

Vágner Zsuzsanna
Intézményvezető
halom@halomotthon.hu

Czakó Judit
Részlegvezető
gergely@halomotthon.hu

Budapest
Budapest, Gergely utca 85.
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-higiéniái, 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: Fővárosi Önkormányzat Halom utcai Idősek Otthona
Gergely utcai "B" tálalókonyha

Tevékenysége: közétkeztető tálalókonyha
Címe: 1103 Budapest, Gergely utca 85.
Üzemeltető neve, címe: Fővárosi Önkormányzat Halom utcai Idősek Otthona
1102 Budapest, Halom utca 31.

További adatok:
A minősítő szemle ideje: 2018. június 27.
Ellátottak száma: 83 fő
Ellátott korosztály: idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Czakó Judit
gergely@halomotthon.hu
06-1-431-8700

A minősítés eredménye: 96%, azaz jeles (5).

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 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 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 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 ételminőség-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

1. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

| | Nem megfelelés | Jogháttér | Javítási javaslat |
|----|---|---|---|
| 1. | A fogyasztói edény mosogató helyiségben több hangya volt a padozaton. | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) GHP 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása | Kártevők vagy jelenlétükre utaló jelek észlelésekor soron kívüli irtást kell végezni és dokumentálni annak elvégzését. Meg kell szüntetni az olyan |

| | | | |
|----|---|--|---|
| | | | réseket, üregeket, zugokat, ahol a rovarok bejuthatnak, megtelepedhetnek és elszaporodhatnak. |
| 2. | A fogyasztói mosogató helyiségben a hulladékgyűjtőn nem volt fedél. | 852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (1) IX. fejezet (2) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelete 9. § és 22. § GHP 5.6. Élelmiszer-hulladék | A fedő nélküli hulladékgyűjtők helyett lámpedálos eszközök használata javasolt. |
| 3. | A főzőkonyha az étlapon az allergén összetevőket étkezésként jelöli. | 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet (3) 36/2014 (XII. 17.) FM rendelet 4. § (1) GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás | Az étlapon ételenként szükséges ismertetni az allergéneket. A tájékoztatás történhet szóban is, azonban ebben az esetben a konyhai dolgozó legyen kioktatva az ételben lévő allergénekkal kapcsolatban, vagy tegyék elérhetővé a tájékoztatásért felelős személy elérhetőségét. |
| 4. | A tálalókonyhára nincsen külön HACCP kézikönyv kidolgozva, „A” és a „B” épület tálalókonyhájára egy dokumentum készült. A fogyasztói edények mosogatását mosogatógéppel végzik, azonban a kézikönyvben ez nem szabályozott. | 852/2004/EK rendelet 5. cikk és II melléklet XII. fejezet (1)(2) GHP 10 fejezet V. és VI. számú melléklet GHP 5.11.1. Oktatás | A létesítményben végzett tevékenységre adaptált HACCP rendszert kell kidolgozni. Ehhez segítséget nyújt a GHP 10. fejezet V.-VI. melléklete. |

2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

| | Nem megfelelés | Jogháttér | Javítási javaslat |
|----|---|---|---|
| 5. | A tálalókocsi kopott felületű, nehezen tisztítható. | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) és V. fejezet (2) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 8.1. Karbantartás | Ajánlott a tálalókocsi felújítása, elősegítve a megfelelő takaríthatóságát, tisztán tartását. |

Postacím:1024. Budapest, II. Keleti Károly utca 24.
e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

A minősítések kapcsán alábbiakról is tájékoztatom:

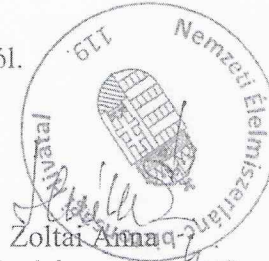
1. **Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni**, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégzünk, és annak eredményét tesszük közzé.
2. **Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítést**, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, kezdeményezni kell a NÉBIH-nél. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<http://portal.nebih.gov.hu/-/minosegvezereelt-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. augusztus 27.

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.) tájékoztatásul: Tarlós István főpolgármester (tarlosistvan@budapest.hu)
- 3.) irattár