



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.
1525 Budapest, Pf.: 30
Telefon: +36 (1) 336-9009
etbi@nebih.gov.hu
portal.nebih.gov.hu

Ikt. sz.: 5200/64507-1/2024
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-
biztonsági és élelmiszer-minőségi
minősítés
Ügyintéző: Nagy Krisztián
Elérhetőségek: vefo@nebih.gov.hu

Hinkelmann-né Csejk Ágnes
intézményvezető
igazgato@heves-fenyoliget.hu

Fenyőliget Integrált Szociális Intézmény Heves Vármegye

Csány

Csillag utca 27.
3015

Barna Katalin Edit
élelmezésvezető
elelmezes@heves-fenyoliget.hu

Lucfenyő Idősek Otthona

Vámosgyörk

István király út 1.
3291

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: Lucfenyő Idősek Otthona

Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha

Címe: 3291 Vámosgyörk, István király út 1.

Üzemeltető neve, címe: Fenyőliget Integrált Szociális Intézmény Heves Vármegye, 3015 Csány, Csillag utca 27.

Cégkapu azonosító: 16748796

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2024. június 26.

Ellátottak száma: 165 fő

Ellátott korosztály: idős

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

A 2024. évi minősítés eredménye: 86%, azaz jó (4).

Jelen minősítés az azonosító adatokkal jelzett létesítményre érvényes három évig/visszavonásig, illetve az azonosító adatokban bekövetkezett változásig.

A szemle során tapasztaltuk, hogy a 2021. november 03-án végzett minősítést –melynek eredménye 78% volt– követően a főzőkonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota **javult**.

Az 5200/7995-1/2021. számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben fogadták meg. Ismételten ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése. A dolgozók hatékony oktatásával az újonnan feltárt hibák jelentős mértékben megszüntethetők!

Az oktatáshoz segítséget nyújt a 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.

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 (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>). 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 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 hasonló eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással, a sorszámozással a hibajavítások szervezését 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

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	Az áttöltött kézfertőtlenítőszeres adagolóinak feliratai nem minden esetben olvashatóak, lekoptak, bizonytalan a beletöltött szer, az eredeti szer doboza nem volt elérhető. A hypo-t hozzáöntik az Ultrát is tartalmazó vízhez, emiatt erős klórszag volt	852/2004/EK rendelet II. sz. Melléklet I. fejezet (1) 528/2012/EU rendelet 659. cikk 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§ GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás;	A szereket összeönteni – mivel a készített oldat hatása nem ismert – nem szabad! Ügyelni kell az áttöltött vegyszerek adagolóin elhelyezett feliratok olvashatóságára. A kiürült eredeti csomagolásokat addig meg kell őrizni, ameddig a szer el nem fogyott az adagolóból.

	több helyiségben is.	8.3. Mosogatás	
2.	A gumikesztyű nem megfelelő használata volt tapasztalható: A dolgozók gumikesztyűvel fogták meg tálaláskor a reszelt sajtot savanyúságot, majd a tányérokat és a szállítókocsit is.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása 5.11.1. Oktatás	Javasolt a dolgozók oktatása a gumikesztyű helyes használatával kapcsolatban, továbbá tálaláshoz célszerű eszközöket használni, kézzel fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszereket ne érintsenek!
3.	A fertőtlenített tojások egy részét a földesáru raktárban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (2) GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai 6.5. Alapanyagok tárolása	A fertőtlenített tojások „tisztának” minősülnek, ezért óvni kell azokat a tárolás során a szennyeződésektől. A láthatóan szennyezett fertőtlenített tojásokat javasolt fertőtleníteni felhasználás előtt!
4.	Több csomag nagytömegű húst fagyasztottak le.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. § (2), 3. melléklet GHP 6.7.5. Fagyasztás, fagyasztva tárolás	Az elhúzódozó lefagyasztási és kiolvasztási folyamat során, kedvezőtlen mikrobiológiai folyamatok játszódhatnak le a csomagoláson belül. Lefagyasztás esetében a termékcímkén feltüntetett fogyaszthatósági idején belül kell megtörténnie, melyet jelölni kell a csomagoláson. Fagyasztás előtt javasolt max. 2,5 kg-os adagolni és a nyomomonkövetéshez szükséges adatokkal felcímkézni.
5.	Az ételek készítéséhez több kényelmi terméket (levesporokat, burgonyapüré porokat) is használnak.	852/2004/EK rendelet 3. cikk GHP 6.1. Kínálat, étlaptervezés	Közétkeztetésben kerülendő a kényelmi termékek, mesterséges ízfokozók használata. A jó minőséget kizárólag friss, biztonságos alapanyagok felhasználása segíti elő. Javasoljuk friss, szezonális, helyi termékek használatát, választék, minőség javításához.
6.	A bemutatott HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer dokumentuma 2022-es dátumú. Önellenőrzéssel kapcsolatos dokumentumot nem tudtak bemutatni.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) GHP 4.11. fejezet Önellenőrzés 10. fejezet V.- VI. melléklet	Az önellenőrzés a hibák megelőzésének, időben észlelésének és a gyors hibajavítás kivitelezésének leghatékonyabb módja. Az önellenőrzési rendszert és tervet minden létesítményben egyedileg, a tevékenység méretétől,

			jellegétől és sajátosságaitól függően a 28/2017. (V.30.) FM rendelet adta keretekben, egy jól átgondolt tervben kell meghatározni, és folyamatosan végrehajtani, a végrehajtást pedig dokumentumokkal igazolni. A terv (az eddig is elvégzett) saját, vagy belső ellenőrzési rész-elemek rendszerbe foglalása, a vizsgálatok, megfigyelések eredményeinek dokumentálása és időszakonkénti értékelése. A dokumentumok lehetnek papír alapúak, vagy elektronikusak, megőrzési idejük legalább 1 év.
--	--	--	--

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	<i>A páraelszívó berendezés működése továbbra is elégtelen.</i> Terhelő a páratartalom a konyha teljes területén.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés	A páraelszívó berendezés felülvizsgálata szükséges. A konyha megfelelő szellőztetéséről gondoskodni kell!
2.	A fogyasztói edény mosogató helyiségben erősen vízkövesek a felületek. A műanyag vágódeszkák egy része elhasználódott állapotú.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) b) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A fogyasztói edény mosogató területén, lehetőség szerint felújítás, korszerűsítés szükséges. <i>Erre az előző minősítés alkalmával is felhívtuk a figyelmüket!</i> Az elhasználódott konyhai eszközök rendszeres cseréjéről gondoskodni kell!

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.
e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatjuk:

- 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 (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>)
- 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, dátum az első oldalon levő elektronikus aláíráson.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:

Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

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