

# Adatbekérő - Trident Shield Group Kft.

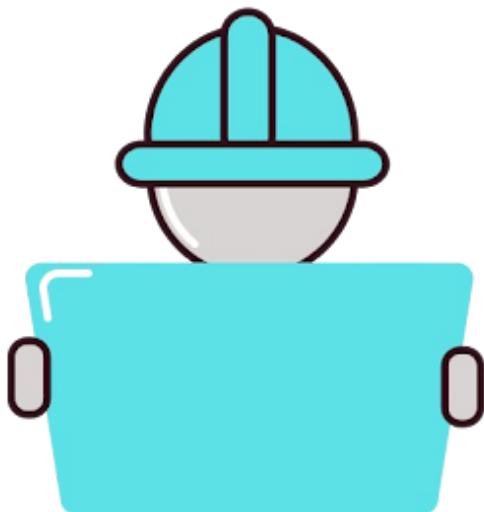
Töltsd ki az adatbekérőt, figyelj rá hogy pontos adatokat adj meg.

---

## \* Kötelező kérdés

1. E-mail \*

---



2. Cégnév \*

---

3. Telephely \*

---

4. Székhely \*

---

5. Adószám \*

---

6. Ügyvezető neve \*

---

7. Ügyvezető telefonszáma \*

---

8. Ügyvezető E-mail címe \*

---

9. A cég főtevékenysége: \*

---

### Munkavégzéshez szükséges adatok

10. Röviden összefoglalva írd le a napi tevékenységet \*

---

---

---

---

---

11. Alkalmazottak száma: \*

---

12. Alvállalkozók száma

---

13. Működés jellege (iroda, raktár, oktatás, vendéglátás) \*

---

14. A munkához használt eszközök és berendezések: (pl: fúró, röntgen, targonca, \* fűrész stb)

---

15. A Telehely hasznos területe (négyzetméterben): \*

---

16. Többszintes? (Ha igen írd be a szintek számát):

---

17. Van magasban végzett munka?

*Soronként csak egy oválist jelöljön be.*

Igen

Nem

Egyéb: \_\_\_\_\_

18. Történik képernyő előtti munkavégzés?

*Soronként csak egy oválist jelöljön be.*

Igen

Nem

Egyéb: \_\_\_\_\_

**19. Van otthoni munkavégzés? (Home Office)***Soronként csak egy oválist jelöljön be.* Igen Nem Egyéb: \_\_\_\_\_**20. Hogyan tárolják a hulladékot?**

\*

*(Veszélyes hulladék; Ipari hulladék; Kommunális hulladék)*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

 Veszélyes hulladék → szigorúan ellenőrzött, zárt, biztonságos tárolás. Ipari hulladék → tömörítve, elkülönítve, kezelve. Kommunális hulladék → gyűjtőedényekben, szelektíven. Egyéb: \_\_\_\_\_**21. Van-e WC/Mosdó a telephelyen? \****Soronként csak egy oválist jelöljön be.* Igen Nem Egyéb: \_\_\_\_\_**22. Biztosítva van a kézmosó fertőtlenítőszer a munkavállalók részére? \****Soronként csak egy oválist jelöljön be.* Igen Nem Egyéb: \_\_\_\_\_

**23. Milyen helyiségekből áll a telephely? \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Iroda
- Vendégtér

Műhely

Konyha

Raktár

Szociális helység

Egyéb: \_\_\_\_\_

**24. Hány db tűzoltó készülék van? \***

---

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

Sprinkler

Füstérzékelő

Nincs egyik sem

**26. Van Klíma vagy Fan-coil? \***

(Tisztítatva van?)

---

**27. Van használatban gáz? \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

Igen, használunk

Nem használunk gázt

PB gázt használunk

Egyéb: \_\_\_\_\_

## 28. Van elsősegély doboz? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

Igen

Nem

## 29. Milyen táblák vannak kitéve? \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.



Elsősegély nyújtó pont

Tűzoltó berendezés helye



Gáz főelzáró jelölés

Segélyhívó számok táblája



"Dohányozni tilos" tábla

Menekülési útvonalak

<b>Polc terhelhetősége:</b>	..... kg
-----------------------------	----------

- Polc terhelhetősége (fém polcrendszer esetében)
- Semmilyen jelölés nincs kirakva

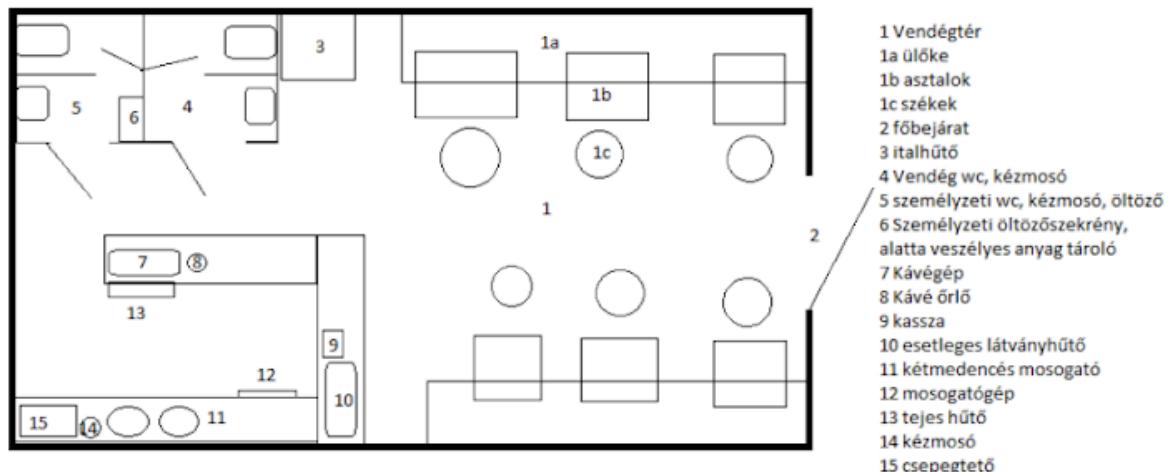
## HACCP

### 30. Étlapról Fotó

Elküldött fájlok:

### 31. töltse fel a cég telephelyének alaprajzát(vagy skicc):

Példa alaprajz:



Elküldött fájlok:

### 32. Milyen vendéglátó egység? \*

33. Kitől érkeznek a lisztek, tejek, tojás, vaj, gyümölcs?

---

34. Van-e beszállítói igazolás (számla, nyilatkozat)?

---

35. Honnan szerzik be a csomagolóanyagokat?

---

36. Külön vannak-e az allergén anyagok (pl. dió, gluténmentes alapanyagok)?

---

37. allergén mátrixot hogyan jelölik a vásárlók felé (tábla, menü, címke)?

---

38. Üzletvezető neve:

---

39. Van gazdasági bejárat? \*

*Soronként csak egy oválist jelöljön be.*

Van

Nincs

Egyéb

40. Van e személy aki felügyeli a haccp-t? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Üzletvezető
- Ügyvezető
- Kijelölt személy
- Egyéb

41. Cégnyilvántartásba vételi engedély pontjai:

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 1.1. Meleg-, hideg étel,
- 1.2. Kávéital, alkoholmentes- és szeszes ital,
- 1.3. Csomagolt kávé, dobozos, illetve palackozott alkoholmentes- és szeszes ital,
- 1.4. Cukrászati készítmény, édesipari termék,
- 1.5. Hús- és hentesáru,
- 1.6. Hal,
- 1.7. Zöldség- és gyümölcs,
- 1.8. Kenyér- és pékáru, sütőipari termék,
- 1.9. Édességáru (csokoládé, desszert, nápolyi, cukorkaáru, előrecsomagolt fagylalt és jégkrém stb.),
- 1.10. Tej, tejtermék (vaj, sajt, túró, savanyított tejtermék stb.),
- 1.11. Egyéb élelmiszer (tojás, étolaj, margarin és zsír, olajos és egyéb magvak, cukor, só, száraztészta, kávé, tea, fűszer, ecet, méz, bébiétel stb.),
- 1.12. Közérzetjavító és étrend-kiegészítő termék (gyógynövény, biotermék, testépítő szer stb.);
- Egyéb:

42. Van rágcsálóiirtás? Ha igen ki végzi? \*

---

43. Munkavállalók részére van e személyzeti rész?

---

**44. Kereskedelmi Haccp esetén az egység termékcsoporthjai**

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Értékesítés önkiszolgálással
- Csomagolt cukrásztermék
- Hűtést igénylő tejtermékek
- Kenyér és egyéb pékáru
- Ital
- Helyben sütött pékáru
- Csomagolt hűtést nem igénylő szárazáru
- Mirelit áru
- Értékesítés pult mögül
- Nyers hús baromfi belsőségek
- Friss tojás
- Ömlesztett gyümölcs zöldség salátában fogalmazott termékek
- Ömlesztett hidegkonyhai termékek
- Vegyszerek
- Papíráru
- Alkoholos italok
- Helyben készítenek kávét
- Kávéautomata van kihelyezve
- Egyéb

**45. Előkészítő helyiségek: \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Húselőkészítő
- Tojás előkészítő
- Zöldségelőkészítő
- Hal előkészítő
- Vad hús előkészítő
- Ebben az egységen nincsenek előkészítő helyiségek így csak és kizárálag előkészített illetve konyhakész termékekkel állíthatnak elő ételeket.
- Tészta konyha
- Cukrászat
- Egyéb

**46. Termelő helyiségek \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Melegkonyha
- Hidegkonyha
- Sütöde
- Cukrászüzem
- Pékség
- Fagylalt készítés
- Cukrászat
- Látványkonyha
- Egyéb:

**47. Műveleti lépések \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Előkészítés
- Ételkészítés
- Tálalás
- Kiszállítás
- Italkészítés
- Melegenartás
- Raktározás
- Áruátvétel
- Mirelit felmelegítés
- Pácolás
- Beszerzés
- Majonéz készítés
- Hidegen felszolgálás
- Melegen felszolgálás
- Hőkezelés
- Lehűtés
- Fagyasztás
- Kitelepülés
- Egyéb

**48. Lesz kitelepülés? Milyen formában?**

**49. Ha lesz kiszállítás, saját gépjárművel, vagy alvállalkozóval csinálják? \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Wolt
- Foodora
- BoltFood
- Saját gépjárművel végzik

**50. Használt étolajat elszállítatják? Melyik céggel? \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Biofilter
- Gastrooil
- Folyamatban
- Még nincs

**51. Hulladékokat kezelik? Melyik cég szállítja el?**

---

**52. Édességfajták \***

---

---

---

---

---

---

**53. Ételfajták / Ital fajták**

---

---

---

---

---

---

54. Pizzatésztát helyben készítik vagy valaki beszállítja nekik?

---

55. Egyéb tésztákat saját maguk készítik vagy beszállítják nekik?

---

56. **Felhasznált Hús beszerzése**

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	Feldolgozva	Feldolgozatlanul	Mirelitkéne
<b>Hús</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

57. **Felhasznált Zöldség-Gyümölcs**

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	Feldolgozva	Feldolgozatlanul	Mirelitkéne
<b>Zöldség-Gyümölcs</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

58. **Felhasznált Hal beszerzése**

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	Feldolgozva	Feldolgozatlanul	Mirelitkéne
<b>Hal</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

59. **Felhasznált Tojás beszerzése**

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	Szimpla tojás	Fertőtlenített tojás	Tojáslé	Tojáspor
<b>Tojás</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 60. Felhasznált Zsiradékok beszerzése

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	Olaj	Zsír	Margarin
Zsiradékok	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 61. Készítenek szószokat? Ha igen milyet?

---

## 62. Melyik van még jelen?

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Lekvárok
- Savanyúságok
- Olajos magvak
- Gomba
- Friss gomba
- Száraztészták

## 63. Ételmintát tesznek el? (29 adag felett)

\*

*Ez csak azoknak az éttermeknek kell, akik előre lefőznek 29 adagnál több ételt.  
PI A pizza az nem tartozik ide, mert azt nem egybe csinálnak 29 adagnál többet,  
hanem mindig a megrendelésre tekintve azonnal készítik.*

---



---



---



---



---

## 64. Takarítást saját maguk végzik vagy külön cég? \*

---

**65. Milyen mosogatási lehetőségek vannak? \***

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- Fekete mosogató van
- Fehér mosogató van
- Fekete és fehér mosogató is van
- Csak eldobható kellékekkel használnak

**Fényképek a munkavégzés helyéről:**

A következő fotókat csatold kérlek:

1. Gáz fő elzáró helye (fotóval)
2. Villamos főkapcsoló helye (fotóval)
3. Tűzoltó készülékek elhelyezkedése (fotóval)
4. Fénykép a telephelyről. (A cél, hogy egyben lássuk az egészet.)

**66. Töltsd fel a fotókat!**

Elküldött fájlok:

**67. Egyéb információ:**

Bármilyen információ ami szerinted fontos lehet.

---

---

---

---

---

Ezt a tartalmat nem a Google hozta létre, és nem is hagyta azt jóvá.

**Google Űrlapok**