



ÉLELMISZERBIZTONSÁGI FŐOSZTÁLY

1100/2006. OÉTI

Budapest, 2006. április 3.

ALTOFE Kft.
Kertész István ügyvezető igazgató

Tárgy: Termo szállító ládák higiénés minősítése
Előadójuk: Kertész István
Előadóink: Radnóti Lya

Budaórs

Károly király u. 145.
2040

Intézetünkben fenti számon iktatott levelükben az Önök által új állapotban importált és forgalmazni kívánt kereskedelmi áruszállításkor, vendéglátásban egyaránt alkalmazható termo dobozok higiénés minősítését kéri. Véleményünket a benyújtott dokumentáció, az osztályunkon bemutatott mintadarabok megtekintése és korábbi vizsgálataink alapján a következőkben adjuk meg.

A polipropilénből vagy polisztirolból készült hőtartó eszközök (dobozok, táskák) rendeltetésszerűen hideg vagy meleg hőtartást igénylő, kizárólag csomagolt élelmiszerek szállítására és átmeneti tárolására alkalmasak. A doboz kialakítása (anyagminősége, vastagsága) biztosítja a szigetelést, ezáltal a hőtartást. A kérelmezett dobozba helyezett élelmiszerek csomagolás módja: tetővel fedett GN edények, pizza dobozok, vagy az élelmezés-egészségügyi követelményeket kielégítő anyagok. A különböző méretű, típusjelű béleletlen, mosogató gépben is mosható hőtartó dobozok színe grafitiszürke vagy fekete. Készülhetnek azonos árnyalatú vagy acélkék színű, szorosan ráilleszthető, jól záródó tetőkkel. A boksok oldalán kialakított mélyedések, a táskákban a fülek jó fogást biztosítanak. Az áruval teljesen megtöltött dobozok kézi erővel is mozgathatók. Szállítás során – nyitott motoron, kerékpáron – portól és szennyeződéstől védik a benne elhelyezett csomagolt árut. Az áru könnyebb mozgatásához kerekes, lemosható konténer állványok rendelhetők.

- TÍPUS: 1.) EPS, PPS BOXOK** különböző méretekben GN 1/1 edények behelyezésére alkalmasak
Kivitelezhetők leemelhető tetővel vagy elől nyitható ajtóval. Elsősorban vendéglátóipari célú felhasználásra javasoltak.
- 2.) 60X40-MÉRETŰ BOX CSALÁD**
Felülről vagy oldalról tölthetők, elsősorban cukrászipari tálcás áru szállítására alkalmasak.
- 3.) PIZZA BOXOK** 70mm x 50mm; 385mm x 385mm; 410mm x 410mm méretben választhatók. Egyedi szállításhoz leemelhető tetővel kell ellátni, egy helyre történő több boks szállításánál a tetők a boxok egymásra helyezésével kiválthatók. Ezt a szisztémát „salto” (forgató) rendszernek nevezik.
- 4.) 3, 6, 48 jelzésű PIZZA TÁSKÁK**
A számok az eszközben egyidejűleg szállítható pizzák számát jelzik

5.) **MENÜ KATEGÓRIA** egyadagos kiszerelesben csomagolt ételek kiszállítására 12, 18, 20, 28 literes kapacitással

6.) **OSZTOTT RENDSZERŰ TÁLCA** egyedi tálca kiszolgáláshoz

7.) **FAGYLALT KATEGÓRIA** különböző kapacitással készült dobozok leemelhető tetővel GN edények szállításához; csúsztható fedéllel ellátott füles táskás darabos áru szállításához.

A szállító eszközök rendeltetésszerű használat során nem érintkeznek közvetlenül az étellel. Esetleges érintkezés esetén a hőtartó doboz anyagminősége - a BgVV vizsgálata és a gyártói nyilatkozat alapján, kielégíti az élelmezés-egészségügyi elvárásokat.

A gyártó által végzett kísérletek mérési eredmények, közölt grafikonok szerint a fenti típusú különféle eszközökbe teljes feltöltés esetén a -20°C-on behelyezett étel 5°C melegszik; a +95°C-on behelyezett étel 5°C-t hűl.

A hőtartás fokozására hűtőaku - illetve elektromosan előzetesen felmelegített – fűtött betét helyezhető el.

A fentiekben részletezett hőszigetelt szállító-tároló eszközök alkalmazása rendeltetésszerű használatra élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősülnek az alábbi feltételek megtartásával:

A hőtartó dobozba helyezendő edényeknek az élelmezés-egészségügyi követelményeket kielégítő anyagúnak kell lennie. (A korrózióálló acélból készített GN edények megfelelőek.)

Meleg étel esetén az ételt minimum 85°C hőmérsékleten kell tárolni és a szállító eszközbe helyezni. Ennek ellenőrzéséhez erre a célra alkalmas hőmérőt kell biztosítani és használni.

A hőmérőt használat előtt fertőtleníteni kell. Az ételt a rendeleti előírás szerint 60°C feletti hőmérsékleten kell a fogyasztó részére eljuttatni.

Folyékony halmazállapotú étel - a szállító eszközbe csak jól záródó fedéllel ellátott edényekben helyezhető el.

A ládát a betöltés után be kell zárni és csak közvetlenül a tálalás előtt kell ismét kinyitni.

Ha a tálalás hosszabb megszakításokkal folyik, javasolt az edény időközönkénti lezárása.

Amennyiben fagyalt szállításra alkalmazzák a ládát, a fagyalt behelyezését követően a tárolóedényt le kell fedni, és a végleges elhelyezésig úgy tartani. A szállítóeszközből a fagyalt nem adagolható.

Kereskedelmi forgalomban vásárolt hűtendő csomagolt áruk szállítása során törekedni kell a lehető leggyorsabb be- és kirakodásra, valamint szállításra.

A ládát hagyományos módon is lehet mosni, de arra alkalmas mosogatógépben is tisztíthatók.

A láda belsejének tisztítását és fertőtlenítését a szükséges gyakorisággal kell végezni.

A tevékenység során „Az étkezéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról” szóló 9/1985. (X. 23.) EüM-BKM sz. együttes rendelet, valamint az „Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának feltételeiről” szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet előírásait be kell tartani.

Az élelmiszerek szállításához az ÁNTSZ területileg illetékes intézetének hozzájárulása szükséges.

A vásárlóknak biztosított használati útmutatóhoz javasoljuk minősítésünk másolatát mellékelni.

Dr. Fehér Ágnes
mb. főosztályvezető főorvos

