

Szemle azonosítója: LF/10/2022

Előzetes értékelő lap
Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szemléről
 A szemlézett létesítmény *: főzőkonyha/tálalókonyha/vendéglátóhely

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI törvény (továbbiakban: Éltv.) 35. § (5)-(6) bekezdése szerinti minősítő szemle:

Kezdetre: 2022 év 01 hónap 24 nap 8 óra 30 perc Befejezése: 12 óra 40 perc

A szemlézett létesítmény

megnevezése: Ezer Főzőkonyha Csány
 címe: 3015 Csány Csillag u. 27.
 külön engedély száma, kelte: -
 Üzemeltetőjének
 neve: Neves Megyei Felsőfokú Egyszerű Szociális Intézmény
 címe: 3015 Csány Csillag u. 27.
 FELIR száma: 44 562 7730
 Cégek elérhetőség: 167 487 96
 vezetőjének neve, beosztása: Hinkelmann - né Cséjki Ágnes Intézmény
 e-mail címe: titkarsag@neves-felsőfok - hu

A szemlén jelen vannak

a NÉBIH Elnöke megbízásából

Lovász Terence Dániel minőségbiztosítási auditor

A szemlézett létesítmény képviselőjében (név) Barna Katalin Edit

beosztás: Élelmiszer-vezető

személyi igazolvány száma: 689 349 24

telefonszáma: 06 30 561 61 58

e-mail cím, amelyre a végleges minősítést kéri: elelmiszer@neves-felsőfok - hu

Egyéb résztvevő neve, beosztása:

A szemle alapján a minősítés előzetes eredménye: 82 %

A minősítés végleges eredményét a NÉBIH küldi meg a szemlén észlelt eltérések javítására vonatkozó szakmai javaslatokkal együtt a megadott e-mail címre, és egyidejűleg az Éltv. 35. § (6) pontja alapján az eredményt a honlapján közlésezi.

Kelt: 2022. 01. 24.

További tájékoztató a túloldalon

*: a neves Megyei Felsőfokú Egyszerű Szociális Intézmény

3015 Csány, Csillag utca 27.

Adószám: 16748796-1-10

Belfel: 06-37552833

Barna Katalin Edit

a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása

Lovász Terence Dániel
a szemlét végző auditor aláírása

Szemle azonosítója: L7/10/2022

Tájékoztató a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program keretében végzett helyszíni szemlééről

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 23. § (5) bekezdése alapján „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”.

A földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII.2.) Korm. rendelet 17. § (1) d) pontja alapján az Éltv. 23. § (5) (6) bekezdésében foglaltak végrehajtásában a kijelölt szerv a NÉBIH.

Az Éltv. 35. §. (5)-(6) bekezdése szerint élelmiszer-biztonsági és minőség ellenőrzési feladatainak keretében a NÉBIH, mint élelmiszerlánc-felügyeleti szerv vizsgálja és értékeli a higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok szerint a vendéglátó-ipari létesítményeket (beleértve a közétkeztetés végző létesítményeket).

Az Éltv. felhatalmazása alapján a NÉBIH ÉBC Kft. alkalmazásában álló szakemberei folyamatosan végzik a közétkeztetést végző főzőkonyhák és tálalókonyhák minősítő auditját. A szemlék előre nem egyeztetett időpontban, üzemidőben zajlanak, a tényleges működés minél pontosabb megismerése érdekében.

Az Éltv. 22. §. (1) bekezdés c) pontja szerint az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek. A szemlét végző munkatársak a felelős vezetőt, távollétében az Éltv. 22. §-ában előírt felelőst keresik.

A minősítés végző szakemberek a helyszíni szemlén a NÉBIH elnökének megbízólevelével igazolják magukat. Jogosultak a konyha működésével kapcsolatos valamennyi helyiségbe belépni, az ott zajló tevékenységet megfigyelni, a szemle helyszínén tartózkodó személyektől felvilágosítást kérni, a helyszínről, szemletárgyról, folyamatokról fényképet, vagy kép és hangfelvételt készíteni. A szemle/audit során a létesítmény helyiségeinek, berendezéseinek, a technológiai folyamatoknak, a tárolt élelmiszereknek, alapanyagoknak, a személyi feltételeknek és a működéshez szükséges dokumentumoknak a megfigyelése, illetve nyomon követése történik meg, esetenként fotókkal dokumentálva. Fotózáskor munkatársaink a személyiség jogokra ügyelnek. Az auditot végző kollégák munkáját az egységes, tárgyilagos, tényeken alapuló, jogszerű, szakszerű, emberséges és - kellő mértékben - rugalmas hozzáállás jellemzi. Elsődleges cél a fejlesztésre ösztönzés, a konyhákban folyó munka szakmai támogatása.

Munkatársaink szakmai mentorrendszerben dolgoznak, ami garancia az országosan egységes minősítésre és szakmaiságra. A szakmai mentorok a munkavégzés során rendszeresen auditálják, értékelik és fejlesztik a területi munkát végző munkatársainkat. A szakmai jártasság mellett a tiszta, érthető és világos kommunikációt, az empátiát, emberséget is szem előtt tartjuk.

A szemle alkalmával számítunk az Ön segítő közreműködésére is, ezért kérjük, legyen partnerünk!

A szemle végén a feltárt nem megfelelőségek megbeszélésére a helyszínen lehetőség van. Ezen túlmenően, a javítást célzó javaslatokat a NÉBIH a szemlén megadott e-mail címre írásban is megküldi, amely tartalmazza a végleges minősítést is.

A helyszíni értékelés alapja egy ún. nyilvános kérdés lista (check-lista), mely a NÉBIH honlapjáról önellenőrzésre letölthető. A listában valamennyi vizsgált szemponthoz meghatározott pontérték tartozik. A kapott pontok összértékétől függően az alábbi eredmények születhetnek:

90 - 100 % jeles (5)	60 - 69,9 % elégséges (2)
80 - 89,9 % jó (4)	60 % alatt elégtelen (1)
70 - 79,9 % közepes (3)	

A szemle végén munkatársunk az előzetes értékelő lapot átadja a jelenlévő felelős vezetőnek, mely az azonosításhoz szükséges adatokat, és az elért előzetes minősítési eredményt tartalmazza.

A minősítő szemle alapján hatósági eljárás nem indul, de az Éltv. 35. § (6) szerint a minősítés eredményét a NÉBIH a honlapján folyamatosan közlésezi.

A 80% alatti minősítést követően a megállapított hiányosságok és hibák kijavítására irányuló intézkedési terv készítése és megküldése után lehetőséget adunk az eredmény kijavítására.

A program részletes leírását, valamint a minősítésen már átesett konyhák listáját a NÉBIH honlapján találja. <http://portal.nebih.gov.hu/mkp>

Amennyiben kérdése, észrevétele vagy javaslata van a programmal kapcsolatban, azt kérjük, küldje el nekünk a vefo@nebih.gov.hu e-mail címre.

Tóth Dávid
osztályvezető

Kelt: 2022.01.24.

Aláírással igazolom, hogy a tájékoztató tartalmát megismertem, az abban foglaltakat megértettem.

HEVES MEGYEI FENYŐLIGET EGYESÍTETT
SZOCIÁLIS INTÉZMÉNY

3015 Csány, Csillag utca 27.
Adószám: 15748796-1-10

a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása

Jacsa Zsuzsanna
a szemlét végző auditor aláírása



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Karoly utca 2-4.
1525 Budapest, Pf.: 30
Telefon: +36 (1) 336-9274
etbi@neh.gov.hu
portal.nelih.gov.hu

Ikt. sz.: 5200/887-1/2022
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-
biztonsági és élelmiszer-minőségi
minősítés
Ügyintéző: Lovász Ferenc Dániel
Elérhetőségek: vefo@neh.gov.hu

Hinkelmann-né Csejki Ágnes
Intézményvezető
titkarsag@heves-fenyoliget.hu

Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény

Csány

Csillag utca 27.

3015

Barna Katalin Edit

Élelmezésvezető

elelmezes@heves-fenyoliget.hu

Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény Főzőkonyha, Csány

Csány

Csillag utca 27.

3015

Tisztelt Intézményvezető Asszony!
Tisztelt Élelmezésvezető 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 rendeleiben 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 - megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény Főzőkonyha, Csány

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 3015 Csány Csillag utca 27.

Üzemeltető neve, címe: Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény, 3015 Csány Csillag utca 27.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2022.01.24.

Ellátottak száma: 90 fő

Ellátott korcsoport: felnőtt, idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Barna Katalin Edit, Élelmezésvezető

A 2022. évi minősítés eredménye: 82 %, azaz jó (4).

Jelen minősítés az azonosító adatokkal jelzett létesítményre érvényes három évig/visszavonásig.

illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A 2019.06.19-én elvégzett 5006-1/2019 iktatószámú audit eredménye 65%, azaz elégséges (2) volt. Az ekkor feltárt problémák nagy részét kijavították. Az ismételt minősítés során további, az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető hiányosságok kerültek feltárára.

A dolgozók hatékony oktatásával, az oktatáson tanultak betartásának folyamatos ellenőrzésével, a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával a feltárt hibák jelentős része megszüntethető!

Az oktatáshoz segítséget nyújt az átadott Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP).

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 minősítést követően a megállapított hiányosságok és hibák kijavítására irányuló intézkedési terv készítése és megküldése után lehetőséget adunk az eredmény 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/mkp>). Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A szemlén – amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott – tapasztaltakat az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó joghátter megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat, azaz a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással, a sorszámozással 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, átesorolható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Joghátter	Javítási javaslat
1.	A létesítmény jegyzői nyilvántartásba vételi dokumentumát a szemle során nem tudták bemutatni.	178/2002/EK rendelet 3 cikk 7. pont 210/2009. (IX.29) Kormányrendelet 6.§ GHP 4.3 Nyilvántartásba vétel és külön engedély	Vendéglátó-ipari terméket forgalomba hozni a jegyzőnek megteit, üzlet nyitására vonatkozó bejelentés alapján lehet.

2.	Kábelek elosztók több helyen a padozatra lógtak pl.: húslőkészítő hűtő mögötti részen.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) GHP 5.1.8. Energiaellátás	Az élelmiszer előállító helyet műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. A padozaton található elosztók, kábelek a helyiségek takarítása során balesetveszélyesek lehetnek.
3.	A húslőkészítőben és a főzőtérben kiégett egy-egy fénycső.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (7) 253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 87. § (1) GHP 5.1.7. Világítás	A helyiségek természetes vagy mesterséges megvilágításáról a rendeltetésüknek megfelelően kell gondoskodni.
4.	A zárt tálalókocsik, melyeken az udvaron keresztül szállítják át az ételeket, evőeszközöket, a szomszéd épületekbe, a főzőtérre keresztül (főzés közben) érkeznek vissza a fogyasztói edénymosogatóhoz.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) GHP 5.1.3 Épület, helyiségek, munkaterület	A tálalókocsikat a keresztszennyeződés veszélye miatt az ebédlőn keresztül javasolt a konyhára juttatni.
5.	A húslvasztó hűtőben a hőmérő törött volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (2) és IX. fejezet (5) GHP 6.5.3. Hűtve tárolás	A hűtő és fagyasztótérnek hőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell, a hűtőberendezésbe hőmérsékletmérésre alkalmas eszközt kell elhelyezni!
6.	Hosszú hajú dolgozó haját nem fedte teljes mértékben a hajháló.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP 5.8.1 Személyi higiéniai utasítás és 5.8.2 Védőruha, munkaruha GHP 5.8.5 A dolgozó helyes magatartása	Hajhullás okozta szennyezés megelőzésére üzemi helyiségekben a dolgozóknak a haját teljes egészében befedő hajhálót kell viselni. <i>A hajhálók szabálytalan viselését az előző szemle során is tapasztaltuk.</i>
7.	A szerhasználati kiírások a mosogatóknál nem aktuálisak, a takarítási utasítás általános, csak a fertőtlenítő hatású Ultra mosogatópor adagolása szerepel benne. A mosogatókendők, moppok fertőtlenítésnek a menete nem szabályozott. Az előkészítő	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§-22. § GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás; GHP 8.3. Mosogatók;	A Takarítási utasításnak a konyhán használt összes fertőtlenítő- tisztítószert tartalmaznia kell. Az utasítást változtatás (pl. új szerre való áttérés) esetén aktualizálni kell. A fertőtlenítő mosogatók gyártói utasítás szerinti elvégzéséhez elengedhetetlen a mosogatómedencék

	helyiségekben a mosogatómódencékhez nem biztosított mérőpálca a víz kiméréséhez.		méretének ismerete. Az előkészítő mosogatókhoz is javasolt külön egy-egy mérőpalcát készíteni.
8.	A takarítóeszköz tárolóban a konyhán használt eszközöket egy helyen rendezetlenül tárolták, összeérték. Több eszközről lekopott a megkülönböztető jelölés.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához használt eszközök tárolását (ételkezeléstől elkülönítetten) keresztszennyeződést kizáróan kell megoldani jelöléssel, szinkódolással, vagy elkülönített tárolással. Javasolt további akasztók kialakítása a helyiségben.
9.	Néhány ételminta esetében nem volt meg a minimum 100 gramm mintamennyiség, 1-2 ételmintáról lemaradt az eltétel időpontjának (óra-perc) jelölése.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) GHP 6.8.4. Ételminta	Az ételminták rendelet szerinti megőrzésére nagyobb figyelmet kell fordítani. <i>Az ételminták jelölése az előző szemlén is hiányos volt.</i>
10.	Egy darab füstölt szalonna, valamint egy csomag feketebors tárolását minőségmegőrzési időn túl végezték.	2008 évi XLVI tv. 15§ (2) GHP 4.8. Nyomon követhetőség	Lejárt minőség megőrzési idejű élelmiszer nem hozható forgalomba, az ilyen termékeket, alapanyagokat a lehető leghamarabb el kell távolítani a konyháról.
11.	Az öltözőben a ruhazsákokat nem használták megfelelően, a szekrényekben keveredtek a dolgozók utcai és a munkaruhái.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EÜM együttes rendelet 18.§ (4) GHP 5.1.10. Öltözők	Az utcai, és a munkavégzés közben használt ruhák elkülönített tárolását külön szekrény (vagy ruhazsák) biztosításával meg kell oldani. A munkaruházatot védeni kell a szennyeződéstől.
12.	HACCP rendszer 2019-es kiadású, nem teljes mértékben veszi figyelembe a helyi adottságokat, pl.: az udvaron történő átszállítás nem szerepel benne, valamint nem található benne önellenőrzési fejezetet. <i>Az előző szemle során is tapasztaltunk hiányosságokat a HACCP rendszer áttekintése során.</i>	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) 28/2017. (V.30.) FM rendelet 4.§. (1): GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok 4.11. Önellenőrzés V. és VI. sz. melléklet	A létesítményben végzett konkrét tevékenységekre adaptált HACCP rendszer kell kidolgozni. Ha megváltozik a tevékenység, akkor a felülvizsgálatot soron kívül el kell végezni. A létesítményben a HACCP rendszer mellett - mely csak az élelmiszerbiztonsággal foglalkozik - ki kell dolgozni az élelmiszer-minőség és jelölés, nyomon követés és azonosítás területére vonatkozó önellenőrzési rendszert is.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A főzôtérben a páratartalom magas volt, szellőztető, páraelszívó rendszerrel nem rendelkeznek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés	Megfelelő kapacitású páraelszívó beépítése javasolt. <i>A szellőztető rendszer kiépítését az előző szemle során is javasoltuk.</i>
2.	A fogyasztói edénymosogató ajtókerete kopott, alsó részén anyaghiányos. A fogyasztói edénymosogató padlóösszefolyó körül a padcát sérült. A főzôtérben a főzőzsámolyok feletti részen tisztasági festés szükséges. A földesáru raktár mennyezetén penészedés figyelhető meg.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) a, b, c, d, e, f) GHP 5.2.1. Padozat 5.2.2. Falfelületek 5.2.3. Mennyezet 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók 5.2.6. Munkafelületek	A tisztítandó felületek biztosításához a hibák javítása, illetve felújítás szükséges.
3.	A mirelítés hűtő alsó része a szárazáru raktárban rozsdásodik, a zöldséges vágódeszka felülete kopott.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) Éltv. 22. § () a) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás	Az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük.
4.	Az üzemi edénymosogató helyiségben az egyik lefolyócső nyitott, a kézmosót leszerelték. A mosdónál a kézmosó kuka pedálja nem működik, a fedele csak kézzel nyitható.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (-) GHP 5.1.3 Épület helyiségek, munkaterület GHP 5.1.5. Kézmosók	A kézmosó helyreállítása szükséges az említett helyiségben. Minden kézmosónál biztosítani kell a higiénikus kézmosás tárgyi feltételeit. Amennyiben csak a használt kéztörölpapírokat tárolnak a hulladékgyűjtőben, megengedett nyitott, zsákkal bélelt hulladékgyűjtők használata.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

1. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NÉBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján: <http://portal.nebih.gov.hu/mkp>
2. 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/-/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

Budapest, 2022. január 28.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:



Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

- 1.) címzetek (e-mailben)
- 2.) írásmű