

AGRÁRMINISZTERIUM

34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó

Komplex szakmai vizsga

Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 5%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a **1121/2020 HERMAN** számon kiadom.

Dr. Nagy István agrárminiszter megbízásából

Jóváhagyta:



**2020
HERMAN OTTÓ INTÉZET
NONPROFIT KFT.**

Érvényes: 2020. szeptember 01.-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Az erjedés- és üdítőital-ipari termék gyártása során alkalmazandó, betartandó jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek. A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

1. Ismertesse a jövedéki szabályozás általános rendelkezéseit, célját, a jövedéki törvény szerint eljáró szervek hatáskörére és illetékességére vonatkozó szabályokat!

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

2. Ismertesse az érzékszervi minősítés jelentőségét, a bírálati módszereket, a bírálat feltételeit!



Dr. Béres András
ügyvezető

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

- 3. Ismertesse, hogy mikor keletkezik adókötelezettség, határozza meg az adó alanyát, az adózó kötelezettségeit és az adómentes jövedéki termék fogalmát, az adófelfüggesztés eseteit és az adófelfüggesztéssel történő szállítás szabályait!**

- 4. Ismertesse az élelmiszer előállító és forgalmazó helyre vonatkozó előírásokat, követelményeket!**



5. Sorolja fel az adóraktár működésének általános feltételeit! Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit!

6. Ismertesse az erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártás folyamatainak mintavételi módszereit! Határozza meg az átlagminta fogalmát! Ismertesse a jellemző vizsgálatokat és a minősítés szempontjait!

- 7. Ismertesse az adóraktárban alkalmazott szeszmérőgépek működésének elvét, működésének ellenőrzését, a szeszfokmérő felépítését, használatát! Mit ért látszólagos és valódi szeszfok alatt?**

- 8. Ismertesse a tisztító- és fertőtlenítőszer, eszközök tárolásának, felhasználásának követelményeit, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatát!**

9. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Sorolja fel az állampolgárok tűzvédelmi feladatait! Ismertesse a tüzeset bejelentésének módját!

10. Határozza meg az élelmiszerminőség fogalmát és az élelmiszerek minőségét befolyásoló tényezőket!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

11. Ismertesse a személyi higiénia követelményeit!

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

12. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel az erjedés- és üdítőital-ipari üzemekben lehetséges baleseteket, megelőzésük módjait!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

- 13. Ismertesse a HACCP rendszer jelentőségét, kiépítésének alapelveit! Hogyan biztosítható az „elsőre jót gyártani” célkitűzés? Veszélyek azonításának módja, csoportosításuk. Mondjon erjedésipari példát!**

- 14. Sorolja fel a termék (élelmiszer) előállítása folyamán elvégzendő dokumentálási teendőket!**

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

15. Ismertesse a mikrobák okozta élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésének lehetséges módszereit!

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

16. Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit, a zárjegy alkalmazására vonatkozó szabályokat!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

17. Ismertesse a gépekre, berendezésekre, az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokra vonatkozó élelmiszerhigiéniai követelményeket!

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

18. Ismertesse az élelmiszert előállító üzem létesítésére, az élelmiszer készítésére és forgalmazására vonatkozó alapvető higiéniai feltételeket!



Dr. Béres András
ügyvezető

19. Határozza meg, mi minősül a jövedéki törvény szerint belföldi előállítású terméknek, sorolja fel melyek a kivételek! Ismertesse a jövedéki termék importálására vonatkozó szabályokat!

20. Ismertesse a hatósági felügyelet, jövedéki ellenőrzés rendjét, valamint a jogkövetkezményeket!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. Ismertesse a jövedéki szabályozás általános rendelkezéseit, célját, a jövedéki törvény szerint eljáró szervek hatáskörére és illetékességére vonatkozó szabályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Jövedéki termék
- Területi hatály
- Tárgyi hatály
- Személyi hatály
- Hatáskör, illetékesség
- NAV szervei, hatáskörük

2. Ismertesse az érzékszervi minősítés jelentőségét, a bírálati módszereket, a bírálat feltételeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Érzékszervi minősítés célja
- Bírálati módszerek
- Bírálok kiválasztásának szempontjai, képzettség, képesség
- Érzékszervi bíráló helyiség kialakítása, felszerelése
- Bírálat menete, kiértékelése

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

3. Ismertesse, hogy mikor keletkezik adókötelezettség, határozza meg az adó alanyát, az adózó kötelezettségeit és az adómentes jövedéki termék fogalmát, az adófelfüggesztés eseteit és az adófelfüggesztéssel történő szállítás szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Adókötelezettség a jövedéki terméket belföldi előállítása és importálása esetén
- Adó alanya
- Adózó kötelezettségei
- Adómentes jövedéki termék
- Adófizetési kötelezettség felfüggesztésének fogalma, lehetőségei
- A jövedéki termék adó-felfüggesztéssel szállíthatóságának esetei, okmányai

4. Ismertesse az élelmiszer előállító és forgalmazó helyre vonatkozó előírásokat, követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkaterület nagysága
- Munkaterület, szociális terület higiéniai előírások
- Műszaki állapot, világítás, zaj és fényszennyeződés vizsgálat
- Üzem, irodák, szociális helyek szellőzése
- Világítás
- Csatornahálózat
- Szociális helyiségek öltözők (fekete-fehér), étkező, irodák

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

5. Sorolja fel az adóraktár működésének általános feltételeit! Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Adóraktári engedély, adóraktári engedélyre jogosult személy
- Az adóraktári engedély iránti kérelem tartalma, csatolmányai
- Jövedéki biztosíték Fix, illetve változó összegű jövedéki biztosíték
- Jövedéki ügyintézés, e-ügyintézés
- Műszaki leírás
- Az adóraktári engedély kiadása, módosítása, megszűnése
- Adóraktár-engedélyes bizonylatok, napi adatszolgáltatási
- A vevőnyilvántartás
- Az egyszerűsített kísérő okmány és alkalmazása
- A termékmerleg, termelési napló
- Mintavétel, módja elszámolása
- Megsemmisítés, megsemmisülés

6. Ismertesse az erjedés és üdítőital-ipari gyártás folyamán a mintavételi módokat! Határozza meg az átlagminta fogalmát! Ismertesse a vizsgálatokat és a minősítés szempontjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Minta, átlagminta fogalma
- Mintavétel szabályai
- Mintavétel módja különböző halmazállapotú anyagokból
- Laboratóriumi vizsgálatok
- Eredmények kiértékelése, minősítés szempontjai

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

7. Ismertesse az adóraktárban alkalmazott szeszmérőgépek működésének elvét, működésének ellenőrzését, a szeszfokmérő felépítését, használatát! Mit ért látszólagos és valódi szeszfok alatt?

Kulcsszavak, fogalmak

- Hitelesített mérőberendezések
- Szeszmérő gép hitelesítése
- Szeszmérőgép feladata, legfontosabb részei, működése
- Szeszmérő gép működésének ellenőrzése

8. Ismertesse a tisztító- és fertőtlenítőszer, eszközök tárolásának, felhasználásának követelményeit, takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamatát!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tisztító és- fertőtlenítőszer- tároló (vegyszertároló) kialakítása, jelölése. Kötelező törvényi előírások!
- Tisztítóeszközök tárolására vonatkozó előírások
- Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési utasítás (paraméterek)
- Biztonsági adatlapok
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés folyamata, kötelező lépései
- CIP rendszer, vegyszermaradvány ellenőrzésének lehetséges módszerei

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

9. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Sorolja fel az állampolgárok tűzvédelmi feladatait! Ismertesse a tüzeset bejelentésének módját!

Kulcsszavak, fogalmak

- Áramütéses baleset: áramkörből való kiszabadítás, elsősegélynyújtás, mentők, munkáltató értesítése, jegyzőkönyv felvétele
- Tűz keletkezésének megakadályozása
- Tűzvédelmi rendelkezések
- Tűz esetén teendők: tűz oltásának megkezdése, életmentés, jármű, eszközök, felszerelések (ellenszolgáltatás nélküli) rendelkezésre bocsátása
- Tűzvédelmi terv, tűzriadó terv
- Tűzjelzés tartalma

10. Határozza meg az élelmiszerminőség fogalmát és az élelmiszerek minőségét befolyásoló tényezőket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Élelmiszerminőség fogalma
- Egészségügyi biztonság
- Táplálkozásbiológiai illetve élvezeti érték
- Egyéb minőséget eltarthatóságot befolyásoló tulajdonságok (pl. visszazárható, vákuum, csomagolás stb.)

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

11. Ismertesse a személyi higiénia követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkavégzés feltételei: érvényes foglalkozás egészségügyi alkalmassági igazolás, üzemi jó higiéniai gyakorlat szabályainak ismerete, a biztonságos munkavégzés, az üzemen belüli mozgás szabályainak ismerete, munkaképes állapot
- Munkaruha, védőruha, védőfelszerelés
- Sérülések
- Fertőtlenítő kézmosás szabályai
- Fülbevaló, nyaklánc, műköröm, telefon, újság, stb.
- Dohányzás
- Haj, szakáll
- Oktatás

12. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel az erjedés- és üdítőital-ipari üzemekben lehetséges baleseteket, megelőzésük módjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Baleset fogalma
- Munkabaleset fogalma
- Üzemi baleset fogalma
- Balesetek, teendők, megelőzésük
- Jegyzőkönyv

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Dr. Béres András
ügyvezető

13. Ismertesse a HACCP rendszer jelentőségét, kiépítésének alapelveit! Hogyan biztosítható az „elsőre jót gyártani” célkitűzés? Veszélyek azonosításának módja, csoportosításuk. Mondjon erjedésipari példát!

Kulcsszavak, fogalmak

- Alapfogalmak: HACCP, veszély, kritikus határérték, kritikus szabályozási pont, szabályozó eljárások, felügyelő eljárás, helyesbítő tevékenység, döntési fa
- Alapelvek
- „Elsőre jót gyártani”
- Döntési fa
- Fizikai, kémiai, mikrobiológiai veszélyek

14. Sorolja fel a termék (élelmiszer) előállítása folyamán elvégzendő dokumentálási teendőket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Technológiai paraméterek rögzítése (nyomás értékek, víz hőmérséklet)
- Gyártásközi ellenőrzés, késztermék ellenőrzés dokumentálása
- Termelési adatok rögzítése (alapanyagok származása, felhasználása, csomagolóanyagok, készáru)
- Tisztítási, fertőtlenítési dokumentáció vezetése
- Karbantartás dokumentálása
- Kiszállítás, számlaforgalom dokumentálása
- Szállító jármű papírjai, szállító jármű takarítása, dokumentálása
- Egyéb HACCP működtetéséhez szükséges dokumentáció



**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Dr. Béres András
ügyvezető

15. Ismertesse a mikrobák okozta élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésének lehetséges módszereit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Mikrobák élelmiszerbe jutásának megelőzése (biztonságos vízellátás, beszerzés szabályozása, hulladékkezelés, szennyvízkezelés, rovarok, rágcsálók távoltartása, személyi-, környezeti higiénia, utószennyeződés megakadályozása, stb.)
- Mikrobák szaporodásának megakadályozása (hűtlánc, hatékony fertőtlenítés, pH, alacsony víztartalom, hőkezelés, stb.)
- Mikrobák szétterjedésének megakadályozása (tisztítás, fertőtlenítés, hulladék eltávolítása, szennyvíz elvezetése, helyes tárolás, technológiai fegyelem, megfelelő eszközhasználat.)

16. Ismertesse az adóraktár bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási kötelezettségeit, a zárjegy alkalmazására vonatkozó szabályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Adóraktár-engedélyes bizonylatok
- A vevőnyilvántartás
- Az egyszerűsített kísérő okmány és alkalmazása
- A termékmérleg
- A termelési napló
- Mintavétel
- Megsemmisítés, megsemmisülés
- Zárjegy fogalma, előállítója
- Zárjegy alkalmazásának szabályai, kivételek
- A zárjegy elszámolása és az igazolt csökkenés figyelembevétele



Dr. Béres András
ügyvezető

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

17. Ismertesse a gépekre, berendezésekre, az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokra vonatkozó élelmiszerhigiéniai követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Tisztítás, fertőtlenítés
- Gépek megfelelőségi tanúsítványa
- Csomagolóanyagokkal szembeni követelmények
- Csomagolóanyagok megválasztásának szempontjai

18. Ismertesse az élelmiszert előállító üzem létesítésére, az élelmiszer készítésére és forgalmazására vonatkozó alapvető higiéniai feltételeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Üzem telepítésének szabályai
- Üzem telepítésének környezetvédelmi előírásai
- Tiszta és szennyezett övezetek
- Épületek helyiségeinek kialakítása (padozat, falak, mennyezet, nyílászárók, világítás)
- Gépekre, berendezésekre, szállító eszközökre vonatkozó előírások
- Hulladékok csoportosítása, kezelése
- Szociális helyiségek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Dr. Béres András
ügyvezető

19. Határozza meg, mi minősül a jövedéki törvény szerint belföldi előállítású terméknek, sorolja fel melyek a kivételek! Ismertesse a jövedéki termék importálására vonatkozó szabályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Jövedéki termék belföldi előállítása
- Jövedéki törvény hatálya alá nem tartozó termékek
- Importálás fogalma, helye
- EGK tartozó országok, harmadik ország
- Közösségi adó-felfüggesztési eljárás
- e-TKO

20. Ismertesse a hatósági felügyelet, jövedéki ellenőrzés rendjét, a jogkövetkezményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hatósági felügyelet
- Készletbevallás, időszaki elszámolás
- Hatósági felügyelet ellátásának biztosítása
- Vitás helyzetek kezelése
- Váratlan ellenőrzés
- Jövedéki ellenőrzés bejelentett
- Jogkövetkezmények

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**


Dr. Béres András
ügyvezető

Szakképesítés: 34 541 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Dr. BÉRES András
ügyvezető