

Fekete Barnabás
polgármester
vilagosgevsz@gmail.com

Farkas Lászlóné
élelmezésvezető
f.kata7009@gmail.com

Balatonvilágos Község Önkormányzat GEVSZ

Balatonvilágos
József A. u. 137/B.
8171

Tisztelt Polgármester Úr!
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 rendeletben 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: Balatonvilágos Község Önkormányzat GEVSZ

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 8171 Balatonvilágos, József A. u. 137/B.

Üzemeltető neve, címe: Balatonvilágos Község Önkormányzata, 8171 Balatonvilágos, Csók I. sétány 38.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2018.05.08.

Ellátottak száma: 237 fő

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

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Farkas Lászlóné, élelmezésvezető

e-mail: f.kata7009@gmail.com

A minősítés eredménye: 55%, azaz elégtelen (1).

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

Sajnálattal tapasztaltuk, hogy a kérelemre indult minősítés ellenére nem éltek a felkészülési lehetőséggel.

Az alapvető élelmiszer-biztonsági, élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában nagyfokú hiányosságok vannak, a szabályok több területen sérülnek, melyek nagy része a dolgozók ismerethiányára vezethető vissza.

A főzőkonyhának a továbbiakban ilyen körülmények között történő üzemeltetése a **fogyasztók egészségének veszélyeztetésével jár együtt, ezért mind az üzemeltetés szervezéssel, mind a beruházással javítható hibák esetében azonnali intézkedésre és hibajavításra van szükség.**

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/-/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>). 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 táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését, az intézkedési tervek elkészítését támogatjuk.

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

A második táblázat a szemlén tapasztalt, ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze. A két táblázat azonban a helyi adottságok és lehetőségek alapján rugalmasan kezelhető, átcsoportosítható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre. **A gyors és hatékony hibajavítás érdekében, kérjük javaslatainkat figyelmesen olvassák el.**

1. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések.

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A létesítményben külön engedélyt nem tudtak bemutatni.	57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 12. § GHP 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély	Hideg-meleg ételek előállításához és forgalomba hozatalához külön engedély szükséges, melyet a megyei kormányhivatal területileg illetékes járási hivatalától kell kérni. A járási hivatalok elérhetősége a NÉBIH internetes honlapján megtalálható. (http://portal.nebih.gov.hu)
2.	A gazdasági bejárat mellett rendetlenség volt, nagy mennyiségű üres göngyöleg (papírdoboz) volt felhalmozva.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (2) GHP 8.5. Göngyöleg	A használaton kívüli göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.
3.	A tevékenységgel nem arányos a létesítmény helyiségeinek száma, mérete, emiatt a tiszta-szennyes útvonalak keresztezik egymást pl. a főzőtérbe a húselőkészítőn keresztül lehet bejutni. A létesítmény helyiségkapcsolatai a tiszta és a szennyes útvonalak elkülönítését nem biztosítja: a folyosón, közvetlenül a padozaton az uzsonnához beérkezett kiflit tartalmazó rekeszeket helyezték el. A fogyasztói éthordókat (helyben nem mosogatott) a folyosón keresztül viszik be a zöldség-előkészítőbe, ott tárolják. A fogyasztói mosogatóból az ételmaradékot a konyhatéren keresztül viszik ki a gyűjtő-tároló helyre.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Az esetleges bővítési és felújítási munkálatok elvégzése lenne a megoldás. Azonban addig is a konyha üzemeltetését úgy kell végezni, hogy élelmiszer-biztonsági szempontból ne jelentsen veszélyt az elkészült ételekre. Az alapanyagok tárolását úgy kell megoldani, hogy az külső szennyeződéstől védve legyen. Padozaton még átmenetileg sem szabad tárolni.
4.	A tízórait az osztálytermek ajtai előtti padokon tálcán,	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3)	A tízórai és uzsonna átadása védetten, a hűtési szabályok betartásával történhet felügyelet

	<p>fedetlenül helyezték el. A mai napon tej (kancsóban a poharakkal együtt), és szalámis margarinos kenyér volt paprikakarikával.</p>	<p>GHP 6.9 Tálalás, felszolgálás, értékesítés GHP 6.9.3. Készétel csomagolása GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések</p>	<p>mellett. A jelenlegi gyakorlat élelmiszer-biztonsági szempontból nem megfelelő. A tízórai és uzsonna kiszolgálásnak átgondolása és szabályozása szükséges.</p>
5.	<p>A készételek szennyeződéstől való védelme nem biztosított: A konyhatéri munkaasztalon a rendezvényi ételek takaratlanul voltak elhelyezve, majd később konyharuhákkal fedték le a tálcákat. A hűtőberendezésekben majonézes salátákat fedetlenül tárolták.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP 5.9. Élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás</p>	<p>A készételeket/fogyasztásra kész élelmiszereket védeni kell a szennyeződéstől. A konyharuhával történő takarás nem megfelelő, mivel fertőtlenítő tisztítása sem biztosított. Javasolt a dolgozók oktatása a készételkezelés alapvető higiénés szabályaira.</p>
6.	<p>Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését nem a keresztszennyezést kizáró módon végzik. A rendezvényre készített ételekhez a saláta leveleket az üzemi mosogatómedencénél mosták. A zöldség-előkészítőben tárolják, majd az átadóablakon keresztül töltik meg az éthordókat. Az egyetemes konyhagépen húst is darálnak. A tálalótérben asztal alatt 10 db-os üres tojástároló csomagolóanyagokat tároltak.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3) GHP 6.6. Előkészítés GHP 8.5 Göngyöleg</p>	<p>A szennyes övezetben, a zöldség-előkészítő helyiségben az éthordókat tárolni és azokba tálalást végezni nem szabad! A zöldségek előkészítését, mosását az erre a célra kialakított zöldség-előkészítőben szabad végezni. A használt üres tojástároló csomagolóanyagok elhelyezése a tálalótérben nagy élelmiszer biztonsági kockázatot jelent, akár ételfertőzést is okozhat.</p>
7.	<p>A gazdasági bejáraton a rovarháló szakadt, sérült. A szárazáruraktár nyitott ablakán nincs rovarvédelem. A tálalótér nyitott, az étkező felől nincs</p>	<p>852/2004 EK II. melléklet IX. fejezet (4) GHP 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása</p>	<p>A sérült rovarhálót cserélni szükséges, az ablakokon rovarvédelmet kell biztosítani. Amennyiben a tálalótér felől, nem lehet megakadályozni a rovarok bejutását a konyhatérbe, javasolt megfelelő számú elektromos</p>

	rovarvédelem. A létesítményben nagy számban voltak legyek.		rovarcsapda felhelyezése.
8.	A konyhai kézmosónál, a húselőkészítőben levő kézmosónál nincs meleg víz, a zöldség-előkészítőben levő kézmosó eltorlaszolt, hozzáférhetetlen.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	A dolgozók számára üzemképes, a higiénikus kéztisztítás feltételeivel (folyó hideg-meleg víz, fertőtlenítő kéztisztítószer, papírkéztörő, körömkefe, hulladékgyűjtő) ellátott kézmosási lehetőséget kell biztosítani a konyhatechnológiai és a húselőkészítői műveletek közben. A zöldség-előkészítőben levő eltorlaszolt kézmosó medencét elrakodással hozzáférhetővé kell tenni.
9.	A burgonya koptatógépen nincs vízvisszaszívárgást gátló szelep.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) GHP 5.7.1. Ivóvíz ellátás	A vízrendszer védelme érdekében a burgonyakoptatóra vízvisszaszívást gátló szelep felszerelése javasolt.
10.	A húselőkészítőben levő hűtőberendezés külső burkolata szennyezett, a konyhatéri szekrények külső és belső felülete szennyezett, kopott sérült volt. A fogyasztói mosogatóban a radiátor felülete nagymértékben rozsdás, a konyhatéri székeken párnák voltak. A zöldség-előkészítőben levő mosogatót félig lefedték (viaszkos vászonnal) ezen történik az éthordók tárolása, tálalása. A medence másik részében üres éthordók, üres textil szatyrok voltak. Egy hűtőberendezés rozsdás a küszöbénél. A hústőke barázdált, sérült felületű, nem takarítható megfelelően.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet 1. f) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek, berendezések felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatóknak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. A kifogásolt berendezések és eszközök, karbantartása, festése-mázolása, lehetőség szerint cseréje javasolt. Párnákat nem szabad használni, mivel ezek nem tarthatók tisztán és nem fertőtleníthetőek megfelelően.
11.	Az egytetemes konyhagép a konyhatérben van elhelyezve, ezen történik a zöldség aprítása, húsdarálása, főtt burgonya pürésítése.	852/2004 EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) bekezdése GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	Javasolt a helységek funkciójának újragondolása és a gépek, berendezések megfelelő elhelyezése, kijelölése, leszabályozása. A húselőkészítőbe külön húsdaráló beszerzése, pépesítéshez rúd mixer beszerzése javasolt.

		GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A konyhagépet célszerű a zöldség-előkészítőben elhelyezni. A technológiai egyirányúságot időben vagy térben való leszabályozással biztosítani kell. Lehetőség szerint bővítési és felújítási munkálatok elvégzése lenne a megoldás.
12.	Az étkezéskor a leveses tálakat a tálalótér polcaira helyezték vissza, melyeket feltöltöttek, újratöltöttek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3) GHP 6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	A tálalóedényeket használat után a fogyasztói mosogató helyiségben kell elhelyezni, a megmaradt étel hulladék, arra rámerni nem szabad. A dolgozókat oktatni kell.
13.	A húselőkészítő mosogatómedencéjében levő vízzel teli tálban csomagolatlan nyershúst, olvasztottak ki.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3) GHP 6.6. Előkészítés GHP 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése	A fagyasztott húsok kiolvasztását a GHP 6.6.9 fejezetében leírtak szerint szükséges végezni.
14.	A gazdasági bejárat mellett rendetlenség volt, nagy mennyiségű üres göngyöleg (papírdoboz) volt felhalmozva.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (2) GHP 8.5 Göngyöleg	Göngyölegtároló hiányában a göngyöleg csak arra kijelölt helyen, az élelmiszerektől elkülönítve, ideiglenesen tárolható, és gondoskodni kell a mielőbbi elszállításáról.
15.	Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek hűtött tárolását keverték, együtt tárolták a készételet és az élelmiszer	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) d), IX. fejezet (2),(5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11. § (1).(2)	A keresztszennyezés kockázata miatt készételeket és az élelmiszer alapanyagokat együtt tárolni tilos! A hűtőkapacitást meg kell növelni. A gyorsfagyú alapanyagokat (pl. felvágottat) tartalmazó
	alapanyagokat. A kisétkezések	GHP 6.5. Alapanyagok	

	nem jelöltek. A dolgozó a konyhatérben elhelyezett felmosóval a húselőkészítőben elfolyt nyers húslécsorgást takarította.	GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység és 5.11.1. Oktatás és VII. sz. melléklet	technológiai helyiségek, vendégtér - takarításához külön eszközöket javasolt használni, azok elkülönítését (pl. jelöléssel, vagy színkód szerint) meg kell oldani. A takarítóeszközök használatára vonatkozóan a dolgozók oktatása szükséges.
17.	A takarításhoz hypo oldatot használnak. A fogyasztói mosogatóban levő hypo már lejárt felhasználhatósági idejű volt. A fogyasztói edények mosogatása mosogatógéppel történik, 78 °C-on, Civis mosogatószerrel, mely nem fertőtlenítő hatású.	528/2012/EU rendelet 69. cikk. (2) 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (10) GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység 5.11.1. Oktatás és VII. sz. melléklet	A fertőtlenítőszer felhasználhatósági idejét figyelemmel kell kísérni, mert a lejáratot követően nincs fertőtlenítő hatásuk. Amennyiben a mosogatógéppel végzett mosogatás során a 82 °C hőmérséklet nem biztosítható, fertőtlenítő hatású mosogatószerrel kell a mosogatást végezni.
18.	A tisztítási-fertőtlenítési utasítással rendelkeznek, adattartalma általános, nem a használatban levő mosogató és kéz fertőtlenítőszeret tartalmazza. Továbbá nem tartalmazza a konyhán használt textíliák mosásának leírását.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. §. GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység	A tisztítási-, fertőtlenítési utasítást az aktuálisan használt szerekre és takarítási eljárásokra kell kidolgozni, illetve kiegészíteni a konyhai textíliák mosásának gyakorlatával.
19.	A konyhatérben személyes tárgyak voltak elhelyezve (poharak, telefonok, rádió) a szekrények tetején, polcokon.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (3) GHP 5.1.10 Személyes tárgyak	A konyhatérbe személyes tárgyakat bevinni nem szabad. Ezek számára biztosítsanak a dolgozók részére tárolási lehetőséget.
20.	Az dolgozók egészségügyi könyvei az irodában voltak összegyűjtve.	852/2004/EK II. melléklet VIII. fejezet (1) 33/1998 (VI. 24.) NM rendelet 14. § (2) GHP 5.8.4.	Az egészségügyi könyveket a dolgozóknak kell megőriznie, és azt kérésre bemutatnia. A könyveket át kell adni a dolgozóknak, megbetegedés esetén vinniük kell magukkal. Helyszínen nyilvántartást lehet vezetni a megújítási időkről.
21.	A dolgozók fejedőt nem viseltek, egy dolgozó karórát hordott, egy dolgozó nyakláncot viselt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása.	Minden olyan viselkedés tilos, amely az élelmiszerek/ételek tisztaságát veszélyezteti. Olyan hajvédőt kell viselni, amely a haját teljesen befedi, és megakadályozza a hajhullást. A gyűrű alatt a kéz nehezen

		5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez.	tisztítható, így munkavégzés közben nem használható. A helyes dolgozói magatartás szabályairól oktatást kell tartani.
22.	A dolgozók a konyhatérben étkeznek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet 3/2002. (II.8.) SzCsM-EüM együttes rendelet 18. § (1) GHP 5.1.10. Öltözők	Javasolt megfelelő méretű öltöző-, pihenő és étkező helység biztosítása. A konyhatérben étkezni tilos!
23.	Az öltöző helyiségben az utcai ruhák tárolására szolgáló szekrényeket nem használták, a dolgozók ruhái a székeken voltak elhelyezve.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM-EüM együttes rendelet 18. § (1) GHP 5.1.10. Öltözők 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez.	A dolgozók részére biztosított szekrények használatát meg kell követelni, az utcai ruha, valamint a munka közben használt ruházat elkülönült tárolását meg kell oldani. A védőruhákat a szennyeződéstől védetten kell tárolni. A helyes dolgozói magatartás szabályairól oktatást kell tartani.
24.	A dolgozók minden munkafolyamatot ugyanabban a munkaruhában végeztek. Az előkészítő munkákhoz a váltókötény ki volt helyezve, de nem használták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez.	A szennyes övezetben, az előkészítő helyiségben dolgozóknak a konyhai munka során olyan védőöltözetet kell viselniük, amely biztosítja az élelmiszerek/ételek tisztaságának védelmét. A helyes dolgozói magatartás szabályairól oktatást kell tartani.
25.	A folyosó oldalfalán az idegenek belépését tiltó tábla kihelyezett, de nem látható. Az előtérbe külső személyek az éthordókért bejártak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (1) (2) (3) GHP 5.8.6 Látogatók GHP 6.9.6. Felszolgálat és kiszolgálás GHP 6.10. Kiszállítás GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	Az idegenek által is megközelíthető üzemi helyiség <u>bejáratait jól látható</u> módon célszerű „Idegeneknek belépni tilos” felirattal ellátni. Javasolt a fogyasztók számára az éthordókat az étkező helyiségen keresztül kiadni. A tálalás idejére vehető át a fogyasztótól a saját edénye. Amennyiben a fogyasztótól a saját edényeket átveszik és tárolják, vagy a konyhatérbe beviszik a megtöltésekor, akkor azokat a mosogatás szabályai szerint a fogyasztói edény mosogatóban időbeli elkülönítéssel, fertőtlenítő mosogatóval el kell mosni.

26.	A helyszínen tapasztaltak alapján a dolgozók a feladatkörükhöz tartozó élelmiszer-biztonsági szabályokat nem ismerik teljes körűen: higiénés magatartás, személyi higiénia, élelmiszerek tárolása, takarítás, tálalás, ételminta vétel szabályai.	852/2004/EK rendelet II. 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	Az élelmiszert kezelő személyek részére soron kívüli teljes körű, mindenre kiterjedő, lehetőleg számonkéréses élelmiszerbiztonsági oktatást kell tartani, a jelenleg tapasztalt magas élelmiszerbiztonsági kockázat miatt.
27.	A maghőmérő fertőtlenítését használat előtt nem biztosítják.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 2. § 4. Biztonságos hőkezelés GHP 6.8 Készítékezelés, tárolás GHP 6.8.1. Melegen tartás GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	A maghőmérőt a mérések előtt (erre alkalmas szerrel) fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata nem javasolt, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörlése, amely a felületről öblítés nélkül elpárolog. Az ételek tálalása során a biztonságos tálalási hőmérsékletről meg kell győződni, a mért hőmérsékletet dokumentálni szükséges. A maghőmérő használatáról a dolgozókat oktatni kell.
28.	Az épületen kívül a kora reggeli péksütemény elhelyezéséhez a tároló hely nem takarítható mosható felületű. A belső tér rendkívül poros szennyezett volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) (2) IX fejezet (3) GHP 6.8 Készítékezelés, tárolás	Az említett tároló soron kívüli tisztítását el kell végezni, továbbá olyan burkolattal kell ellátni, melynek felülete mosható, fertőtleníthető.
29.	Az ételmaradékot a konyhatéren keresztül viszik a gyűjtőedénybe. Az ételmaradékot egy magánszemély viszi el naponta, intézményi engedély alapján.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (2), (3) GHP 5.6. Élelmiszer-hulladék	Az ételmaradék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. Az ételmaradékot a konyhatéren keresztül nem szabad kivinni! Az elszállítást szerződött fél végezheti, aki erre a tevékenységre engedéllyel rendelkezik.
30.	Az étlapon, az allergén információ ételcsoportonként, nem ételenként jelölt.	36/2014. (XII.17.) FM rendelet 4. §. (1) GHP 7.2 Allergének GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet	Az allergén anyagokról a fogyasztókat tájékoztatni kell. Az allergéneket ételféleségenként, nem étkezésenként kell feltüntetni. Szóbeli átadása esetén belső eljárásrendnek kell rendelkezésre állnia. A dolgozókat ki kell oktatni.
31.	A tálalókonyhára kiszállított ételekhez nem állítanak ki étel	178/2002/EK rendelet 18. cikk 62/2011. (VI. 30.) VM	A szállított ételhez kísérőjegyet kell biztosítani, amelyen fel kell tüntetni a főzőkonyha nevét, címét, a

	kísérőjegyet.	rendelet 16. § (1), 2. § (1), 19. § (1) (2) GHP 6.10. Kiszállítás	tálalókonyha nevét és címét, az étel nevét, elkészítésének időpontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc).
32.	Az ételek hőmérsékletét nem mérték, nem regisztrálták. Az ételek tálalása során kóstolást végeznek, de nem dokumentálják	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3) GHP 5.9. Élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás	Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszorgálni csak az érzékszervileg megfelelő ételt, a jellegének megfelelő hőfokon szabad. Az ellenőrzés eredményét javasolt dokumentálni (pl. kóstolási napló). A dolgozókat az ételek tálalásáról oktatásban kell részesíteni.
33.	A HACCP kézikönyv nem az egységre kialakított, általános adattartalmú, nem a létesítményre adaptált, hiányoznak a nyilvántartó lapok.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) GHP 10. fejezet V. sz. Melléklet HACCP rendszer és alapelvei és VI. sz. melléklet, Útmutató a HACCP kiépítéséhez	A HACCP tervet a létesítményben végzett konkrét tevékenységre kell átdolgozni. Ebben segítséget nyújt a GHP 10. mellékletének V. és VI. sz. melléklete. A napi nyilvántartó lapokat, melyek a HACCP-ben elő vannak, írva napra készen kell vezetni a valóságnak megfelelő adattartalommal.

2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A létesítmény teljes területén a mennyezeten beázás nyomai látszanak A szárazáruraktárban, a tisztítószer tárolóban és az öltöző helyiségben nyitott az álmennyezet, a burkolaton nagy rész van. A konyhatérben a főzőüst kémény csatlakozását nem fedték be. A csempeburkolat, az öltözőben az ablak alatt hiányzik, nem résmentes. A fogyasztói mosogatóban a fém oldalfal nagy felülete rozsdás elrohadt. A szárazáruraktárban az	852/2004/EK II. melléklet II. fejezet 1. b) bekezdése GHP 5.2.1. Padozat, GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet	A falfelületeket ép állapotban kell tartani. A hibás területeket ki kell javítani, résmentes kialakításúvá kell tenni, tisztasági festést kell végezni. javítani. A csempeburkolat javítását el kell végezni. A padozatot javítani kell, résmentessé kell tenni, a vízkövet eltávolítani szükséges. A festett, meszelt felületeket és a radiátort festésteni-mázolni szükséges. A mennyezeten a beázás nyomait javítani kell, a beázás meg kell szüntetni, a sérült lyukas mennyezett javítani kell.

	<p>oldalfalon nyitott szennyvízcsatlakozó hely van, melyet zacskóval takartak el.</p> <p>Az üzemi mosogató alatt a padozat vízköves, szennyezett.</p> <p>A tisztítószer tárolóban a padozat javított, nem takarítható megfelelően a csatornaszem körül, a küszöb elkorhadt, hiányzik a burkolat.</p> <p>A fogyasztói mosogató fém oldalfal korrodált rozsdás nagymértékben.</p>		
2.	<p>Az élelmiszerek hűtése és elkülönítése nem a hőmérsékleti és a higiéniai megítélés szerint történik, mivel a hűtendő élelmiszerek mennyiségének megfelelő hűtőkapacitás nem biztosított.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) d), IX. fejezet (2),(5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11. § (1),(2) GHP 6.5. Alapanyagok tárolása GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 6.5.4. Fagyasztva tárolás GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények</p>	<p>Megfelelő számú hűtőberendezésről szükséges gondoskodni, ha ez nem biztosítható, csak a meglévő hűtőkapacitásnak megfelelő mennyiségű hűtendő árut szabad az egységben tárolni.</p> <p>A hűtőkben az előírt szakosított tárolás szerint kell a termékeket tárolni, az előírt hőfokon és a helységek funkciójának figyelembe vételével.</p> <p>Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható.</p>
3.	<p>A belső ajtókeretek kopottak festékhiányosak, sérült felületűek.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) d.</p> <p>GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók</p>	<p>Javasolt az ajtófélfák, festése, mázolása, javítása.</p>

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan 2018. június 4-ig kérem, szíveskedjék megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok/hibák felszámolását tartalmazó intézkedési tervet, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

A minősítések kapcsán az 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/-/minosegvezereelt-kozetkeztetes-program>).
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/-/utmutato-a-vendeglatas-es-etkeztetes-jo-higieniai-gyakorlatahoz>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, 2018. május 18.

Dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából.



Zoltai Anna
Zoltai Anna
osztályvezető

a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

- 1.) címzett (e-mailben)
- 2.) irattár