

**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-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:** Fővárosi Önkormányzat Halom utcai Idősek Otthona  
Gergely utcai "A" 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:** 65 fő  
**Ellátott korosztály:** idős

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

**A minősítés eredménye: 95%, 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 zsírfogó mögött a takarítás nehézkes, körülbelül 6-7 cm rés van a fal és a gép között.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) és V. fejezet (2)  GHP 8.2.1. Takarítási	A gép és a fal közötti területhez speciális tisztítóeszköz biztosítása szükséges (hatékony takarítás érdekében) vagy a hézag beburkolása ajánlott, hogy a rovarok megbújását,

		tevékenység (takarítási utasítás) GHP 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása	elszaporodását meggátolják.
2.	A főzőkonyha az étlapon az allergén összetevőket étkezésenként 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. Szóbeli információ átadása esetén is írásos dokumentáción kell alapulnia a tájékoztatásnak. A hibáról a főzőkonyhát tájékoztatni szükséges.
3.	A tálalótér hűtőjében mosatlan paradicsomot (nem fért be az előtérbe) és gyűjtő csomagolásban vajakat tároltak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) ; X. fejezet; II. melléklet I. fejezet (2); II. melléklet IX. fejezet (2) (3)  GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás	A külső csomagolásra szolgáló göngyöleget, kartondobozokat, fóliákat ételkészítésre, tálalásra szolgáló munkatérbe bevinni, illetve ott tárolni nem lehet.
4.	A tálalókonyhára nincsen külön HACCP kézikönyv kidolgozva. „A” és a „B” épület tálalókonyhájára egy dokumentum készült, mely nem tartalmazza a két konyha közti különbségeket, például: - „A” épület tálalókonyhájában lehetséges több hűtő használata, ide teszik be a hűteni kívánt termékek nagy részét	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.

	(- „B” épület tálalókonyháján mosogatógépet használnak)	
--	---	--

## 2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
5.	A tálalókocsi korrodált, a szállítóedények mozgatására használt kézikocsi felülete kopott, 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 rozsdá eltávolítása, a felület kezelése, festése. A kézikocsi fa felületét cserélni szükséges, a fémszerkezetét le kell festeni.

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

e-mail cím: [vefo@nebih.gov.hu](mailto:vefo@nebih.gov.hu)

### A minősítések kapcsán alábbiakról is tájékoztatom:

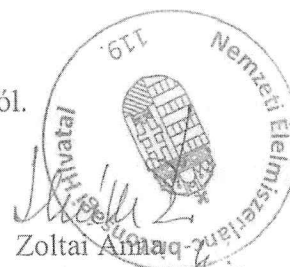
1. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégezzünk, és annak eredményét tesszük közzé.
2. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítést, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, kezdeményezni kell a NÉBIH-nél. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<http://portal.nebih.gov.hu/-/minosegvezertel-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](mailto:tarlosistvan@budapest.hu))
- 3.) irattár