

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

31 541 21 Szikvízgyártó

Komplex szakmai vizsga Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

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

A vizsgafeladat aránya: 10%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-97/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



**2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET**

Érvényes: 2016. november „22.”-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Szikvízgyártáshoz kapcsolódó munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, az 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.**



Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

1. Ismertesse az élelmiszer előállító és forgalmazó helyre vonatkozó általános követelményeket!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

2. Ismertesse a tisztító és fertőtlenítőszeres tárolásának, felhasználásának követelményeit!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

3. Ismertesse az élelmiszert előállító, illetve forgalmazó helyiségekre vonatkozó követelményeket!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

4. Ismertesse az élelmiszerek szállítására vonatkozó követelményeket!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

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

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

6. Ismertesse a hulladékok kezelésére vonatkozó előírásokat! Ismertesse a környezetvédelem célját és területeit!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

7. Csoportosítsa az élelmiszert előállító üzemben felhasznált vizeket, ismertesse az ivóvíz ellátás élelmiszerhigiéniai követelményeit!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

8. Ismertesse a személyi higiénára vonatkozó előírásokat!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Unanet Alán

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

9. Ismertesse az élelmiszerek előállítására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatot!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

10. Ismertesse az élelmiszerek csomagolására, jelölésre vonatkozó előírásokat!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Wassai Áron

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

11. Ismertesse az élelmiszeriparban dolgozók oktatására, képzésére vonatkozó előírásokat!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

12. Mutassa be az élelmiszerbiztonság jogi szabályozását, előírásait! Ismertesse az élelmiszerek nyomomonkövethetőségének gyakorlatban való megvalósítását!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

13. Ismertesse a szikvízüzem létesítésére, bejelentésére vonatkozó teendőket!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

14. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatát, eszközeit! Ismertesse a tisztító és fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelményeket!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

15. Sorolja fel a szikvízgyártás folyamán elvégzendő dokumentálási teendőket!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

16. Ismertesse a HACCP rendszer jelentőségét, kiépítésének alapelveit! Hogyan biztosítható az „elsőre jól gyártani” célkitűzés?

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

17. Sorolja fel a szikvízgyártó üzemben dolgozók esetében a munkakezdés előtti személyi higiéniai ellenőrzési teendőket!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

18. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel a szikvízüzemben lehetséges baleseteket!

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

19. Sorolja fel a szikvízgyártásnál használatos védőeszközöket! Ismertesse a szikvízgyártás folyamán használt biztonsági berendezéseket, ellenőrzésük módját és idejét!

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

20. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Ismertesse a biztonsági szín- és alakjeleket!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Handwritten signature

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

1. Ismertesse az élelmiszer előállító és forgalmazó helyre vonatkozó általános követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Munkaterület nagysága
- Higiénia
- Műszaki állapot
- Szellőzés
- Világítás
- Csatornahálózat
- Szociális helyiségek
- Élelmiszer előállító hely közvetlen környezete (környezet, utak, megközelíthetőség)

2. Ismertesse a tisztító és fertőtlenítőszer, eszközök tárolásának, felhasználásának követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Vegyszertároló kialakítása, jelölése
- Tisztítóeszközök tárolása
- Tisztítási, fertőtlenítési utasítás (paraméterek)
- Biztonsági adatlapok

3. Ismertesse az élelmiszert előállító, illetve forgalmazó helyiségekre vonatkozó követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Gépek, berendezések elrendezése, műszaki állapota
- Padozattal, falazattal, nyílászárókkal szembeni követelmények
- Világítás
- Szellőzés
- Tisztítás, fertőtlenítés

4. Ismertesse az élelmiszerek szállítására vonatkozó követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Műszaki, higiéniai követelmények
- Többféle élelmiszer szállítása
- Szennyeződések elleni védelem

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

Kulcsszavak, fogalmak

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

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Nemzetközi Akadémia

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

6. Ismertesse a hulladékok kezelésére vonatkozó előírásokat! Ismertesse a környezetvédelem célját és területeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hulladék fogalma
- Hulladékok gyűjtése, tárolása
- Veszélyes hulladékok
- Környezetvédelem célja
- Környezetvédelem területei
- Újrahasznosítás

7. Csoportosítsa az élelmiszert előállító üzemben felhasznált vizeket, ismertesse az ivóvíz ellátás élelmiszerhigiéniai követelményeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Technológiai víz
- Termékbe kerülő víz
- Szociális célokat szolgáló víz
- Ivóvíz fogalma, jellemzői
- Ivóvíz mikrobiológiai tisztítása

8. Ismertesse a személyi higiéniára vonatkozó előírásokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Személyi higiénia személyi és tárgyi feltételei
- Személyi higiéniai utasítás tartalma
- Munkaruha, védőruha
- Kézmosás
- Helyes dolgozói magatartás
- Oktatás

9. Ismertesse az élelmiszerek előállítására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatot!

Kulcsszavak, fogalmak

- Személyi higiénia
- Műszaki higiénia
- Üzem és környezete
- Állati kártevők elleni védekezés
- Épület, berendezések kialakítása
- Szellőzés, klíma
- Veszélyes anyagok tárolása, jelölése

10. Ismertesse az élelmiszerek csomagolására, jelölésre vonatkozó előírásokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Csomagolás célja
- Csomagolóanyagok megválasztásának szempontjai
- Csomagolóanyagok jellemzői
- Egyedi és gyűjtőcsomagolás
- Termékek jelölése

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

László Rácz

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

11. Ismertesse az élelmiszeriparban dolgozók oktatására, képzésére vonatkozó előírásokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Dolgozók egészségügyi és szakmai alkalmassága
- Munkába lépést követően közegészségügyi, környezetvédelmi, higiéniai, minőségügyi tanfolyam, oktatás
- Munkába lépés előtt általános higiéniai oktatás, ismétlődő újra oktatás
- Ismétlődő szakmai, minőségügyi oktatás, ismeretek bővítése
- Működésért felelős személyek oktatása (HACCP elvei, megvalósítása, működtetése)
- Oktatási jegyzőkönyv

12. Mutassa be az élelmiszerbiztonság jogi szabályozását, előírásait! Ismertesse az élelmiszerek nyomkövethetőségének gyakorlatban való megvalósítását!

Kulcsszavak, fogalmak

- A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerekbe kerülő anyagok, az élelmiszerek útjának nyomkövetését
- Forgalomba kerülő élelmiszerek jelölése
- Végső fogyasztó
- Dokumentáció vezetése (élelmiszert előállító, forgalmazó)
- Termékvisszahívás

13. Ismertesse a szikvízüzem létesítésére, bejelentésére vonatkozó teendőket!

Kulcsszavak, fogalmak

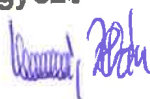
- Szikvízüzem létesítésével és működésével kapcsolatos engedélyek
- Élelmiszer (szikvíz) előállításának engedélyezése
- Szikvízüzem működés megkezdésének bejelentése (írásban, kinek)
- Bejelentés tartalma
- Változások bejelentése

14. Mutassa be a tisztítás, fertőtlenítés folyamatát, eszközeit! Ismertesse a tisztító és fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelményeket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési utasítás
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés célja
- Tisztítószerrel szemben támasztott követelmények, tisztítószer
- Fertőtlenítőszer hatásfokát befolyásoló tényezők, fertőtlenítőszer
- Biztonsági adatlap
- Tisztítás, fertőtlenítés folyamata
- Kézi eszközök, nagynyomású tisztítóberendezés, CIP

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

15. Sorolja fel a szikvízgyártás folyamán elvégzendő dokumentálási teendőket!

Kulcsszavak, fogalmak

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

16. Ismertesse a HACCP rendszer jelentőségét, kiépítésének alapelveit! Hogyan biztosítható az „elsőre jót gyártani” célkitűzés?

Kulcsszavak, fogalmak

- Alapfogalmak: HACCP, veszély, kritikus határérték, kritikus szabályozási pont, szabályozó eljárások, felügyelő eljárás, helyesbítő tevékenységszabályozási pont, szabályozó eljárások, felügyelő eljárás, helyesbítő tevékenységszabályozási pont, szabályozó eljárások, felügyelő eljárás, helyesbítő tevékenységszabályozási pont
- Alapelvek
- „Elsőre jót gyártani”

17. Sorolja fel a szikvízgyártó üzemben dolgozó esetében a munkakezdés előtti személyi higiéniai ellenőrzési teendőket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Megfelelő egészségi állapot, munkára képes állapot, egészségügyi alkalmasság igazolása
- Megfelelő munkaruha
- Megfelelő védőruha, védőfelszerelés
- Fekete, fehér öltöző
- Helyes kézmosás
- Oktatás
- Oktatás igazolása

18. Határozza meg a baleset a munkabaleset, üzemi baleset fogalmát, a baleset jelentésének módját! Sorolja fel a szikvízüzemben lehetséges baleseteket!

Kulcsszavak, fogalmak

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

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Részsakképesítés: 31 541 21 Szikvízgyártó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

19. Sorolja fel a szikvízgyártásnál használatos védőeszközöket! Ismertesse a szikvízgyártás folyamán használt biztonsági berendezéseket, ellenőrzésük módját és idejét!

Kulcsszavak, fogalmak

- Védőkötény, gumicsizma, védőkesztyű, védőálarc
- Visszacsapó szelep
- Rugós szelep
- Ellensúlyos szelep
- Vízszint érzékelő
- Nyomásmérő óra
- Reduktor
- Elektromos megszakító
- Hőkapcsoló

20. Ismertesse mi a teendő áramütéses baleset esetén! Ismertesse a szikvízüzemben megtalálható biztonsági szín- és alakjeleket!

Kulcsszavak, fogalmak

- Áramütéses baleset: áramkörből való kiszabadítás, elsősegélynyújtás, mentők, munkáltató értesítése, jegyzőkönyv felvétele
- Biztonsági táblák jellemzése
- Biztonsági táblák: gázpalack, gázpalackok rögzítése, védőkötény használata kötelező, lábvédő használata, védőkesztyű használata, arcvédő használata, kézmosás kötelező

Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Wendy Pan