



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.  
Tel: 06/1/336-9474 Fax: 06/1/336-9159  
E-mail: [etbi@nebih.gov.hu](mailto:etbi@nebih.gov.hu)  
[www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

Ikt.sz.: 02.4/3466-1/2016  
Tárgy: Minőségvezérelt közétkeztetés  
program – Szerepi Kelemen  
Hétpettyes Óvoda Főzőkonyha  
(ellátottak száma: 300)  
Ügyintéző: Nagy Tünde/ÖA  
Elérhetőség: [nagyton@nebih.gov.hu](mailto:nagyton@nebih.gov.hu)  
Melléklet (ek): –

**Tóthné Verő Tünde**  
polgármester részére

**Szerep**

Nagy u. 53.  
4163

[szerep.pmh@gmail.com](mailto:szerep.pmh@gmail.com)

**Czeplédi Józsefné**  
élelmezésvezető részére

**Szerep**

Kossuth u. 10.  
4163

[szerepovi2@gmail.com](mailto:szerepovi2@gmail.com)

PÜSPÖKLADÁNYI KÖZÖS ÖNKORMÁNYZATI HIVATAL SZEREPI KIRENDELTSÉGE		
Érkezett: 2016. 05. 09.		
1510-1/2016	szám	melléklet
Előszám:	Utószám:	Előadó: Tóthné

Tisztelt Polgármester Asszony!  
Tisztelt Élelmezésvezető Asszony!

Köszönjük segítő együttműködését a NÉBIH minőségvezérelt közétkeztetés megvalósítását célzó programjában.

Kérem, tekintse a 2016. 03. hó 31. napján Szerep, Kossuth 10. sz. alatt üzemeltetett konyhán elvégzett „teszt audit”-t és az alábbi összefoglalót egy önellenőrzésnek, amely reális képet ad az üzemeltetésben javítandók és a fejlesztések tervezéséhez.

A tesztauditon elért eredmény: **75%, azaz közepes.**

Az értékeléshez tájékoztatjuk, hogy terveink szerint az iskolai osztályozás rendszeréből ismert, 1-5-ig terjedő osztályozás alapján a 100-90 % 5-ös, 89,9-80 % 4-es, 79,9-70% 3-as, 69,9-60 % 2-es, 60 % alatt 1-es minősítést kap.

Szakmai észrevételeinket az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, egyben segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismerésében, és a fejlesztések tervezésében.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat, melyek alapján a későbbiekben, az „éles” minősítés során jobb minősítés is elérhető.

Rálátásunk és ismereteink alapján az első táblázatban a beruházást nem igénylő, az üzemeltetéssel kapcsolatos eltéréseket csoportosítottuk, míg a második táblázat a ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze. Amennyiben úgy látja, hogy a csoportosításban tévedtünk, javasoljuk, hogy azt a saját munkájában a valósághoz igazítva csoportosítsa át.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések:

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Az üzemi edény mosogatóban az öblítéshez használt csőcsatlakozásához nem biztosított vízvisszaszívást gátló szelep.	852/2004 EK II. melléklet I. fejezet (2) GHP 5.7.1. Ivóvízellátás	A csőcsatlakozáshoz javasolt visszaszívást gátló szelepet beszerezni a vízhálózat védelme érdekében.
A fertőtlenítő mosogatóhoz nem pontos dózisban használják a fertőtlenítőszereket, ill. a behatási idő betartása sem történik meg. Álló vízben öblítették a fogyasztói edényeket.	852/2004 EK II. melléklet II. fejezet (10), (2 V. fejezet (1) a) 62/2011 (VI.30.) VM 22. § és 21. § (1)(2) a)(3 a) b) c)(4) GHP 8.2.1. Takarítás tevékenység (takarítási utasítás) és 8.3. Mosogató	A fertőtlenítőszereket gyártói utasítás szerint kell használni (szeradagolás pl. mérőpohárral, vízkimérés pl. medencejelöléssel, behatási idő). Meleg folyó vízzel kell leöblíteni az edényeket, eszközöket. Erről a dolgozókat ki kell oktatni.
A személyzeti illemhely szellőzőnyílása pókhálós, rovarhálós, öltözői zuhanytálca és egy takarítólappal szennyezett volt.	852/2004 EK II. melléklet II. fejezet (10) 62/2011 (VI.30.) VM 22. § GHP 8.2.1. Takarítás tevékenység (takarítási utasítás)	A helyiségek, berendezések, eszközök (takarítóeszközök) tisztaságát biztosítani kell a takarítási utasításnak megfelelően, szükség esetén gyakrabban kell takarítani. A takarítások gyakoriságáról, a tisztító-, fertőtlenítőszert használatáról a dolgozókat ki kell oktatni.
A dolgozók ékszerszert (gyűrű, karkötő, fülbevaló) viseltek munkavégzés közben. Konyhaszekrény fiókjában tartanak telefonokat és pénztárcákat lopásveszélyre hivatkozva.	68/2007 (VII.26.) FVM-EüM- SZMM 4. § (1), 4. § (5) GHP 5.8.1. Személyi higiénia GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása GHP 5.8.6. Látogatók	A védőruházat által nem fedett testrészek nem szabad ékszerszert viselni. A személyes tárgyakat (telefon, pénztárca) az étel- és italszennyeződés elkerülése végett öltözőben vagy a kijelölt pihenőhelyen kell tárolni. Az idegenek bejutását szabályozni kell. Szükség esetén napközben is zárva kell tartani a bejárati ajtókat.
Az öltözőben nem minden dolgozó ruhájának jut hely szekrényben.	3/2002 (II. 8.) SzCsM- EüM együttes rendelet 18. § (1) GHP 5.1.10. Öltözők	Zárható szekrény, vagy jól záró ruhazsákok beszerzése indokolt.
A zöldség előkészítő kézmosója nem volt felszerelve a kézfertőtlenítés/kézmosás eszközeivel.	852/2004 EK II. melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók GHP 5.8.1. Személyi higiénia	A kézmosókhoz szükséges kellékek: - kézzárító (eldobható papírtörölő, szárítógép), - kéztisztító és kézfertőtlenítőszert, adagolóval jól olvasható, látható használati utasítással, - erős kézzszennyezéssel járó helyeken körömkefe, - hulladékgyűjtő edény a

		használt kéztörölknek.
Nem minden ételminta mennyisége érte el a 100g-ot. Például rúdhasírtból kb. 50g-ot tettek el. Az ételminták csomagolásán nem szerepel óra, perc pontosságú jelölés.	62/2011. (VI.30.) VM 17. § (2), 4. melléklet  GHP 6.8.4. Ételminta	Az ételmintát minden 29-nél nagyobb adagszámban készülő ételből el kell tenni a tálalás végén, legalább 100g mennyiségben. 72 órán át kell tárolni 0-5°C között. Csomagolásán az étel nevét, a mintavevő nevét és a mintavétel pontos idejét is fel kell tüntetni (dátum, időpont (óra, perc)).
A tálalókonyhára kiszállított ételek mellé kísérlőjegyet nem biztosított.	178/2002 EK II. fejezet, 1. szakasz 18. cikk 4  62/2011. (VI. 30.) VM 16. § (1) 62/2011. (VI. 30.) VM 19. § (1)  GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség  GHP 6. 10. Kiszállítás	A kiszállított étel mellé kísérlőjegyet kell biztosítani, melyen feltüntetésre kerül az étel neve, elkészítésének időpontja (óra, perc), mennyisége, az étel kiszállítási hőmérséklete, az expedálás időpontja (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérséklete és időpontja (óra, perc).
A szállítóedényeket az üzemi mosogatóban mosogatják nem gyártói utasítás szerint használt fertőtlenítőszerrel.	852/2004 EK II. melléklet IV. fejezet (1) V. fejezet (1) a) b)  62/2011 (VI.30.) VM 21.§(1)  GHP 8.3. Mosogatás és 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás) GHP 6.10. Kiszállítás	A szállítóedényeket gyártói utasítás szerint kell fertőtleníteni a fogyasztói edény mosogatóban, időben elkülönítve. A mosogatási gyakorlatról a dolgozókat ki kell oktatni.
Nem rendelkeznek FELIR azonosítóval.	2008. évi XLVI. törvény 38./B § (2)	Az élelmiszerlánc szereplőjeként FELIR azonosítót kell igényelniük. Az alábbi felület nyújthat ebben segítséget: <a href="https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/felir">https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/felir</a>

**Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések:**

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Meleg volt a főzőtérben, az üst feletti páraelszívó berendezés nem működik.	852/2004 EK II. melléklet I. fejezet (5)  253/1997 (XII. 20.) Kormányrendelet 90. § (1) 90. § (3)  GHP 5.1.6. Szellőztetés	A tevékenységekhez szükséges hőmérsékletet és szellőzést minden helyiségben biztosítani kell. A páraelszívó berendezés javítása, karbantartása vagy új eszköz beszerzése indokolt.
Az előkészítéshez használt eszközöket a főzőtérben tárolják, ill. a zöldség-	852/2004 EK II. Melléklet II. fejezet (3), (5)	Indokolt a használat helyén tárolási és mosogatási lehetőséget biztosítani az

előkészítő asztalfiókjában húsklopfolókat tartanak. Az eszközök mosogatását az üzemi mosogatóban végzik. Az előkészítő helyiségek mosogató medencéinek mérete nem megfelelő.	62/2011 (VI.30.) VM 13. § (1) GHP 6.6. Előkészítés GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás) GHP 8.3. Mosogató GHP 5.2.7. Mosogatóberendezések	előkészítő eszközök számára (húsosnak a hús, zöldségesnek a zöldség-előkészítőben). Ajánlott a mosogatómedencéket nagyobb méretűre cserélni.
--	--	--

Tekintettel arra, hogy tervezett munkánknak a „teszt-üzemébe” kapcsoltuk be az Önök konyháját, kérem, amennyiben van észrevétele, javaslata, azt levélben, e-mail-ben, vagy telefonon ossza meg velünk!

Célunk, hogy segítsük, támogassuk az Önök munkáját, a minőségvezérelt közétkeztetés érdekében.

Végezetül felhívjuk a figyelmét a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniai Útnutatóra, amely sok szakmai kérdésben biztos támogatást ad Önöknek a mindennapi munkájukhoz.

Budapest, 2016. 05. 09

Dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából.

Tisztelettel



118  
a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

- 1.) Tóthné Verő Tünde (e-mailben, szerep.pmh@gmail.com)
- 2.) Czeglédi Józsefné (e-mailben, szerepovi2@gmail.com)
- 3.) Ölbey Attila (e-mailben)
- 4.) Irattár