

2020. 08. 28.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.
1537 Budapest, Pf.: 407
Telefon: +36 (1) 336-9474
etbi@nebih.gov.hu
portal.nebih.gov.hu

Ikt. sz.: 5200/4575 -1/2020

Tárgy: Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és
élelmiszer-minőségi minősítés
Ügyintéző: Kemele Éva
Elérhetőségek: vejo@nebih.gov.hu

Kelemenné Rácz Tímea

óvodavezető

tarkalepkeovoda@gmail.com

ügyfélkapu azonosító:16714410

Tóthné Varga Brigitta

élelmezésvezető

tvargabrigi@gmail.com

Nagyszentjánosi Tarka Lepke Óvoda és Konyha

Nagyszentjános

József Attila utca 6.

9072

Nagyszentjánosi Közös Munkaadói Hivatal	
Érkezett: 2020 AUG 28.	
Eljárás szám:	
Küldés szám:	N 1004 - 2/2020
Állásjel:	351

Tisztelt Óvodavezető Asszony!
Tisztelt Élelmezésvezető Asszony!

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 23.§ (5) előírja, hogy „Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeleteiben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van”. Az alábbi azonosító adatokkal rendelkező létesítményben a minősítés – Éltv. 35§(5) alapján – lezajlott:

A minősített létesítmény

Megnevezése: Nagyszentjánosi Tarka Lepke Óvoda és Konyha

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 9072 Nagyszentjános, József Attila utca 6.

Üzemeltető neve, címe: Nagyszentjánosi Tarka Lepke Óvoda és Konyha 9072 Nagyszentjános, József Attila utca 6.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2020. augusztus 06.

Ellátottak száma: 90 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves 4-6 éves, 7-14 éves, 15-18 éves, felnőtt

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Tóthné Varga Brigitta élelmezésvezető, tvargabrigi@gmail.com

A 2020. évi minősítés végleges eredménye: 76 %, azaz közepes (3).

Jelen minősítés az azonosító adatokkal jelzett létesítményre érvényes két évig / visszavonásig, illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A minősítő szemle alapján hatósági eljárás nem indul, de az Éltv. 35. § (6) szerint a minősítés eredményét a NÉBIH a honlapján folyamatosan közzéteszi.

A 80% alatti minősítési eredményeket az érintettek együttműködése esetében (intézkedési terv készítése és megküldése, ennek alapján kivitelezett hibajavítások) a „*fejlesztés alatt, jobb minősítésre pályázik*” jelzéssel tesszük közzé, lehetőséget adva annak kijavítására.

Munkájukhoz a minőségi és biztonságos közétkeztetés érdekében az alábbiakra hívom fel a figyelmet:

Nélkülözhetetlen a rendszeres önellenőrzés, vagy „belső ellenőrzés”, melyhez segítséget nyújt a minősítés során is alkalmazott kérdés lista (un. csekk-lista) használata, ami a NÉBIH honlapjáról letölthető (<http://portal.nebih.gov.hu/mkp>) Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A csekklista egyes kérdéseire adható, és a szemlén ténylegesen kapott pont értékek %-os aránya alapján zajlik a minősítés, melyből a „nem vonatkozó” kérdések természetesen kiesnek.

- 90-100 % közötti minősítés jeles (5),
- 80-89 % közötti minősítés jó (4),
- 70-79 % közötti minősítés közepes (3),
- 60-69 % közötti minősítés elégséges (2),
- 60 % alatti minősítés elégtelen (1) eredményt ad.

A szemlén – amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott – tapasztaltakat az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatunkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményünkben az élelmiszerbiztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését, az intézkedési tervek elkészítését támogatjuk.

A táblázatban az üzemeltetéssel és munkaszervezéssel javítható eltérések szerepelnek, melyek nem igényelnek beruházást, és a dolgozók képzésével, munkaszervezéssel rövid határidőn belül kezelhetők.

1. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Szám	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A főzőkonyha üzemeltetője nem rendelkezett FELIR azonosítóval (elmondás alapján már megkérték, folyamatban van).	2008. évi XLVI. törvény 38/A. § (1) és 38/B. § (2) GHP 4.2.1. FELIR azonosító	A létesítmény működésének feltétele a FELIR azonosító megléte. Az élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszerben a nyilvántartásba vétel igazolása a NÉBIH-től kérhető.
2.	A húselőkészítőben a mosogató alatt félig nyitott volt a csatorna összefolyó, zárt fedele nem volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (8) GHP 5.1.9. Szennyvízelvezetés	A padlóösszefolyók búzelzárását biztosítani kell. Javasolt zárt csatorna összefolyóra zárt csatorna tető elhelyezése.
3.	Az egyik szárazáruraktárban a tároló polc felülete, a másik	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) b)	A berendezéseket, eszközöket ép állapotban kell

	szárazáru raktárban a hűtőszekrény oldala rozsdás volt.	GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	tartani. Sérült, hibás eszköz berendezés tisztítása fertőtlenítése megfelelően nem végezhető. A berendezések javítása szükség szerinti cseréje javasolt.
4.	Az egyetemes konyhagép alapgépét egyik előkészítőtől a másikba viszik. A húselőkészítéshez a daráló gépalkatrészeit a húselőkészítőben tartották és ott is mosogatták el.	852/2004/EK II. Melléklet IX. fejezet (3), XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. §. (1) a) GHP 6.6. Előkészítés	Előkészítéskor gondoskodni kell a fertőzéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről! Javasolt húsdaráló gép beszerzése, melyet a húselőkészítőben kell tartani és csak nyers hús feldolgozására használni.
5.	Az áruátvételhez maghőmérő nem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (2) GHP 6.4. Áruátvétel, 6.8. Készétel kezelése, tárolása, 6.10. Kiszállítás	A nyers és a félkész termékek hőmérséklet ellenőrzéséhez javasolt két, működőképes ételhőmérőt biztosítani. Javasolt a helyszínen pótelemet tartani.
6.	A szárazáru raktárban a csomagoláshoz használt alufóliát a hűtőszekrény tetején helyezték el, szennyeződésnek kitéve. A sajtos stanglit hulladéktároló zsákban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet X. fejezet (1) (2), XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására alkalmazandó rendelkezések	A csomagolóanyagokat elkülönítetten, szennyeződéstől védve kell tárolni. Élelmiszert csomagolni arra alkalmas csomagoló anyagban lehet.
7.	Tisztítási fertőtlenítési utasítással nem rendelkeztek. A mosogató kendők tisztítását fertőtlenítését naponta elvégzik, de az utasításban nem szabályozták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. §. (1) a) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §. GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A tisztítási fertőtlenítési utasítást tevékenységi területenként, az aktuálisan használt szerek felsorolásával a felhasználás módjának (koncentráció, behatási idő, hőmérséklet, alkalmazási terület) feltüntetésével kell elkészíteni. A konyhai textiliák tisztításának, fertőtlenítésének gyakorlatát, javasolt a takarítási utasításba szabályozni. A szabályozást követően a dolgozókat oktatásban

			javasolt részesíteni.
8.	A takarító eszközök tárolása nem megfelelő. Az eszközök rendezetlenül tárolták és a tevékenységi terület szerint nem voltak beazonosíthatóak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A takarításhoz használt eszközök megfelelő tárolása szükséges. A tárolást úgy kell megoldani, hogy a különböző területek takarításához használt eszközök egymást a tárolás során ne szennyezhessek. Az eszközöket tevékenységi hely szerint jelöléssel javasolt ellátni. A dolgozók oktatása szükséges.
09.	A kéz fertőtlenítőszeret áttöltötték, a szert tároló adagoló berendezéseken termékazonosító jelölés nem volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 8.2. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	Abban az esetben, ha szer áttöltésre kerül, a szert tároló edényre át kell vezetni az áttöltött szer tételazonosító számát és annak lejáratát idejét is. A dolgozók oktatása szükséges a vegyszerkezeléssel kapcsolatban.
10.	Az egyik dolgozónak nem volt érvényes tüdőszűréről igazolása.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (2) 33/1998. (VI.24.) NM rendelet 14.§ (2) GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság	A munkáltató elsődleges felelőssége , hogy csak alkalmasnak minősített dolgozó végezhet munkát. Érvényes igazolás nélkül munkát végezni nem lehet. A könyvet a dolgozó tartsa magánál. Az egészségügyi alkalmassági igazolásokról naprakész nyilvántartást javasolt vezetni.
11.	Az egyik dolgozó haja kilógott a hajvédő alól, lakkozott körme volt. A tálalás idején szájmaszkot a dolgozók nem viseltek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1), IX. fejezet (3), XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. §. (1) a) GHP 5.8. Személyi higiénia, 5.8.2. Védőruha, munkaruha, 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása	A hajvédő megfelelő viselése, ha az a hajat teljesen eltakarja. Lakkozott köröm viselése nem megengedett. A dolgozóknak a tálalás ideje alatt javasolt szájmaszkot viselni.
12.	A kézmosó berendezések felszereltsége nem biztosított, nem minden kézmosónál volt gyűjtő edény az elhasznált papírtörülőknek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	Az elhasznált papírtörülőknek hulladékgyűjtő edényt (kizárólag erre a célra nyitott kosár is elfogadható) kell biztosítani.
13.	A dolgozók ételmeiszerbiztonsági	852/2004/EK rendelet II.	A dolgozók soron kívüli

	és higiéniai oktatásáról írásbeli jegyzőkönyvet nem tudtak bemutatni. A dolgozók ismeretei hiányosak voltak, nem ismerték a készen tartás és az újra hőkezelés szabályait.	Melléklet XII. fejezet (1) (2) 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet 4. §. (1) (5) GHP 5.11.1. Oktatás és VII. sz. melléklet	oktatása javasolt. Az oktatásról készült jegyzőkönyvet és az oktatási tematikát javasolt a főzőkonyhán tartani.
14.	A szárazáru raktárban a hűtőberendezésben tárolt vödrös mustár minőség-megőrzési ideje lejárt 2020.06.25-én. A hűtőberendezésben penészes szeletelt trappista sajtot tároltak.	178/2002//EK rendelet 18. cikk 852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI. törvény 15. §. (2), 16. §. 62/2011 (VI.30) VM rendelet 5. § (1), 1. sz. melléklet GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai, 6.7. Étel és termékkészítés	Az élelmiszerek fogyaszthatósági/ minőség-megőrzési idejét rendszeresen ellenőrizni kell. Lejárt, nem beazonosítható, érzékszervileg kifogásolható élelmiszereket el kell távolítani és meg kell semmisíteni. A dolgozók oktatása a termékezeléssel kapcsolatosan.
15.	A szárazáru raktárban több kg darált, nyers fagyasztott sertéshúst tároltak a fagyasztó szekrényben.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. §. (2), és 3. melléklet GHP 6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás	Darált húst lefagyasztani nem szabad! A nyersanyag fagyasztás szabályait a dolgozók részére oktatni kell.
16.	A húselőkészítőben a kések és a vágóeszközök egyértelmű, jól azonosítható jelöléssel nem voltak ellátva.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), IX. fejezet (3), XII. fejezet (1) (2) 62/2011.(VI.30.) VM rendelet 13. § (1) a) GHP 6.6.3. Húselőkészítés	A különböző húsok (hal, sertés, baromfi hús) előkészítése során javasolt színkóddal vagy jelöléssel ellátott eszközöket (vágóeszközök, kések) használni. Az eszközök elkülönített tárolását is biztosítani kell az átszennyeződés elkerülése érdekében. A dolgozók oktatása javasolt a helyes eszközök használatára vonatkozóan.
17.	A kis étkezésekből nem tettek el ételmintát.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. §. (2), 4. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta	Közétkeztetésben ételmintát napi 29 adag fölött kell eltenni minden ételféleségből legalább 100 gramm mennyiségben. <u>A kisétkezésekből szendvics formájában, úgy ahogy a</u>

			<u>fogyasztó elé kerül.</u> A mintavétel szabályaira a dolgozókat oktatni szükséges.
18.	Az ételeket adagolás előtt megkóstolják, de írásos formában nem dokumentálták. Az elkészített ételekről dokumentációt nem vezetnek. A fokhagymás aprópecsenye tálaláskor mért hőfoka +48 °C volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XI. fejezet (2), XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1), 19. §. (1) (2) GHP 6.8. Készétel kezelése tárolása, 6.9.6. Felszolgálat és kiszolgálás	Az ételek minőségét tálalás előtt minden esetben ellenőrizni kell. Kiszolgáltatni, felszolgálni csak az érzékszervileg megfelelő ételt - jellegének megfelelő hőfokon – szabad. A melegen fogyasztandó ételt legalább +63 °C fokon kell tartani. A dolgozók oktatása javasolt.
19.	A tálalási adagolási útmutató nem volt kifüggesztve.	68/2007. (VII. 26.) FVM EüM-SZMM együttes rendelet 4. § GHP 6.9. Tálalás, felszolgálat, értékesítés	Az adagolási útmutatót a tálalás, felszolgálat helyén jól látható helyen ki kell függeszteni.
20.	A szárazáru raktárban a hűtőberendezésben tárolt tálcás tojáson termékazonosító jelölés nem volt.	178/2002/EK rendelet II. fejezet 4. szakasz 18. cikk 852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI. törvény 16. §. GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló dokumentumok, 4.8. Nyomon-követhetőség	Az ételkészítéshez csak olyan alapanyagokat szabad felhasználni, melyek nyomon követhetősége biztosított. A dolgozók oktatása szükséges.
21.	A zöldség gyümölcs beszállító keresés alapján nem rendelkezett FELIR azonosítóval.	2008. évi XLVI. törvény 38/A. § (1) és 38/B. § (2) GHP 4.2.1. FELIR azonosító	Csak olyan élelmiszer-vállalkozástól vásárolható élelmiszer, aki FELIR azonosítóval rendelkezik.
22.	A főzőkonyha tevékenységeire kidolgozott HACCP rendszer nem volt. Rendszerbe foglalt dokumentálás naprakészen nem történik.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet 5. cikk (1) (4) és XII. fejezet (1) (2) 178/2002/EK rendelet 17. cikk (1) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) 28/2017. (V.30.) FM rendelet 3. §. GHP 4.11. Önellenőrzés, és VI. sz. melléklet Útmutató a	A HACCP rendszer a főzőkonyha konkrét tevékenységeire szükséges kidolgozni. A HACCP rendszerbe foglalt dokumentumokat naprakészen vezetni kell. A rendszer kidolgozását követően a dolgozókat oktatni szükséges.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan **2020. szeptember 21-ig kérem**, szíveskedjék megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok/hibák felszámolását tartalmazó intézkedési tervüket, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.

A minősítések kapcsán alábbiakról is tájékoztatom:

1. Ha intézkedési tervük a megadott határidőre nem érkezik meg, a már említett „*fejlesztés alatt, jobb minősítésre pályázik*” jelzés helyett a minősítés tényleges eredményét tesszük közzé honlapunkon.
2. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégzünk, és annak eredményét tesszük közzé.
3. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítést, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, kezdeményezni kell a NÉBIH-nél. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<http://portal.nebih.gov.hu/mkp>).
4. Hasznos szakmai támogatást ad a mindennapi munkájukhoz, munkatársaik szakmai továbbképzéséhez, feladataik magas színvonalú ellátásához (pl. HACCP terv készítése) a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP): <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

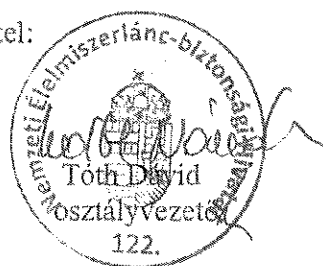
Postacím: 1024. Budapest, II. Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

Budapest, 2020. augusztus 25.

Dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából.

Tisztelettel:



Erről értesül:

- 1.) címzettek (e-mailben)
- 2.) tájékoztatásul: Friderics Cecília polgármester (polgarmester@nagyszenjanos.hu)
- 3.) irattár

