

Szakmai Útmutató
Vendéglátóknak és Közétkeztetőknek:
Önkéntes energia-takarékosság,
élelmiszer-biztonsági kompromisszumok nélkül!

2026.08.05.

Összeállította: Dr. Szencz-Cseh Júlia a GHP munkacsoport titkára

Az egyre gyakoribb hőség okozta energia-megtakarítási felhívások és önkéntes megtakarítási vállalások jelzik: az energiaválság tudatos kezelést igényel.

A vendéglátásban és közétkeztetésben azonban a takarékoság soha nem veszélyeztetheti az élelmiszer-biztonságot!

Az energiamegtakarítás kizárólag logisztikai, technológiai optimalizálással, a kínálat szűkítésével, nyitvatartási idők csökkentésével érhető el.

A fogyasztók egészségvédelme érdekében a jó higiéniai gyakorlat (GHP), a HACCP kritikus határértékei szabályai a végzett tevékenységgel és kínálattal arányosan rendkívüli helyzetekben is maradéktalanul betartandók.

Az élelmiszerbiztonság szavatolása érdekében elengedhetetlen a Vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlattal kapcsolatos útmutatóban foglaltak maradéktalan betartása minden körülmények között. Elérhető itt: ([GHP 2.](#))

Hűtés és hőkezelés - ahol nincs kompromisszum!

A hűtés és hőkezelés határértékeket energia-takarékossági okokból tilos módosítani!

Hűtési lánc fenntartása:

A hűtőkamrák, hűtőpultok, hőmérsékletét (0 és +5 °C) , fagyasztók hőmérsékletét(-18 °C alatt) tilos megemelni. A hűtőberendezések éjszakai kikapcsolás is szigorúan tilos!

Hőkezelés és melegen tartás:

A meleg ételek maghőmérsékletének el kell érnie a +72 °C-ot. Melegen tartás során a hőmérséklet nem csökkenhet +63 °C alá.

Gyorshűtés:

A főtt készletet elkészülte után közvetlenül, 90 percen belül kell lehűteni +10 °C alá, kizárólag ellenőrzött un. sokkoló hűtőben, hűtőkamrában.

Szellőztetés:

A hőségben se nyisson utat a fertőzéseknek: azaz a rovarháló nélküli szellőztetés, a huzat, valamint a szennyeződést „felverő” ventilátorok használata komoly élelmiszer-biztonsági kockázat!

Biztonságos vízhasználat

Csábító lehet a meleg víz hőmérsékletének csökkentése, azonban az élelmiszer-biztonsági előírásokból itt sem szabad engedni. A mosogatás és takarítás során a megfelelő vízhőmérséklet szükséges a használt zsíroldó és fertőtlenítő szerek megfelelő hatásához. Ha a megszokottnál alacsonyabb hőmérsékletű technológiát választunk, azt kizárólag erre a hőmérsékleti tartományra engedélyezett vegyszerekkel és a HACCP-rendszer felülvizsgálatával szabad megtenni.

Személyi higiénia, és a személyzet egészségvédelme

A konyhai személyzet egészsége és fegyelmezett higiénés magatartása a legfontosabb láncszem az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésében.

Ha az energia-takarékossági intézkedések vagy a nyári hőhullámok miatt a konyhai munkakörnyezet extrém módon változik, az közvetlen hatással van a dolgozókra is.

Kézmosás:

A kézmosás elengedhetetlen a kórokozók terjedésének megakadályozására. Energia-megtakarítás céljából tilos elzárni vagy korlátozni a vizet a szociális helyiségekben és a kézmosóknál. A jól karbantartott, megfelelő műszaki állapotú vizesblokkokban a víz felesleges elfolyása megakadályozható.

Munkaruházat és személyi higiénia:

A megfelelő kézfertőtlenítés és a tiszta munkaruha minden helyzetben kötelező.

Betegségkezelés:

Láz, hányás, hasmenés, torokfájás esetén a dolgozót azonnal el kell tiltani a munkavégzéstől. A konyhai hőség gyengítheti a szervezet ellenállóképességét, figyeljünk a kollégák fizikai állapotára.

Folyadékpótlás:

Biztosítani kell a korlátlan ivóvizet és a pihenőidőket a dekoncentráció és a kiszáradás elkerülése érdekében. A dekoncentrált személyzet könnyebben vét higiéniai hibát.

Biztonságos energia-spórolási lehetőségek extrém körülmények között

Az alábbi lépésekkel csökkenthető az energiafogyasztás anélkül, hogy az élelmiszer-biztonság sérülne:

- **Hűtőkapacitás optimalizálása:**

Alacsonyabb forgalom, csökkentett nyitva tartás, vagy részleges leállás esetén állítsuk le a feleslegesen üzemelő hűtőket, fagyasztókat és a készleteket (a keresztzennyeződés és zsúfolt tárolás elkerülése mellett) koncentráljuk kevesebb hűtőtérbe. Az üzemén kívüli hűtő(ke)t takarítsuk ki, fertőtlenítsük, majd áramtalanítva hagyjuk nyitva (a penészedés elkerülése érdekében).

- **Ajtók és tömítések ellenőrzése:**

Minimalizáljuk a hűtők nyitvatartási idejét. A kopott gumitömítéseket azonnal cseréljük ki, hogy elkerüljük a hideg levegő szökését és a kompresszor folyamatos működését.

- **Gépek indítási ütemezése:**

Ne járassuk a nagyteljesítményű sütőket és üstöket üresjáratban. Csak a tényleges termelési fázisban kapcsoljuk be őket teljes kapacitással.

- **Fedők és edények helyes használata:**

Főzés közben mindig tegyünk fedőt az edényekre, és használjunk sík aljú, energiatakarékos főzőedényeket.

- **Közvetlen napsugárzás elleni fokozott védelem:**

Ha a hűtőtestet (vagy a benne lévő hűtőmotort/kondenzátort) süti a nap, a berendezésnek sokkal „keményebben” kell dolgoznia a belső alacsony hőmérséklet fenntartásához. Ez folyamatos kompresszor-üzemet és extrém áramfogyasztást okoz!

A túlzott külső hőterhelés miatt a hűtőtér belső hőmérséklete megemelkedhet a kritikus +5 °C fölé. Ekkor a romlandó élelmiszerekben (húsok, tejtermékek, saláták) a baktériumok rendkívül gyorsan elszaporodhatnak.

A tűző napon lévő kompresszorok túlmelegedhetnek, ami a hűtőgép váratlan leállításához vagy teljes meghibásodásához vezethet, veszélyeztetve a teljes készletet. Hővédő fóliákkal, redőnyökkel, árnyékolókkal ez megakadályozható.

Napsütésnek kitett vagy melegebb napokon a hűtők belső hőmérsékletét a szokásosnál gyakrabban (naponta többször is) ellenőrizni és dokumentálni kell, hogy időben észleljük, ha a berendezés nem bírja a terhelést.

- **Kínálat tervezés és menü-szűkítés:**

A szűkebb étlapkínálat kevesebb alapanyag-tárolást és hűtőkapacitást igényel, csökkenti a keresztzennyezés esélyét, és segít elkerülni az élelmiszer-pazarlást (energia + alapanyag veszteség).

- **Vízhasználat:**

Az ételkészítéshez, kézmosáshoz, a munkafelületek fertőtlenítéséhez, valamint az edények, evőeszközök és konyhai gépek tisztításához kötelező az ivóvíz minőségű víz használata. Takarékosági megfontolásból tilos elzárni vagy korlátozni a kézmosók és a konyhai előkészítők vízellátását! Az értelmetlen, indokolatlan vízfolyatást kerülni kell.

A csöpögő csapokat, hibás tömítéseket azonnal meg kell javítani.

A kifolyó vízmennyiség csökkentése közvetlenül mérsékli a víz-, a csatorna- és a melegítési költségeket.

Ugyanakkor figyelni kell a hálózat biztonságára is. A pangó vízvezeték ágak rendszeres átöblítése és a melegvíz-rendszer időszakos felfűtése elengedhetetlen a baktériumok elszaporodásának megakadályozására. A takarításhoz használt víz a használat során telítődik szerves anyagokkal. A szennyezett vízben a fertőtlenítőszeres hatékonysága gyorsan csökken, ezért a vizet rendszeresen cserélni kell. Érdemes olyan modern, kombinált tisztító-fertőtlenítő szereket alkalmazni, amelyek hideg vagy langyos vízben is teljes hatékonysággal működnek. A padló és a felületek felmosása előtt végzett alapos száraz feltakarítás csökkenti a felmosóvíz szennyeződését és a szükséges vízmennyiséget.

Vízkorlátozás esetén alternatív ivóvíz-forrásról (pl. lajtós kocsi, palackozott, ballonos ivóvíz) kell gondoskodni. Figyelni kell a helyi önkormányzat és a vízművek közleményeit. Ha a vízellátás hiánya miatt a biztonságos kézmosás, a takarítás vagy a hőkezelés nem biztosítható a higiénés előírásoknak megfelelően, az egységnek ideiglenesen szüneteltetnie kell tevékenységét.

Zónák bezárása, üzemén kívül helyezése:

Közvetlenül nem érinti ugyan a konyhai élelmiszer-biztonságot, de a nem használt vendégterekben (pl. különtermek) kapcsoljuk le a világítást és a szellőzést. Mellékhelyiségek világításának hosszútávú korszerűsítésével (mozgás-érzékelő világítás kapcsoló) drasztikusan csökkenteni lehet az össz energia-fogyasztást.