

Szemle azonosítója: LT/20/2022

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 február hónap 16 nap 7 óra 30 perc Befejezése: 11 óra 45 perc

A szemlézett létesítmény

megnevezése: Hatvan Művelődési Központ Bőrlégy
 címe: 3000 Hatvan, Kőbánya 3-5.
 külön engedély száma, kelte: —

Üzemeltetőjének

neve: Havas Róbert Fogyóélelmiszer Szövetkezet
 címe: 3015 Győr, Győr u. 27. Hatvan
 IFELIR száma: AASE-27-F30
 Cégkapu elérhetősége: 16745795
 vezetőjének neve, beosztása: Hindelmani né. Győz Ágnes, intézményvezető
 e-mail címe: titkarsag@havas-fogyolelmiszer.hu

A szemlén jelen vannak

a NÉBIH Elnöke megbízásából

Kovács Péter Dániel minőségbiztosítási auditor

A szemlézett létesítmény képviselőjében (név) Barna Katalin Éva

beosztás Élelmiszer-vezető

szemlévi igazolvány száma ES9349PA

telefon száma: 30/561-6158

e-mail cím, amelyre a végleges minősítést kéri: elismas@havas-fogyolelmiszer.hu

Egyéb résztvevő neve, beosztása:

Stephanus Éva, ügykezelő

A szemle alapján a minősítés előzetes eredménye: 34 „

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 honlapon közzéteszi.

Kelt: Hatvan, 2022.02.16.

További tájékoztató a tábloldalon

*: a megfelelő aláírandó

[Aláírás]
 a létesítményben jelen lévő képviselő
 aláírása

[Aláírás]
 a szemlét végző auditor aláírása

Szemle azonosítója: 17/201/2011

Tájékoztató a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program keretében végzett helyszíni szemléről

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) bekezdésében foglaltak végrehajtásában a kijelölt szerv a NÉBIH.

Az Éltv. 35. § (3)-(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 közétkeztetést végző létesítményeket)

Az Éltv. felhatalmazása alapján a NÉBIH EBC Kft. alkalmazásában álló szakemberei folyamatosan végzik a közétkeztetést végző konyhák és étkezők minősítő auditját. A szemlék előre nem egyeztetett időpontban, üzemi időben 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, továbbá az Éltv. 22. §-ában előírt felelőst keresik.

A minősítés végző szakemberek a helyszíni szemlén a NÉBIH elnökeinek megbízólevelével igazolják magukat. Jogosultak a konyha működésével kapcsolatos valamennyi helyiségbe belépni, az ott zajló tevékenységet megfigyelni, a szemlé helyszínén tartózkodó személyektől felvilágosítást kérni, a helyszínről, szemlértárgyról, folyamatokról fényképet, vagy gép és hengelyvételt készíteni. A szemléaudit során a létesítmény helyiségeinek, berendezéseinek, a technológiai folyamatoknak a területi élelmiszerellátási, alapanyagoknak, a személyi feltételeknek és a működéshez szükséges dokumentumoknak a megfigyelése, illetve nyomon követése történik meg, esetenként fotókkal dokumentálva. Fotózáskor munkatársaink a személyiségi 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, emberiséget 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 másban is megküldi, amely tartalmazza a végleges minősítést is.

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

90 - 100 % teljes (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 közzéteszi.

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 minősítéssel 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 vafa@nebih.gov.hu e-mail címre.

Tóth David
osztályvezető

Kelt:

2011. 02. 11.

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

.....



a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása



a szemlét végző auditor aláírása

Hinkelmann-né Csejk 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 Hatvani Idősek Otthona

Hatvan

Kórház út 3-5.

3000

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 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 – megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény Hatvani Idősek Otthona

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 3000 Hatvan Kórház út 3-5.

Üzemeltető neve, címe: Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény, 3015 Csány

Csillag utca 27.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2022.02.18.

Ellátottak száma: 91 fő

Ellátott korosztály: felnőtt, idős

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

A 2022. évi minősítés eredménye: 84%, azaz jó (4).

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

illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A 2019.10.30-án elvégzett 7507-1/2019 iktatószámú audit eredménye 88%, azaz jó (4) volt.

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) szerinti 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 joghátér 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 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, átcsoportosítható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Ssz.	Nem megfeleléség	Joghátér	Javítási javaslat
1.	Húsdarálásra lehetőség csak a főzőtérben van az egyetemes konyhagépen. Rendelkeznek egy kisebb méretű húsdarálóval is, melynek kapacitása nem elegendő, emiatt nem használják. A húsdaráló alkatrészeit a főzőtér polcán tárolták.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. § (1) és (2) GHP 6.6.3 Húselőkészítés GHP 6.6.1 Az előkészítés általános szabályai	A nyers húsfélésekkel kapcsolatos előkészítő tevékenységeket feltétlen szabályozni kell a HACCP rendszerben. A húselőkészítéshez használatos eszközöket az előkészítő helyiségben kell fertőtlenítő mosogatóval elmosogatni, és tárolni, jelen esetben az

			egyetemes géphez tartozó alkatrészeket is amelyeken a nyers húst kezelik. Ügyelni kell az időbeli eltolt munkamenetre. Készétel kezelése nyers hús darálással együtt a konyhán nem végezhető.
2.	A szerhasználati kiírások az előkészítő 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 helyiségekben (húsos, zöldséges) a mosogatómedencékhez nem biztosított mérőpálca a víz kiméréséhez. Több karton Hypo-t felhasználhatósági időn túl tároltak, használtak.	852/2004/EK rendelet II. sz. Melléklet I. fejezet (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§-22. § GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás; GHP 8.3. Mosogatás;	A Takarítási utasításnak a konyhán használt összes fertőtlenítő- tisztítószer tartalmaznia kell. Az utasítást változtatás (pl. új szerre való áttérés) esetén aktualizálni kell. A fertőtlenítő mosogató gyártói utasítás szerinti elvégzéséhez elengedhetetlen a mosogatómedencék méretének ismerete. Az előkészítő mosogatókhoz is javasolt külön egy-egy mérőpalcát készíteni. A gyártó által megadott felhasználási időn belül kell a fertőtlenítőszeret elhasználni. <i>A takarítási utasítás az előző szemle során sem tartalmazta a naprakész információkat teljes mértékben.</i>
3.	Néhány hűtőberendezésből nem tudtak hőmérőt bemutatni, pl.: késztermékes, mirelites hűtők.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) és IX. fejezet (5) GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok	A hűtő- és fagyasztóterek hőmérsékletét napi két alkalommal (életszerűen) ellenőrizni és a valóságnak megfelelően dokumentálni kell.
4.	A szomszédos épületben található öltözőben a kéztöröléshez textil törülközőt helyeztek ki.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5 Kézmosók	A textil kéztörölők használata nem javasolt, mert nem lehet megfelelően tisztán tartani. Papír kéztörölőt célszerű használni.
5.	A kézfertőtlenítő adagolókor jelölt utántöltési információk nem teljes mértékben	528/2012/EU Rendelet 69. cikk (2) GHP 8.2. Takarítás.	Az áttöltött kézfertőtlenítő szerek, mosogatószerek dobozán jelölni kell az aktuálisan használt szer

	biztosítják a szerek nyomkövetési adatait pl.: a hűsósban lekopott a lejárati idő, a zöldségesben nem megfelelően tüntették fel a betöltött szer adatait.	takarítási utasítás; GHP 5.1.5. Kézműsök GHP 5.11.1. Oktatás	azonosítására, nyomon követésére alkalmas adatait. Utántöltés esetén az információkat frissíteni kell.
6.	Egy fő új dolgozó még nem vett részt dokumentáltan ételkészítéskészítési oktatáson.	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SzMM együttes rendelet 4. §. GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez; IX. sz. melléklet Dokumentum: minták – Higiéniai Oktatási Napló;	Új dolgozó belépése esetén tűzvédelmi, munkavédelmi, ételkészítési-higiéniai oktatásban kell részesíteni, utóbbihoz segítséget nyújt a GHP-ban található segédanyag. Az oktatás megtörténtét dokumentálni kell.
7.	Tejtermékek tárolási kapacitása beszállítás esetén nem teljes mértékben megoldott, emiatt tejtermékeket tároltak a késztermékes hűtőberendezésben is.	852/2004/EK II. melléklet I. fejezet (2) d) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § (1) és (2) GHP 6.5.3 Hűtve tárolás	A felhasznált alapanyagoknak megfelelő kapacitású hűtőberendezések használata szükséges. Fogyasztásra kész termékek és alapanyagok tárolását külön hűtőtérben kell végezni.
8.	A szemle napján felhasználásra szánt lecsókolbász fogyaszthatósági ideje több nappal a szemlét megelőzően lejárt, melyet jelöletlenül tároltak a hűtőberendezésben.	2008 évi XLVI tv. 15. § (2) GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 5.9. Az ételkészítéskészítési eszközökre alkalmazandó rendelkezések	Lejárt fogyaszthatósági idejű termékeket tilos felhasználni, azokat a lehető leghamarabb el kell távolítani a konyháról. Az ételekbe bekerülő alapanyagok nyomon követhetőségét a teljes folyamat során biztosítani kell.
9.	Az ételkísérő jegyen a főző és tálalókonyha címe nem szerepel.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. (2.) és IX. (5.) fejezet 62/2011 (VI.30.) VM 19.§ (1-2). GHP 6.10. Kiszállítás	Az ételkísérő dokumentáció megfelelő adattartalmára nagyobb figyelmet kell fordítani.
10.	Az ételszállító járművet személyszállításra is használják, a csomagterpadozatborítása nem résmentes, tisztántartása nehézkes.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet GHP 5.4 Szállítás GHP 6.10 Kiszállítás	A vendéglátó termék minőségét, és biztonságosságát megőrző feltételeket a kiszállítás során is biztosítani kell! Javasolt megfelelő ételszállításra használandó jármű beszerzése.

11.	HACCP rendszer 2019-es kiadású. nem teljes mértékben veszi figyelembe a helyi adottságokat, pl.: az üzemi és szállítóedények mosogatását, az ételszállítással kapcsolatos tevékenységet <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. Önellenzés V. és VI. sz. melléklet	A létesítményben zajló folyamatoknak megfelelő HACCP rendszert kell kidolgozni, változás esetén frissítést végrehajtani.
-----	---	---	--

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A páraelszívó kapacitása és a konyha szellőztetése nem kellően megoldott. A konyhán meleg párás levegő érezhető. az előkészítők ablakain páralecsapódás figyelhető meg. Az elszívó ernyők belső felületei szennyezettek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés	A páraelszívó berendezést rendszeres időközönként karbantartani, felülvizsgálni szükséges. Az elszívó ernyők belső felületein alaposabb tisztítás elvégzése javasolt.
2.	Szállítóedény mosogató helyiséggel nem rendelkeznek, az üzemi edénymosogató, és a fogyasztói edénymosogató is a főzótérben került kialakításra. A zöldségelőkészítő helyiségben egymedencés, a húselőkészítőben kisméretű kémedencés mosogatót alakítottak ki, utóbbiba a nagyobb előkészítő edények, és a vágódeszkák nem férnek bele. <i>Az előző szemlék során már jeleztük ezeket a hiányosságokat.</i>	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet (3) (1) GHP 5.1.3 Épület, helyiségek, munkaterület GHP 5.2.7 Mosogatóberendezések	A helyiségek elrendezését, a használt berendezések kapacitását úgy kell kialakítani, hogy az élelmiszerbiztonságot megfelelő mértékben támogassa. A zöldségelőkészítőben kémedencés mosogatót, a húselőkészítőben nagyobb méretű medencék üzembe helyezése javasolt.
3.	A külön épületben található ételhulladék és tisztítószer tároló mennyezetén	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) a, b, c, d, e, f)	A tisztítandó felületek biztosításához a hibák javítása, illetve felújítás szükséges.

nagymértékű beázás nyomai figyelhetők meg. A főzőtérben néhány padozatburkolati elem repedt. A kenyér szeletelő asztal felülete kopott, éle sérült, a szárazáru raktárban a fehér Salgó polcok felülete rozsdás.	GHP 5.2.1. Padozat 5.2.2. Falfelületek 5.2.3. Mennyezet 5.2.6. Munkafelületek 5.5 Berendezésekre vonatkozó követelmények 8.1 Karbantartás	A technológiához használt eszközök, berendezések felülete nem lehet szennyező forrás, jó állapotúnak és könnyen tisztíthatónak kell lennie.
--	--	---

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

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.

Budapest, 2022. február 28.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:


Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

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