

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

**31 541 17 Kecs- és ostyagyártó**

**Komplex szakmai vizsga**

**Szóbeli vizsgatevékenysége**

**A vizsgafeladat megnevezése:** Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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

**A vizsgafeladat aránya:** 15%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tétteleit a 2673-75/2016/HERMAN számon kiadom.

**Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából**

**Jóváhagyta:**

.....  
**Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid**  
főigazgató



**2016**  
**HERMAN OTTÓ INTÉZET**

**Érvényes: 2016. november „10.”-től**

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Élelmiszer-higiéniai, munkavédelmi, baleset megelőzési, élelmiszeripari minőségbiztosítás kötelező elemei, dokumentációja, élelmiszer-vállalkozások indítása témakörökből ad számot a vizsgázó. A tételekhez meghatározott segédeszközök használhatóak.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, az élelmiszerelőállítási alapismeretek 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.**



Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**1. A, Ismertesse a munkavédelem fogalmát és az élelmiszer-előállításban dolgozók munkavédelmi feladatait!**

**B, Ismertesse az élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat!**

**C, Helyezze el a rendelkezésére bocsátott Maslow piramisban az emberi szükségleteket, és ismertesse a hierarchiájukat!**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- üres Maslow piramis

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**2. A, Ismertesse a munkavállaló és a munkáltató munkavédelmi feladatait!**

**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszer-előállításban résztvevők személyi higiéniájára?**

**C, Mit jelent a gazdaságban a piac? Melyek a tényezői? Mit jelent a tisztességtelen piaci magatartás?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és osztálytároló  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**3. A, Melyek a kollektív és melyek az egyéni védőeszközök?**

**B, Milyen szerepük van a mikroorganizmusoknak az élelmiszeriparban?**

**C, Melyek a termelési tényezők? Milyen szerepük van a vállalkozások működtetésében? Milyen lehetőségek vannak ezek bővítésére?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és osztálytároló  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**4. A, Mit nevezünk balesetnek? Milyen fajtái vannak? Hogyan lehet megelőzni a baleseteket?**

**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszer-előállító üzemek higiéniájára?**

**C, Milyen vállalkozási formák léteznek? Melyek a jellemzőik?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

*Handwritten signature*

Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**5. A, Mi a teendő baleset esetén?**

**B, Ismertesse, hogy az ön által kiválasztott élelmiszeripari ágban milyen szabályok vonatkoznak a takarítás – fertőtlenítés műveleteire!**

**C, Jellemezze az egyéni vállalkozási formát! Hogyan kell egyéni vállalkozást indítani?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- takarítási és fertőtlenítési utasítás

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**6. A, Mi az elsősegély nyújtás célja? Milyen elsősegély nyújtási feladatai vannak a munkavállalóknak?**

**B, Milyen veszélyes mikroorganizmusok fordulhatnak elő az élelmiszer-előállításban? Hogyan kell ellenük védekezni?**

**C, Ismertesse a társas vállalkozási formákat! Mit kell tartalmaznia a társasági szerződésnek?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- Társasági szerződés minta

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**7. A, Mit nevezünk foglalkozási ártalomnak? Milyen fajtái vannak? Mi a foglalkozási betegség? Hogyan lehet megelőzni?**

**B, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszeriparban használható tisztító, fertőtlenítő és tisztálkodó szerekre? Mivel kell rendelkezni az üzemnek ezekről a szerekről?**

**C, Milyen módon alakulhatnak át illetve szűnhetnek meg a gazdasági társaságok?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- specifikáció tisztítószerrel

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**8. A, Hogyan kell biztonságosan üzemeltetni a villamos árammal működő berendezéseket?**

**B, Milyen élelmiszer eredetű megbetegedéseket ismer? Hogyan kell ellenük védekezni?**

**C, Miért kell üzleti tervet készíteni? Mit tartalmaz az üzleti terv?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

*Veronika Rákos*

Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**9. A, Mi a teendő villamos áramütéskor? Hogyan kell ellátni az áramütött sérültet?**

**B, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszer-előállítás higiéniájára?**

**C, Mit nevezünk adónak? Milyen adófajtákat ismer? Mi a következménye a vállalatlan adóbevallás benyújtásának, illetve az adó megfizetés elmulasztásának?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

- adótörvény kivonat

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Kész- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**10. A, Mit nevezünk aktív és passzív érintésvédelemnek? Hogyan kell ellenőrizni a villamos berendezéseket használatuk előtt?**

**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszer előállításban a nyersanyagok, félkész- és késztermékek tárolásának higiéniájára?**

**C, Hogyan lehet megtudni egy vállalkozás pénzügyi helyzetét, illetve a vállalkozás gazdasági helyzetének változását egy adott időszakban?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- egyszerűsített mérleg kivonat
- egyszerűsített beszámoló

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**11. A, Mivel foglalkozik a munkaélettan és a munkalélektan tudománya? Miért fontos, hogy egészséges körülmények között történjen a munkavégzés?**

**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszerek forgalmazásának higiénijára?**

**C, Egy vállalkozásnak milyen lehetőségei vannak a pénzforgalmának bonyolítására?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**12. A, Mi a tűzvédelem feladata? Hogyan előzhetőek meg a tüzesetek? Milyen szabályokat kell betartani a tüzek megelőzésére?**

**B, Milyen higiéniai előírások vannak egy élelmiszer - előállító illetve forgalmazó üzem létrehozására? Milyen hatóságok ellenőrzik a szabályok betartását? Mi a teendő a hatósági ellenőrzéskor?**

**C, Hogyan jön létre a munkaviszony? Milyen törvények szabályozzák a munkavégzést? Hogyan kell viselkednie a munkavállalónak illetve a munkaadónak?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- kivonat a Munka törvénykönyvéből

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**





Részsakképesítés: 31 541 17 Kecs- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**13. A, Milyen tennivalók vannak tűz esetén?**

**B, Milyen higiéniai szabályok vonatkoznak az étkeztetésre?**

**C, Milyen kötelező tartalmi elemei vannak a munkaszerződésnek? Mikor semmis a munkaszerződés? Mi a munkaköri leírás, mit kell tartalmaznia?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- munkaszerződés minta

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Kecs- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**14. A, Milyen szabályok vonatkoznak a biztonságos anyagtárolásra?**

**B, Mi az élelmiszer higiénia célja és feladata?**

**C, Hogyan szűnhet meg a munkaviszony? Mi a következménye a munkaviszony megszűnésének? Hogyan lehet jogorvoslatot kérni a munkaviszony megszüntetésével kapcsolatban?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.



Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**15. A, Milyen szabályok vonatkoznak a biztonságos anyagmozgatásra? Milyen anyagmozgatási módokat ismer?**

**B, Mi a minőségirányítás célja? Mi az előnye a minőségirányítási rendszerek működtetésének?**

**C, Mi a marketing? Melyek a marketing mix elemei?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

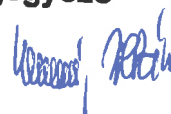
**16. A, Hogyan lehet biztonságosan üzemeltetni, kezelni az élelmiszeripari gépeket és berendezéseket? Válasszon ki egy gépet vagy berendezést az ön által ismert élelmiszer – ipari ágazatból, és részletesen ismertesse az arra vonatkozó munkavédelmi előírásokat!**

**B, Ismertesse a minőség fogalmát! Melyek az élelmiszer biztonság elemei? Milyen élelmiszer biztonsági veszélyek fordulhatnak elő?**

**C, Mi a piackutatás célja? Ismertessen piackutatási módszereket!**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök: -**

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



**17. A, Milyen munkavédelmi engedélyekkel kell rendelkeznie az élelmiszer előállító üzemeknek? Milyen munkavédelmi dokumentumokat kell vezetni?**

**B, Mi a HACCP rendszer működtetésének a célja? Milyen HACCP dokumentumokat kell vezetni az Ön által ismert iparágban? Mi a dokumentálás célja?**

**C, Mit nevezünk kiskereskedelemnek? Milyen vevő kiszolgálási módokat ismer? Milyen szabályok vonatkoznak a kiskereskedelmi egység üzemeltetésére? Melyek a jó eladó ismérvei?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- adott élelmiszeripari ágra jellemző HACCP üzemi üres dokumentumok

**18. A, Melyek a veszélyes anyagok? Milyen szabályok vonatkoznak a veszélyes anyagok tárolására, és használatára?**

**B, Milyen minőségirányítási, minőségbiztosítási rendszereket ismer? Mitől szigorúbb az ISO rendszer a HACCP-nél?**

**C, Mi a fogyasztóvédelem célja? Milyen fogyasztóvédelmi feladatai vannak az államnak, a kereskedőnek és a fogyasztónak?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- veszélyes anyagok piktogramjai

Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**19. A, Milyen munkavédelmi hatóságok(at) ismer? Mi ezeknek a feladatai? Milyen hatáskörük van? Mi a teendő munkavédelmi hatósági ellenőrzéskor?**

**B, Mi a környezetvédelem feladata? Milyen környezetvédelmi szabályok vonatkoznak az élelmiszer előállítókra?**

**C, Mi a fogyasztóvédelmi hatóság feladata? Milyen fogyasztóvédelmi eljárásokat ismer? Mi a teendő, ha a vállalkozással kapcsolatban fogyasztói panasz merül fel?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- Vásárlók könyve minta

---

Részsakképesítés: 31 541 17 Keksz- és ostyagyártó  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Élelmiszerelőállítási alapismeretek

**20. A, Magyarázza meg a mellékelt munkavédelmi piktogramok jelentését!**

**B, Milyen környezetvédelmi feladatai vannak az államnak, a vállalkozásoknak illetve az állampolgároknak?**

**C, Milyen jogai vannak a fogyasztóknak? Milyen törvény szabályozza ezeket a jogokat? Mi a teendő, ha az üzemhez vagy kereskedelmi egységhez fogyasztói panasz érkezik?**

**A feladat végrehajtásához felhasználható segédeszközök:**

- munkavédelmi piktogramok (legalább 10 db)
- fogyasztóvédelmi törvény
- Vásárlók könyve minta

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

## **AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI**

### **Tanári példány**

- 1. A, Ismertesse a munkavédelem fogalmát és az élelmiszer-előállításban dolgozók munkavédelmi feladatait!**  
**B, Ismertesse az élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat!**  
**C, Helyezze el a rendelkezésére bocsátott Maslow piramisban az emberi szükségleteket, és ismertesse a hierarchiájukat!**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: szervezett munkavégzés, biztonság, jogszabályok, megelőzés, magatartás, fegyelem, szabályok betartása, figyelem, orvosi alkalmasság, oktatás, védőeszközök, védőruha.
- B: jelölési jogszabály, jelölés tartalma, élelmiszer előállító, minőség megőrzés, összetevők, tápérték, névleges tömeg.
- C: fiziológiai szükségletek, biztonság, szeretet, család, összetartozás, önbecsülés, önmegvalósítás.

- 2. A, Ismertesse a munkavállaló és a munkáltató munkavédelmi feladatait!**  
**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszer-előállításban résztvevők személyi higiéniájára?**  
**C, Mit jelent a gazdaságban a piac? Melyek a tényezői? Mit jelent a tisztességtelen piaci magatartás?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: magatartási szabályok, oktatás, szabályzatok, orvosi vizsgálat, tájékoztatás, tárgyi feltételek, személyi feltételek.
- B: tisztálkodás, ruházat, fertőtlenítés, tisztálkodó szerek, ruházat, magatartási szabályok, előírások.
- eladó, vevő, ár, szabályozás, törvények, állam, pénzforgalom, kereskedelmi csatorna.

- 3. A, Melyek a kollektív és melyek az egyéni védőeszközök?**  
**B, Milyen szerepük van a mikroorganizmusoknak az élelmiszeriparban?**  
**C, Melyek a termelési tényezők? Milyen szerepük van a vállalkozások működtetésében? Milyen lehetőségek vannak ezek bővítésére?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: védőburkolat, szellőztetés, földelés, CO mérő, érintésvédelem, reteszelések, személyes használatú védőeszközök, sisak, kesztyű, védőszemüveg, maszk, stb.
- B: élelmiszerek gyártásánál íz-, aromaanyagok kialakítása, állagváltozás, térfogat változás, színváltozás, eltarthatóság, beltartalmi érték változása.
- C: tőke, tárgyi eszközök, épületek, nyersanyagok, félkész és késztermékek, munkaerő, tudás, szakértelem, szervezés, logisztika. Hitelek: futamidő, összeg, fedezet, felhasználási cél.

- 4. A, Mit nevezünk balesetnek? Milyen fajtái vannak? Hogyan lehet megelőzni a baleseteket?**  
**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszer-előállító üzemek higiénijára?**  
**C, Milyen vállalkozási formák léteznek? Melyek a jellemzőik?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: időintervallum, okozott sérülés fajták, munkabaleset, úti baleset, közlekedési baleset, háztartási baleset, egyéb baleset, tömeges baleset, súlyos baleset, közép súlyos baleset. Magatartás, fegyelem, szabályok betartása, védőeszközök, szervezés, tájékoztatás.
- B: jogszabály, személyi higiénia, tárgyi (műszaki) higiénia, szabályzatok, feldolgozás, tárolás, szállítás.
- C: Természetes személy, jogi személy, egyéni vállalkozás, társas vállalkozások, EV, KKT, KFT, RT, egyéb. Felelősség, tőke, szerződés, adózás

**5. A, Mi a teendő baleset esetén?**

**B, Ismertesse, hogy az ön által kiválasztott élelmiszeripari ágban milyen szabályok vonatkoznak a takarítás – fertőtlenítés műveleteire!**

**C, Jellemezze az egyéni vállalkozási formát! Hogyan kell egyéni vállalkozást indítani?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: állampolgári kötelességek, gyors intézkedés, nyugalomba helyezés, mentők értesítése, elsősegélynyújtás, helyszín biztosítása
- B: takarítás műveletei, száraz takarítás, nedves takarítás, fertőtlenítés, zsíroldás, takarító eszközök, takarító szerek.
- C: egyszemélyes felelősség, természetes személy, korlátlan felelősség, saját vagyon, személyi jövedelemadó, okmányiroda, kormányhivatal, - - ügyintézés, tevékenységi kör, végzettség igazolása.

**6. A, Mi az elsősegélynyújtás célja? Milyen elsősegély nyújtási feladatai vannak a munkavállalóknak?**

**B, Milyen veszélyes mikroorganizmusok fordulhatnak elő az élelmiszer-előállításban? Hogyan kell ellenük védekezni?**

**C, Ismertesse a társas vállalkozási formákat! Mit kell tartalmaznia a társasági szerződésnek?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: további romlás megakadályozása, gyors beavatkozás, mentők értesítése, stabil oldalfektetés, lélegeztetés, kötözés, vérzéscsillapítás, sokk, égési sérülések, villamos áramütés.
- B: romlást okozó mikroorganizmusok, betegséget okozó mikroorganizmusok. Élvezeti érték csökkenése, rothadás, mérgezés. Betegségek. Megelőzés, hőkezelés, hűtés, fertőtlenítés, technológiai fegyelem, nyomon követés.
- C: Tőkeegyesítő társaságok, szerződés, cégbíróság bejegyzés, felelősség, ügyvezető, társaság tagjai, tőkerész, csendestárs, székhely, telephely.

**7. A, Mit nevezünk foglalkozási ártalomnak? Milyen fajtái vannak? Mi a foglalkozási betegség? Hogyan lehet megelőzni?**

**B, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszeriparban használható tisztító, fertőtlenítő és tisztálkodó szerekre? Mivel kell rendelkezni az üzemnek ezekről a szerekről?**

**C, Milyen módon alakulhatnak át illetve szűnhetnek meg a gazdasági társaságok?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: Időintervallum, egészségügyi terhelés, porártalom, vegyi ártalom, hőmérsékleti ártalom, vibráció, egyéb ártalom. Megelőzés, pótszabadság, orvosi vizsgálatok. Védőeszközök, szervezés.
- B: Koncentráció, hatóanyag, behatás ideje, tájékoztatás, oldékonyság, specifikáció, oktatás. Előkészítés, öblítés, szermaradványok.
- C: Összeolvadás, beolvadás, kiválás, szétválás, végelszámolás, felszámolás, csődeljárás.

**8. A, Hogyan kell biztonságosan üzemeltetni a villamos árammal működő berendezéseket?**

**B, Milyen élelmiszer eredetű megbetegedéseket ismer? Hogyan kell ellenük védekezni?**

**C, Miért kell üzleti tervet készíteni? Mit tartalmaz az üzleti terv?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: biztonsági földelés, FI relé, érintésvédelem, kezelési utasítás, oktatás, szemrevételezés, sérülésmentesség,
- B: Salmonella, E. coli, Clostridium botulinum („kolbászmérgezés”), sztafilokokkusz, toxin termelő penészek,
- C: Vállalkozás indítása, hitelfelvétel, befektetők bevonása, pénzügyi terv, marketing terv, pénzügyi számítások, vállalkozás bemutatása, vállalkozási környezet bemutatása.



- 9. A, Mi a teendő villamos áramütéskor? Hogyan kell ellátni az áramütött sérültet?**  
**B, Milyen előírások vonatkoznak az élelmiszer-előállítás higiénijára?**  
**C, Mit nevezünk adónak? Milyen adófajtákat ismer? Mi a következménye a valótlan adóbevallás benyújtásának, illetve az adó megfizetés elmulasztásának?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: áramkör megszakítása, sérült kiszabadítása, sérült vizsgálata, elsősegélynyújtás, mentők értesítése
- B: jogszabályok, tiszta és szennyes övezetek, tároló helyiségek, feldolgozó helyiségek, szállítás eszközei, feldolgozás eszközei, berendezései, szociális helyiségek, személyi higiénia.
- C: központi költségvetés, központi adók, helyi adók, ellentételezés mentes, adócsalás, bűncselekmény, késedelmi bírság, behajtás.

- 10. A, Mit nevezünk aktív és passzív érintésvédelemnek? Hogyan kell ellenőrizni a villamos berendezéseket használatuk előtt?**  
**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszer előállításban a nyersanyagok, félkész - és késztermékek tárolásának higiénijára?**  
**C, Hogyan lehet megtudni egy vállalkozás pénzügyi helyzetét, illetve a vállalkozás gazdasági helyzetének változását egy adott időszakban?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: védőburkolatok, reteszelés, FI relé, megszakítók, földelés, magatartás, szabályok betartása, szabályzatok, oktatás, szakképzettség. Kábelek, vezetékek sérülésmentessége, Fali aljzat, csatlakozások ellenőrzése, környezet ellenőrzése.
- B: szakosított raktározás, eszközök, helyiség, padló, falak, mosogató, kézmosó, közlekedő utak, tároló eszközök, berendezések, hűtők, takarító és fertőtlenítő eszközök és szerek.
- C: mérlegek: éves, nyitó, záró, rendkívüli. Beszámolók. Cégbíróság.

- 11. A, Mivel foglalkozik a munkaélettan és a munkalélektan tudománya? Miért fontos, hogy egészséges körülmények között történjen a munkavégzés?**  
**B, Milyen szabályok vonatkoznak az élelmiszerek forgalmazásának higiéniájára?**  
**C, Egy vállalkozásnak milyen lehetőségei vannak a pénzforgalmának bonyolítására?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: Egészséges munkakörnyezet, ergonómia, színek, hőmérséklet, páratartalom, zaj, vibráció, por, vegyszerek. Pszichés terhelés, stressz. Orvosi vizsgálatok, szabadság, pihenőnapok.
- B: szakosított tárolás, hűtés, hűtőellenőrzés, padozat, falak, szociális helyiségek, szállító és tároló eszközök. Személyi higiénia.
- C: készpénzforgalom, átutalás, inkasszó, csoportos beszéd, csekk, bankkártyás vagy hitelkártyás fizetés.

- 12. A, Mi a tűzvédelem feladata? Hogyan előzhető meg a tüzesetek? Milyen szabályokat kell betartani a tüzek megelőzésére?**  
**B, Milyen higiéniai előírások vannak egy élelmiszer - előállító illetve forgalmazó üzem létrehozására? Milyen hatóságok ellenőrzik a szabályok betartását? Mi a teendő a hatósági ellenőrzéskor?**  
**C, Hogyan jön létre a munkaviszony? Milyen törvények szabályozzák a munkavégzést? Hogyan kell viselkednie a munkavállalónak illetve a munkaadónak?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: éghető anyagok, égés feltételei, megelőzés, tájékoztatás, ellenőrzés, szabályzatok. Dohányzás és nyílt láng használata, éghető anyagok tárolása. Tűzoltó készülékek és tűzcsapok ellenőrzése. Tűzjelző rendszerek, menekülés útvonalak.
- B: Jogsabályok, épület környezete, közüzemek, vízhálózat, falak, padlók, tárolás, feldolgozás, szállítás, szociális helyiségek. Személyi feltételek. Gépek berendezések higiéniai tanúsítása. Hatósági engedélyek, kormányhivatal, NÉBIH.
- C: Munka törvénykönyve, munkaszerződés, írásbeli szerződés. Munkafegyelem, munkaköri leírás, munkára alkalmas állapot, szakszerűség, oktatás, szakértelem, figyelem, felelősség vállalás.

**13. A, Milyen tennivalók vannak tűz esetén?**

**B, Milyen higiéniai szabályok vonatkoznak az étkeztetésre?**

**C, Milyen kötelező tartalmi elemei vannak a munkaszerződésnek? Mikor semmis a munkaszerződés? Mi a munkaköri leírás, mit kell tartalmaznia?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: életek mentése, tűzoltók értesítése, tűz oltásának megkezdése, vagyon mentése.
- B: helyiség, padló, falak, kézmosás, eszközök, maghőmérséklet, szállítás, személyi higiénia, orvosi vizsgálatok, ételminta, hűtés, mosogatás, tárolás.
- C: munkáltató adatai, munkavállaló adatai, munkavégzés tárgya, helye, munkabér, munkaidő, munkaköri feladatok, egyéb juttatások.

**14. A, Milyen szabályok vonatkoznak a biztonságos anyagtárolásra?**

**B, Mi az élelmiszer higiénia célja és feladata?**

**C, Hogyan szűnhet meg a munkaviszony? Mi a következménye a munkaviszony megszűnésének? Hogyan lehet jogorvoslatot kérni a munkaviszony megszüntetésével kapcsolatban?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: szakosított tárolás, polcok, terhelhetőség, rakodó lapok, rögzítés, jelölés, megvilágítás, áttekinthetőség, közlekedési útvonalak.
- B: biztonságos élelmiszer előállítás, megelőzés, élelmiszerek okozta betegségek, élelmiszer előállító hely, kereskedelem, forgalmazás, műszaki higiénia, személyi higiénia, hatóságok.
- C: Felmondások fajtái: azonnali, rendes. Megszűnés. Határozatlan és határozott munkaviszony. Felmentési idő, végkielégítés. Munkaügyi per.

**15. A, Milyen szabályok vonatkoznak a biztonságos anyagmozgatásra? Milyen anyagmozgatási módokat ismer?**

**B, Mi a minőségirányítás célja? Mi az előnye a minőségirányítási rendszerek működtetésének?**

**C, Mi a marketing? Melyek a marketing mix elemei?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: Kézi és gépi anyagmozgatás. Emelés, mozgatás. Eszközök, targoncák, kézikocsik. Tömeg. Halmazállapot, mennyiség, térfogat. Anyag tulajdonságok.
- B: szabályozás, tervezés, végrehajtás, visszacsatolás, ellenőrzés, dokumentálás, átláthatóság. Vevői bizalom, felelősség, hatósági ellenőrzések, termékvisszahívás, beazonosíthatóság.
- C: elemzés, meghatározás, szemléletmód, értékesítési csatorna, reklám, fogyasztó, igények, termékpolitika, árpolitika, értékesítés, reklám.

**16. A, Hogyan lehet biztonságosan üzemeltetni, kezelni az élelmiszeripari gépeket és berendezéseket? Válasszon ki egy gépet vagy berendezést az ön által ismert élelmiszer – ipari ágazatból, és részletesen ismertesse az arra vonatkozó munkavédelmi előírásokat!**

**B, Ismertesse a minőség fogalmát! Melyek az élelmiszer biztonság elemei? Milyen élelmiszer biztonsági veszélyek fordulhatnak elő?**

**C, Mi a piackutatás célja? Ismertessen piackutatási módszereket!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- A: kezelési utasítás, oktatás, időszakos felülvizsgálat, védőburkolat, reteszelések, biztonsági reteszelések.
- B: termék, szolgáltatás, jogszabályi előírások, vevői igények, elvárások, egészségügyi biztonság, tápérték, élvezeti érték, egyéb értékek. Fizikai, kémiai, biológiai és egyéb veszélyek.
- C: tervezett, módszeres vizsgálat, szelektálás, értékelés, primer, szekunder kutatás. Kérdőív, interjú, e-mail, internetes kérdőív, stb.

- 17. A, Milyen munkavédelmi engedélyekkel kell rendelkeznie az élelmiszer előállító üzemeknek? Milyen munkavédelmi dokumentumokat kell vezetni?**  
**B, Mi a HACCP rendszer működtetésének a célja? Milyen HACCP dokumentumokat kell vezetni az Ön által ismert iparágban? Mi a dokumentálás célja?**  
**C, Mit nevezünk kiskereskedelemnek? Milyen vevő kiszolgálási módokat ismer? Milyen szabályok vonatkoznak a kiskereskedelmi egység üzemeltetésére? Melyek a jó eladó ismérvei?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: működési engedély, használatba vételi engedély, időszakos felülvizsgálati jegyzőkönyvek, villámvédelem, kéményseprői engedélyek, gázüzemű berendezések beüzemelése, felülvizsgálat, gyenge és erősáramú ellenőrzések, tűzoltó készülékek és tűzcsapok nyilvántartása, oktatási naplók, munkaruha nyilvántartás, szabályzatok, kockázatértékelések, stb.
- B: Kritikus szabályozási pontok azonosítása, szabályozása, szabályozás betartásának ellenőrzése, dokumentálása, felelősségvállalás.
- C: végső fogyasztó, kereskedelmi tétel mennyisége, közvetlen értékesítés, e-kereskedelem, önkiszolgáló, önkiválasztó, elektronikus, minta utáni értékesítés stb. Megközelíthetőség, fizetési módok, polcok, vitrinek, kommunikáció, pénztárgép, áru kínálat, dekoráció, reklám.

- 18. A, Melyek a veszélyes anyagok? Milyen szabályok vonatkoznak a veszélyes anyagok tárolására, és használatára?**  
**B, Milyen minőségirányítási, minőségbiztosítási rendszereket ismer? Mitől szigorúbb az ISO rendszer a HACCP-nél?**  
**C, Mi a fogyasztóvédelem célja? Milyen fogyasztóvédelmi feladatai vannak az államnak, a kereskedőnek és a fogyasztónak?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: Mérgező, maró, irritatív, élővilágra veszélyes, sugárzó, lassan lebomló anyagok. Piktogramok a csomagoláson, szakosított tárolás, oktatás, ellenőrzés, nyilvántartás.
- B: Jó higiéniai gyakorlat, HACCP, ISO szabványok, TQM, stb. Az ISO rendszerek szabványok, és jóval nagyobb körű a szabályozásuk.
- C: fogyasztó egészsége, biztonsága, anyagi érdekei, tájékoztatás, oktatás, törvényi szabályozás, érdekérvényesítés, képviselő.

**19. A, Milyen munkavédelmi hatóságok(at) ismer? Mi ezeknek a feladatai? Milyen hatáskörük van? Mi a teendő munkavédelmi hatósági ellenőrzéskor?**

**B, Mi a környezetvédelem feladata? Milyen környezetvédelmi szabályok vonatkoznak az élelmiszer előállítókra?**

**C, Mi a fogyasztóvédelmi hatóság feladata? Milyen fogyasztóvédelmi eljárásokat ismer? Mi a teendő, ha a vállalkozással kapcsolatban fogyasztói panasz merül fel?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: OMMF (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség, Bányafelügyelet, Munka egészségügyi Intézet, Kormányhivatalok. Engedélyezés, vizsgálat, ellenőrzés, intézkedés, tájékoztatás. Együttműködés, előkészítés, intézkedés, hiánypótlás.

- B: életkörülmények védelme, megóvás, fejlesztés, káros hatások csökkentése, fejlesztés. Hulladékkezelés, káros anyag kibocsátás, szennyvíz kibocsátás,

- C: Fogyasztók érdekeinek védelme, törvények betartatása, ellenőrzés, szankcionálás, tájékoztatás, képzés. Ügyfél kérelmére vagy hivatalból indult eljárások. Fogyasztói panasz: kommunikáció, tájékoztatás, békéltető testület, hatósági eljárások.

**20. A, Magyarázza meg a mellékelt munkavédelmi piktogramok jelentését!**

**B, Milyen környezetvédelmi feladatai vannak az államnak, a vállalkozásoknak illetve az állampolgároknak?**

**C, Milyen jogai vannak a fogyasztóknak? Milyen törvény szabályozza ezeket a jogokat? Mi a teendő, ha az üzemhez vagy kereskedelmi egységhez fogyasztói panasz érkezik?**

#### **Kulcsszavak, fogalmak**

- A: Piktogramok jelentése

- B: törvényi szabályozás, jelentős szennyezésnél katasztrófavédelmi beavatkozás, ellenőrzés, oktatás, tájékoztatás, hatósági eljárások. Törvények betartása, hulladékkezelés, káros anyag kibocsátás csökkentése, kárenyhítés, megelőzés.

- C: tájékoztatáshoz való jog, egyenlő elbíráláshoz való jog, tisztességes kereskedelemhez való jog, anyagi védelemhez való jog, választáshoz való jog, kárpótláshoz való jog, fogyasztóvédelmi törvény és végrehajtási rendelete. Panaszkezelés: közvetlen kommunikáció, tájékoztatás, békéltető testület.



Élelmiszerelőállítási alapismeretek

[illegible]

.....

aláírás

Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.

Amendy Khan