

Vágner Zsuzsanna
intézményvezető
halom@halomotthon.hu

Miklósi Ildikó
részlegvezető
ohegy@halomotthon.hu

Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona
Óhegy Utcai tálalókonyha

Budapest
Óhegy utca 46-48.
1103

Tisztelt Intézményvezető Asszony!
Tisztelt Részlegvezető 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) bekezdése alapján – lezajlott:

A minősített létesítmény

Megnevezése:

Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona
Óhegy Utcai tálalókonyha

Tevékenysége:

közétkeztető tálalókonyha

Címe:

1103 Budapest, Óhegy utca 46-48.

Üzemeltető neve, címe:

Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona,
1102 Budapest, Halom utca 31.

További adatok:

A minősítő szemle ideje:

2018. július 2.

Ellátottak száma:

72 fő

Ellátott korosztály:

felnőtt, idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, beosztása:

Miklósi Ildikó, részlegvezető

Elérhetősége:

30/567-1487

A minősítés eredménye: 87%, azaz jó (4-es),

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/-/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 táblázat részletesen tartalmazza, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók tervezéséhez.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatunkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az ételminőség-biztonságot és ételminőség 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 képzettségével, 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 ételminőség-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

1. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
--	----------------	-----------	-------------------

1.	A tiszta munkaruha elkülönített, szennyeződéstől védett tárolása nem minden dolgozó szekrényében valósult meg. Az egyik dolgozó a tiszta munkaruhája mellett tárolta a táskáját.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) GHP 5.1.10. Öltözők 5.8.1. Személyi higiéniai utasítás 5.8.2. Védőruha, munkaruha 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása	A tiszta munkaruhát szennyeződéstől védve szükséges tárolni. A külső környezettől szennyezett táskákat, az utcai ruhákhoz hasonlóan, a tiszta munkaruhától elkülönítetten szükséges elhelyezni. A dolgozókat erről oktatásban szükséges részesíteni.
2.	Az allergén összetevőket menüre vonatkozóan adják meg az étlapon.	1169/2011 EU rendelet 44. cikk 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 5. § GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	Az étlapon minden étel allergén tartalmát külön-külön szükséges megadni. Az allergének megfelelő jelölése – a jogszabályi kötelezettség mellett – az érzékeny egészségi állapotú fogyasztók részére fontos információt tartalmaz.
3.	Az ételkísérő jegyen az ételeknél egy-egy időpontot és hőmérsékletet tüntetnek fel. A kísérő dokumentumon nem jelölik, hogy ezek az adatok mire vonatkoznak.	178/2002/EK rendelet II. fejezet 1. szakasz 18. cikk (1) 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § (1) (2) (3) GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség 6.10. Kiszállítás	A kiszállított ételekhez és élelmiszerekhez ételkísérő jegyet kell biztosítani, amelynek a nyomon követhetőség érdekében tartalmaznia kell: - az étel elkészülésének időpontját (külön-külön), - a kiszállítás időpontját, - az étel kiszállítás előtt mért hőmérsékletét, - az étel tálalókonyhán történő átvételekor mért hőmérsékletet és annak időpontját. A hiányosság a főzőkonyha közreműködésével javítható.
4.	Kézi mosogatás során a fertőtlenítő hatású mosogatószert szemrevételezéssel adagolják.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (2) és V. fejezet (1) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 21. § GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás) 8.3. Mosogatás 5.11.1. Oktatás	A felhasznált szereket a gyártói utasításnak megfelelően kell használni. Javasolt mérőedények használata, valamint a medencéket jelöléssel ellátni, annak érdekében, hogy pontosan történjen a vegyszer- és vízadagolás. A mosogatás menetéről, az alkalmazott szerek adagolásáról és behatási

			idejéről a dolgozók oktatását el kell végezni.
6.	A HACCP önellenőrző, élelmiszerbiztonsági rendszer általános, a helyi adottságokat, tevékenységeket nem szabályozza (pl. másik épületbe az ételek átszállítása, diétás ételkezelés).	852/2004/EK rendelet 5. cikk II. melléklet XII. fejezet (1) (2) GHP 5.11.1. Oktatás 10. fejezet V. és VI. számú melléklet	A tálalókonyha tényleges tevékenységére vonatkozó HACCP önellenőrző, élelmiszerbiztonsági rendszer elkészítése szükséges.

2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	Több ajtó keretéről, valamint a gyümölcsmosásra használatos helyiségben az ablakpárkányról lepattogzott a festék.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) d) e) II. melléklet I. fejezet (1) GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók 5.2.5. Ajtók 8.1. Karbantartás	Az ajtók és ablakpárkányok felületét úgy kell kialakítani, hogy könnyen tisztán tarthatóak legyenek. A sérült felületű ajtókeretek és ablakpárkányok mázolása, javítása szükséges.

A minősítések kapcsán alábbiakról is tájékoztatom:

1. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégezzünk, és annak eredményét tesszük közzé.
2. 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/-/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>).
3. 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. július 13.

Dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából

Tisztelettel:

Zoltai Anna
ellenőrzési osztályvezető
a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

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