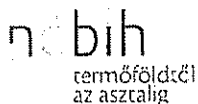


353-2/2017/201



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság  
1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.  
1525 Budapest, Pf.: 30  
Telefon: +36 (1) 336-9474  
etbi@nebih.gov.hu  
portai.nebih.gov.hu

Ikt. sz.: 02.4/6910-1/2017

Targy: Minőségvezérelt közétkeztetés program –  
Hatvani Idősek Otthona Zagyvaszántói Telephelye  
Tálalókonyha (ellátottak száma: 35 fő, ellátott  
korosztály: idős)  
Ügyintéző: ÓA/Sipos Katalin  
Elérhetőségek: sipask@nebih.gov.hu

Hinkelmann-né Csejk Ágnes  
intézményvezető

Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény

Csány

Csillag utca 27.

3015

titkarsag@csanviidosekotthona.t-online.hu

Sármány Ferencné  
telephelyvezető

Hatvani Idősek Otthona Zagyvaszántói Telephelye Tálalókonyha

Zagyvaszántó

Selypi út 2.

3031

zagyvaszanto@heves-fenyoliget.hu

Tisztelt Intézményvezető Asszony!  
Tisztelt Telephelyvezető Asszony!

Köszönjük segítő együttműködésüket a NÉBIH minőségvezérelt közétkeztetés megvalósítását célzó programjában.

Kérem, tekintsek a 2017. augusztus 22. napján a Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény által a Zagyvaszántó, Selypi út 2. sz. alatt a Hatvani Idősek Otthona Zagyvaszántói Telephelyén üzemeltetett tálalókonyhán elvégzett „teszt audit”-ot és az alábbi összefoglalót egy önellenőrzésnek, amely reális képet ad az üzemeltetésben javítandók és a fejlesztések tervezéséhez.

A tesztauditon elért eredmény: 81%, azaz 4 (jó).

Az értékeléshez tájékoztatjuk Önöket, 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 kapnak.

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 látják, hogy a csoportosításban tévedtünk, javasoljuk, hogy azt a saját munkájukban a valósághoz igazítva csoportosítsák át.

I. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések:

| Nem megfelelés                                                                                                                                    | Jogháttér                                                                                                                                                                                                                                                                        | Javítási javaslat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A Járási Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Hivatal által kiállított külön engedélyt nem tudták bemutatni.                                 | 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 13. § (1) és 2. melléklet<br><br>GHP 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély                                                                                                                                                                  | A külön engedélyt a helyszínen kell tartani, hiánya esetében azt be kell szerezni a járási főállatorvos Hivatalától.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| A létesítményre adaptált tisztítási-fertőtlenítési utasítással nem rendelkeznek (láthatóan tisztaság volt).<br>Függönyök lógtak az ablakoknál.    | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1),(10)<br>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21. § és 22. §<br><br>GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)<br>GHP 8.3. Mosogatás<br><br>GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha<br>GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület | A tisztítási-takarítási tevékenységet, annak gyakoriságát, a használt tisztító- és fertőtlenítőszer nevével, technológiájával (koncentráció, behatási idő, hőfok) takarítási utasításban kell rögzíteni. Ebben le kell szabályozni a munkaruha és a takarítóeszközök (törölkendők, moppok) tisztítását is. Szükség esetén gyakrabban kell takarítani, tisztítani.<br>A takarítás, tisztítás módjáról, gyakoriságáról, a helyes szerhasználatról a dolgozókat javasolt kioktatni.<br>A függönyök eltávolítása célszerű a szennyeződés lehetőségének kizárása és az alapos takarítás végrehajtásának érdekében. |
| A létesítményben tárolják a személyzet egészségügyi kiskönyveit.                                                                                  | 852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (2)<br>33/1998. (VI.24.) NM rendelet 2. sz. melléklet<br><br>GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság                                                                                                                                | A kiskönyveket a személyzet tagjainak kell megőrizniük, magukkal hordaniuk, az ellenőrizhetőség és - megbetegedés esetén - az orvosnál való bemutatathatóság érdekében.<br>Javasolt, hogy az alkalmassági vizsgálatokról a konyhavezető vezessen nyilvántartást.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Allergén információs étlap nem volt kifüggesztve, a főzőkonyháról nem érkezett.<br>(Az étlap nyomtatási probléma a szemle alkalmával megoldódott) | 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4. § (1)<br><br>GHP 7.2. Allergének                                                                                                                                                                                                              | A fogyasztókat szóban vagy írásban (pl. étlapon) tájékoztatni kell az ételekben előforduló allergén anyagokról. Szóbeli tájékoztatás esetén a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a főzőkonyhán).                                                                                                                                      |                                                                                                                                                            | tájékoztatás módjáról rövid eljárásrendet kell készíteni a belső irányítási rendszerben. A fogyasztókat, amennyiben kéri, az étel egyéb összetevőiről is tájékoztatni kell.<br>Javasolt a főzőkonyhával egyeztetni az étlappal kapcsolatban.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| A beszállított ételekhez mellékelt kísérődokumentáción a főző- és a tálalókonyha neve, címe nem szerepelt.                                           | 178/2002/EK rendelet 18. cikk<br>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (1) és 19. § (1) (2)<br><br>GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség<br>GHP 6. 10. Kiszállítás | A főzőkonyhának a kiszállított étel mellé megfelelő adattartalmú kísérő dokumentációt (szállítólevél, kísérőjegy) kell biztosítani, melyen feltüntetésre kerül a főző- és az ellátott tálalókonyha neve, címe, a kiszállítás dátuma, a kiszállított étel neve, elkészítésének időpontja (óra, perc), mennyisége, az étel kiszállítási hőmérséklete, az expedálás időpontja (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérséklete és időpontja (óra, perc).<br>Javasolt egyeztetni az ellátó főzőkonyhával az ételkísérő adattartalmával kapcsolatban. |
| Az augusztus 19-ei ételmintákat nem tárolták 72 óráig, a szemle idejére eltávolításra kerültek. A felvágottból eltett minta mennyiség kb. 40 g volt. | 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § (2), 4. melléklet<br><br>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 mintavető nevét és a mintavétel pontos idejét is fel kell tüntetni (dátum, időpont (óra, perc)).<br>Az ételmintát javasolt abban a formában eltenni, amelyben az étel kiadásra kerül (pl.: felvágottas kenyér).                                                                                                                                 |
| Az augusztus 22-ei reggelén a hűtőhőmérséklet ellenőrzése elmaradt a dokumentáció alapján.                                                           | 852/2004/EK rendelet 5. cikk (1)<br><br>GHP V. és VI. melléklet                                                                                            | A HACCP rendszerben foglalt önellenőrző tevékenységet naprakészen, dokumentáltan el kell végezni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések: eltérést nem tapasztaltunk.

Tekintettel arra, hogy tervezett munkánknak a „teszt-üzemébe” kapcsoltuk be az Önök tálalókonyháját, kérem, amennyiben van észrevételük, javaslatuk, azt levélben, e-mail-ben, vagy telefonon osszák meg velünk!

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

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

Az Útmutató honlapunkon megtalálható, és ingyenesen letölthető: <http://portal.nebih.gov.hu/-/utmutato-a-vendeglatas-es-etkeztetes-jo-higieniai-gyakorlatahoz>

Kérem, jelezzenek vissza, amennyiben a tesztüzemben végzett minősítést elfogadják és hozzájárulnak az eredmény NÉBIH honlapon történő közzétételéhez.

Budapest, 2017. augusztus 25.

Dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából.

Tisztelettel:



Zoltai Anna  
osztályvezető

a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

- 1.) címzettek (e-mailben)
- 2.) tájékoztatásul: Fekete László polgármester (e-mailben: [postmaster@zagyvaszantopolghiv.t-online.hu](mailto:postmaster@zagyvaszantopolghiv.t-online.hu))
- 3.) irattár



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.  
1525 Budapest, Pf.: 30  
Telefon: +36 (1) 336-9474  
etbi@nebih.gov.hu  
portal.nebih.gov.hu

Ikt. sz.: 02.4/6947-1/2017

Tárgy: Minőségvezérelt közétkeztetés program –  
Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális  
Intézmény - Hatvani Idősek Otthona Főzőkonyha,  
Hatvan (ellátottak száma: 90 fő, ellátott  
korosztály: felnőtt, idős)  
Ugyintéző: ÖA/Sipos Katalin  
Elérhetőségek: siposk@nebih.gov.hu

**Hinkelmann-né Csejk Ágnes**  
intézményvezető

**Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény**  
**Csány**  
Csillag utca 27.  
3015  
[titkarsag@csanyvidosekotthona.t-online.hu](mailto:titkarsag@csanyvidosekotthona.t-online.hu)

**Barna Katalin Edit**  
konyhavezető

**Hatvani Idősek Otthona Főzőkonyha**  
**Hatvan**  
Kórház utca 3-5.  
3000  
[hatvan@heves-fenyoliget.hu](mailto:hatvan@heves-fenyoliget.hu)

**Tisztelt Intézményvezető Asszony!**  
**Tisztelt Konyhavezető Asszony!**

Köszönjük segítő együttműködésüket a NÉBIH minőségvezérelt közétkeztetés megvalósítását célzó programjában.

Kérem, tekintsek a 2017. augusztus 22. napján a Heves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény által Hatvan, Kórház utca 3-5. sz. alatt a Hatvani Idősek Otthonában üzemeltetett főzőkonyhán elvégzett „teszt audit”-ot és az alábbi összefoglalót egy önellenőrzésnek, amely reális képet ad az üzemeltetésben javítandók és a fejlesztések tervezéséhez.

A tesztauditon elért eredmény: 78%, azaz 3 (közepes).

Az értékeléshez tájékoztatjuk Önöket, 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 kapnak.

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 látják, hogy a csoportosításban tévedtünk, javasoljuk, hogy azt a saját munkájukban a valósághoz igazítva csoportosítsák át.

1. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések:

| Nem megfeleléség                                                                                                     | Jogháttér                                                                                                                                                                                   | Javítási javaslat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Szennyezetek voltak a lefolyócsövek, a rovarhálók. A létesítményre kidolgozott takarítási utasítást nem készítették. | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1).(10) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §<br><br>GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)<br>GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha | A tisztítási-fertőtlenítési tevékenységet, annak gyakoriságát, a használt tisztító-, fertőtlenítőszer nevével, technológiájával (koncentráció, behatási idő, hőfok) takarítási utasításban kell rögzíteni. Ebben le kell szabályozni a munkaruha és a takarítóeszközök (törlőkendők, moppok) tisztítását is. Indokolt esetben gyakrabban kell takarítani, tisztítani. A takarítás, tisztítás módjáról, gyakoriságáról, a helyes szerhasználatról a dolgozókat ki kell oktatni. |
| A burgonyakoptató gumicső (slag) csatlakozásánál nem biztosított a vízhálózat védelme.                               | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2)<br><br>GHP 5.7.1. Ivóvízellátás                                                                                                           | A vízhálózat védelme érdekében vízvisszaszivást gátló szelepet kell beszerezni a gumicső (slag) csatlakozáshoz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Függöny lógott technológiai helyiségben (zöldség-előkészítő).                                                        | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1)(2)<br><br>GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület                                                                                     | A függönyök eltávolítása szükséges a szennyeződés kockázatának csökkentése és a takarítás megkönnyítése érdekében.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| A létesítményben összegyűjtve tárolják az egészségügyi kiskönyveket.                                                 | 852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (2) 33/1998. (VI.24.) NM rendelet 2. sz. melléklet<br><br>GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság                                              | A kiskönyveket a személyzet tagjainak kell megőrizniük, magukkal hordaniuk, az ellenőrizhetőség és - megbetegedés esetén - az orvosnál való bemutatathatóság érdekében. Javasolt, hogy az alkalmassági vizsgálatokról a konyhavezető vezessen nyilvántartást.                                                                                                                                                                                                                  |
| Rádió volt a főzötérben, fülbevaló viselése előfordul a személyzet körében.                                          | 852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1)<br><br>GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása                                                                                         | Személyes tárgyak öltözőben tárolhatóak. Fülbevaló, nyaklánc védőruházat alatt, gyűrű, karóra, karkötő nem viselhető.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| A felvágott szeletelő a húselőkészítőben került elhelyezésre. Ott történik a használata.                             | 852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (3)<br><br>GHP 6.6.1. Előkészítés általános szabályai                                                                                        | A felvágott szeletőgépet ajánlott a főzötér egy arra célra kijelölt munkaasztalán elhelyezni és ott használni a keresztszennyeződés kizárása miatt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nem teljesen gyártói utasítás szerint használják a fertőtlenítő hatású Ultra port. Mérőpohár biztosított, a medencejelölés megkopott. Kisméretű kétmedencés mosogató-berendezés áll rendelkezésre a húselőkészítőben, a zöldség-előkészítőben egy nagyobb méretű egymedencés mosogatót helyeztek el. Alkalomszerűen húselőkészítő eszközöket is az üzemi mosogatóban mosogatnak. | 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. § (1) és 21.§<br><br>GHP 6.6. Előkészítés<br>GHP 8.3. Mosogató                                                           | Fertőtlenítő mosogató során a szeradagolás mérőpohárral vagy adagolóval, a vízkimérés medencejelöléssel vagy mérőpálcával végezhető, a behatási idő és a hőfok tartása mellett. Az előkészítő eszközök az előkészítés helyén használhatóak, mosogathatóak és tárolhatóak. A megfelelő gyakorlatról célszerű oktatást tartani.                                                                                 |
| Két 25 literes hordóban saját készítésű csemege uborkát tárolnak a szárazáraktárban. A termék csomagolásán jelölés nem szerepelt.                                                                                                                                                                                                                                                | 178/2002/EK rendelet 18. cikk (1)<br><br>GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség                                                                                    | A saját készítésű termékek beazonosíthatóságát is biztosítani szükséges. Saját készítésű termék akkor beazonosítható, ha legalább megnevezése, készítés ideje és a fogyaszthatóság/minőségmegőrzés ideje szerepel a jelölésén. A készített termékről anyaghányad-nyilvántartással kell rendelkezni.                                                                                                           |
| Az ételekhez biztosított kísérőjegy nem szerepeltetik a tálaló- és a főzőkonyha nevét, címét.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 178/2002/EK rendelet 18. cikk<br>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (1) és 19. § (1) (2)<br><br>GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség<br>GHP 6. 10. Kiszállítás | A kiszállított étel mellé kísérő dokumentációt (szállítólevél, kísérőjegy) kell biztosítani, melyen feltüntetésre kerül a főző- és az ellátott tálalókonyha neve, címe, a kiszállítás dátuma, a kiszállított étel neve, elkészítésének időpontja (óra, perc), mennyisége, az étel kiszállítási hőmérséklete, az expedálás időpontja (óra, perc). tálalókonyhai átadási hőmérséklete és időpontja (óra, perc). |

## 2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések:

| Nem megfelelés                                                                                           | Jogháttér                                                                                                                                                                                           | Javítási javaslat                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A főzőtér bejáratánál a fali csempék lógnak. A padozati, fali és mennyezeti burkolat több ponton sérült. | 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1)(2) és II. fejezet (1)<br><br>GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület<br>GHP 5.2.1. Padozat<br>GHP 5.2.2. Falfelületek<br>GHP 5.2.3. Mennyezet | A hibák javítása, esetleg felújítás elvégzése indokolt.<br>A tervezett új létesítmény felépítése megoldást jelenthet, de a kivitelezésig is biztosítandóak a tisztítható, fertőtleníthető felületek. |

Tekintettel arra, hogy tervezett munkánkhoz a „teszt-üzemébe” kapcsoltuk be az Önök főzőkonyháját, kérem, amennyiben van észrevételük, javaslatuk, azt levélben, e-mail-ben, vagy telefonon osszák meg velünk!

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

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

Az Útmutató honlapunkon megtalálható, és ingyenesen letölthető: <http://portal.nebih.gov.hu/-/utmutato-a-vandeglutas-es-etkeztetes-jo-higieniai-gyakorlatahoz>

Budapest, 2017. augusztus 29.

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

**Jegyzőkönyv**

**Közétkeztető főző/tálaló-konyha élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítésről**

Szemle kezdete: 2017 év 08 hónap 22 nap 08 óra 30 perc  
befejezése: 11 óra 00 perc

**A minősített létesítmény**

megnevezése: Hatvani Időseket Ökölő Főzőkonyha  
címe: 3000 Hatvan, Hatvan utca 3-5  
FELIR azonosítója: AA1627730  
üzemeltetője: Héves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény  
üzemeltető címe: 3015 Gyöngy, Csillag utca 17  
üzemeltető vezetőjének neve: Hintelmayerné Projt Ágnes, intézményvezető  
e-mail címe, amelyre a végleges minősítést kéri: titkarsag@csanyidosek-okolo.hu

**Jelen vannak:**

**A NÉBIH elnökének megbízásából:**

Ellen Ágnes ..... minősítő referens

**A létesítmény képviselőjében (név, beosztás):**

Gábor István Földi, vezető szakács

személyi igazolvány száma: 68936384

telefonszáma: 06 37/540-182

e-mail címe: hatvan@heves-fenyoliget.hu

Egyéb résztvevők neve, beosztása:

A minősítés előzetes eredménye: 78 %

A szemlén rögzített nem megfelelőségekről, azok javítására vonatkozó szakmai javaslatokról, valamint a **végleges minősítés eredményéről** a megadott e-mail címre írásbeli tájékoztatást küldünk.

Amennyiben a végleges eredmény legalább ..... % lesz, az a NÉBIH honlapon közzétehető.

igen ☐

nem ☐

Kelt: Hatvan, 2017. 08.22

**HÉVES MEGYEI FENYŐLIGET EGYESÍTETT SZOCIÁLIS INTÉZMÉNY**

a létesítmény jelenlévő képviselőjének aláírása  
Adószám: 16748796-1-10  
Tel.: 06-37/557-033

Ellen Ágnes

a szemlét végző referens aláírása

**Jegyzőkönyv**

**Közétkeztető főző/tálaló-konyha élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítésről**

Szemle kezdete: 2017 év 08 hónap 22 nap 11 óra 15 perc  
befejezése: 12 óra 15 perc

**A minősített létesítmény**

megnevezése: Hatvan Körök Otthone Zagyvarésztől Tökefalva felé  
címe: 3031 Zagyvarésztől, Selypői út 2.  
FELIR azonosítója: AA 627733  
üzemeltetője: Hevesi Hegyes Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény  
üzeme tető címe: 3015 Csány, Csillag utca 27.  
üzemeltető vezetőjének neve: Hintermannné Csizsik Ágnes, intézményvezető  
e-mail címe, amelyre a végleges minősítést kéri: titkarsag@csanyhidlozetotthona.t-online.hu

**Jelen vannak:**

A NÉBIH elnökének megbízásából:

Ölben Ágnes minősítő referens

A létesítmény képviselőjében (név, beosztás):

Barna István László, vezető menedzser

személyi igazolvány száma: 6893698A

telefonszáma: 0637/562-182

e-mail címe: hatvan@heves-fenyoliget.hu

Egyéb résztvevők neve, beosztása:

A minősítés előzetes eredménye: 81 %

A szemlén rögzített nem megfelelőségekről, azok javítására vonatkozó szakmai javaslatokról, valamint a végleges minősítés eredményéről a megadott e-mail címre írásbeli tájékoztatást küldünk.

Amennyiben a végleges eredmény legalább 81 % lesz, az a NÉBIH honlapon közzétehető.

igen ☐ nem ☒

Kelt: Zagyvarésztől, 2017. 08. 22.

Barna István László  
HEVES MEGYEI SZOCIÁLIS SZOLGÁLTATÁSI KÖZPONT  
a létesítmény képviselőjének aláírása  
3015 Csány, Csillag utca 27.  
Adószám: 16748796-1-10  
Tel.: 06-37/557-033

Ölben Ágnes  
a szemle végző referens aláírása