

# Adatbekérő - Trident Shield Group Kft.

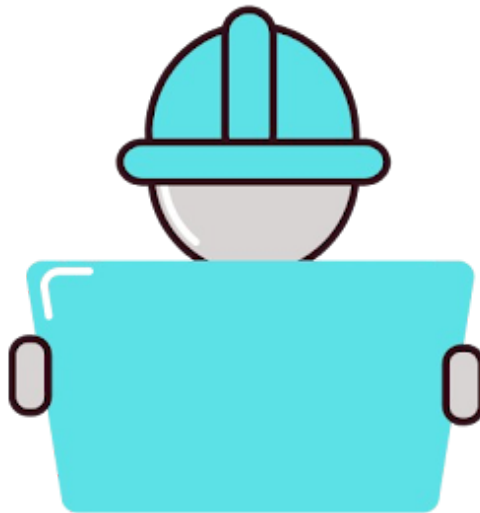
Töltsd ki az adatbekérőt, figyelj rá hogy pontos adatokat adj meg.

\* 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?

*Soranként csak egy oválist jelöljön be.*

☐ Igen

☐ Nem

☐ Egyéb: 

---

18. Történik képernyő előtti munkavégzés?

*Soranként csak egy oválist jelöljön be.*

☐ Igen

☐ Nem

☐ Egyéb: 

---

## 19. Van otthoni munkavégzés? (Home Office)

Soranként 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? \*

Soranként csak egy oválist jelöljön be.

☐ Igen

☐ Nem

☐ Egyéb: \_\_\_\_\_

## 22. Biztosítva van a kézmosó fertőtlenítőszer a munkavállalók részére? \*

Soranként csak egy oválist jelöljön be.

☐ Igen

☐ Nem

☐ Egyéb: \_\_\_\_\_

## 23. Milyen helységekből áll a telephely? \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Iroda
- ☐ Vendégtér
- ☐ Műhely
- ☐ Konyha
- ☐ Raktár
- ☐ Szociális helység
- ☐ Egyéb: \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

## 25. Van sprinkler vagy füstérzékelő? \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Sprinkler
- ☐ Füstérzékelő
- ☐ Nincs egyik sem

26. Van Klíma vagy Fan-coil? \*  
(Tisztítottva 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

**Polc terhelhetősége:**

..... kg

☐ Polc terhelhetősége (fém polcrendszer esetében)

☐ Semmilyen jelölés nincs kirakva

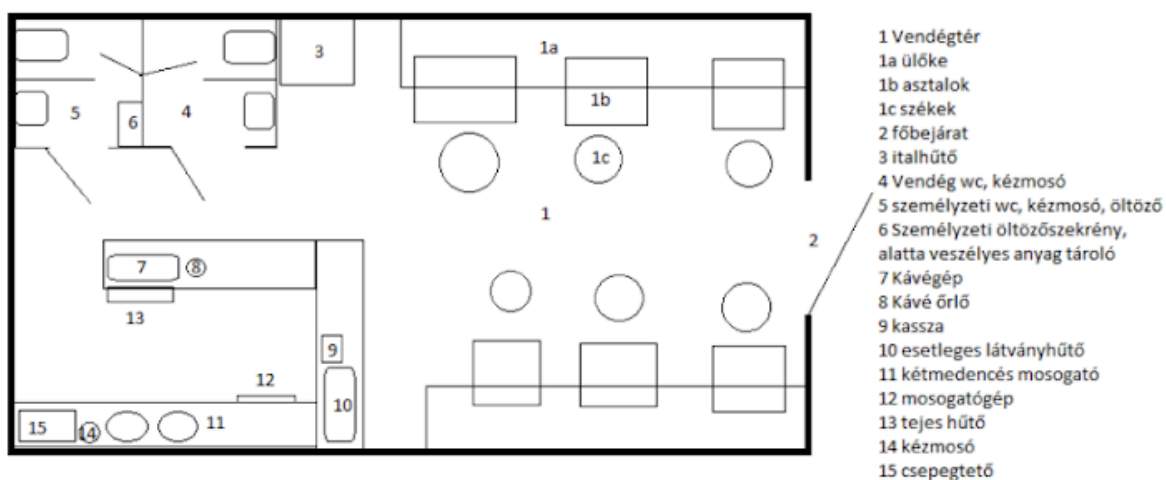
## HACCP

### 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 rágcslóírtás? Ha igen ki végzi? \*

---

43. Munkavállalók részére van e személyzeti rész?

---

## 44. Kereskedelmi Haccp esetén az egység termékcsoportjai

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Értékesítés önkiszolgálással
- ☐ Csomagolt cukrásztermék
- ☐ Hűtést igénylő tejtermékek
- ☐ Kenyér és egyéb pékáru
- ☐ Ital
- ☐ Helyben sült 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 kávé
- ☐ Kávéautomata van kihelyezve
- ☐ Egyéb

## 45. Előkészítő helyiségek: \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

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

## 46. Termelő helyiségek \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Melegkonyha
- ☐ Hidegkonyha
- ☐ Sütőde
- ☐ Cukrászüzem
- ☐ Pékség
- ☐ Fagylalt készítés
- ☐ Cukrászat
- ☐ Látványkonyha
- ☐ Egyéb:

## 47. Műveleti lépések \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Előkészítés
- ☐ Ételkészítés
- ☐ Tálalás
- ☐ Kiszállítás
- ☐ Italkészítés
- ☐ Melegentartás
- ☐ 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 / Italfajták

---

---

---

---

---

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
<b>Zsiradékok</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 61. Készítenek szószokat? Ha igen melyet?

---

## 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 kellékeket 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