

**Vágner Zsuzsanna**  
intézményvezető  
halom@halomotthon.hu

Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona - Tapló utcai tálalókonyha

**Budapest**  
Tapló utca 1.  
1213

Tisztelt Intézményvezető 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 – az Éltv. 35. § (5) alapján – lezajlott:

**A minősített létesítmény megnevezése: Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona – Tapló utcai tálalókonyha**

Tevékenysége: közétkeztető tálalókonyha

Címe: 1213 Budapest, Tapló utca 1.

Üzemeltető neve, címe: Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona 1102 Budapest, Halom utca 31.

**További adatok:**

A minősítő szemle ideje: 2018. április 17.

Ellátottak száma: 60 fő

Ellátott korosztály: Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Szabóné Bödör Krisztina, részlegvezető helyettes

**A 2018. évi minősítés eredménye: 84%, 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.

**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 joghátér 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 létesítményükben az élelmiszer-biztonságot 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.

#### Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

	Nem megfelelés	Joghátér	Javítási javaslat
1.	Egyes helyiségek kapcsolata a tiszta szennyes útvonalak elkülönülését nem biztosítja. - Az ételhulladékot és a pékárut tartalmazó dobozokat egy területen tárolják, erről a területről nyílik a szárazáru raktár is. - Az intézmény dolgozói a tálalókonyhában készítik a kávékat, a tálalótérben többféle személyes vonatkozású tárgyakat találtunk rendezetlenül (csészék, bögrék, poharak)	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VI. fejezet (1)  GHP 5.6. „Élelmiszer-hulladék” és 5.8.6. „Látogatók”	- Javasolt leszabályozni az intézmény dolgozóinak a konyha területén való tartózkodását. - Az ételhulladékot, ételkezelési területtől elkülönítetten szabad csak tárolni.
2.	Nincsenek megkülönböztetve az eltérő tisztasági fokú helyen használt takarítóeszközök. Közös felmosót használnak az étkező és a konyha területén.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1)  GHP 8.2.1. „Takarítás”	A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához használt eszközök keresztzennyeződést kizáró elkülönítését meg kell oldani

			jelöléssel, színkódolással, elkülönített tárolással vagy egyéb módszerrel. <b>A munkavállalók oktatása szükséges a takarító eszközök elkülönítéséről és tárolásáról.</b>
3.	A szemle során zsúfoltság és rendezetlenség volt tapasztalható a konyha területén. - Többfelé személyes tárgyak, műanyag rekeszek láthatók.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (f)  62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (1) és 22. §  GHP 8.2.1. „Takarítás, takarítási utasítás”	- A konyha rendjére a munkavégzés során is ügyelni kell, a rendet ellenőrizni kell. - A gyűjtőcsomagolás a külső környezetből szennyeződést juttathat be a konyhába, ezért nem szabad azt az üzemi területre bevinni!
4.	Elmondás szerint alkalmanként a hypo-t hozzáöntik a mosogatószert is tartalmazó vízhez.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. § GHP 8.3. VII., VIII. melléklet „Mosogatás”	A szereket összeönteni – mivel a készített oldat hatása nem ismert – nem szabad!
5.	A dolgozók a szemle során a hajvédőt nem megfelelően viselték, valamint volt, aki ékszert hordott munkavégzés közben.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1)  GHP 5.8.2. és 5.8.5. „Személyi higiénia”	Élelmiszer kezelése közben a hajat teljesen el kell fedni, ékszert viselni pedig élelmiszerbiztonsági szempontból csak olyan testfelületen szabad, amelyet a munkaruha teljesen eltakar.
6.	Az egészségügyi kiskönyveket összegyűjtve tartják az irodában.	33/1998 (VI. 24.) NM rendelet 14. § (2)  GHP 5.8.4. „Egészségügyi alkalmasság”	Az egészségügyi kiskönyvet a dolgozónak kell megőriznie, és minden nap magával kell vinni azt a munkahelyére. A könyveket át kell adni a dolgozóknak (megbetegedés esetén az orvosnál való bemutatathatóság érdekében).
7.	A dolgozók a tálalótér területén étkeztek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3)  GHP 5.8.5. „A dolgozó helyes magatartása”	Ételkezelési területen étkezni nem szabad, erre a célra megfelelő helyet kell kijelölni. A dolgozók oktatása szükséges.
8.	Az ételkísérő dokumentáción nem minden esetben tüntetik fel az ételek elkészülésének időpontját, valamint egyes ételekhez +100°C feletti értékeket is feltüntetnek, elmondás szerint a főzőedényben mérik a hőmérsékleteket	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I.(2.) és IX.(5.) fejezet 62/2011 (VI.30.) VM 2.§ (1) 4. 62/2011 (VI.30.) VM 19.§ (1-2).  GHP 6.10. „Kiszállítás”	<b><u>A dokumentumokat a valóságnak megfelelően kell vezetni.</u></b> A kiszállított ételek hőmérsékletét a szállítóedénybe kerülést követően kell megmérni.
9.	Az ételminta eltevésével kapcsolatban bizonytalanság merült fel. - Elmondás szerint az étkeztetés végén teszik el a	62/2011. (IV.30.) VM rendelet 4. melléklet  GHP 6.8.4., VII. melléklet „Ételminta”	Az ételmintát a tálalás/adagolás végén kell eltenni (óra, perc feltüntetésével is).

	mintákat, de az előző napokról eltett ételminták címkéjére az étkeztetés kezdeti időpontja került feltüntetésre.		
10.	A HACCP elveken működő, általános információkat tartalmazó önellenőrző élelmiszerbiztonsági rendszer 2004-ben készült el, azóta felülvizsgálat nem történt.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1)  GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez V. és VI. sz. melléklet	<b>A létesítményben végzett konkrét tevékenységekre adaptált HACCP rendszert kell kidolgozni.</b> A HACCP rendszer megfelelőségét és alkalmazását időnként felül kell vizsgálni (javasolt évente). Ha megváltozik a tevékenység, akkor a felülvizsgálat akár soron kívül is megtehető. A változásokat bele kell foglalni a rendszerbe. Ehhez segítséget nyújt a <a href="http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/vendeglatas-ghp">portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/vendeglatas-ghp</a> weboldalon letölthető kézikönyv, V.-VI. melléklete.

**Fejlesztéssel, beruházással javítható eltéréseket a vizsgálat során nem tapasztaltunk.**

**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/-/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. április 23.

Dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából.

Tisztelettel:



Zoltai Anna  
osztályvezető

a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

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