

203-1/2017/201

Szemle azonosítója: 08/87/2017

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: 2017. év október hónap 03 nap 09 óra 25 perc Befejezése: 12 óra 30 perc

A szemlézett létesítmény

megnevezése:

címe:

külön engedély száma, kelte:

Üzemeltetőjének:

neve, címe

FELIR száma:

vezetőjének neve, beosztása:

e-mail címe:

Héves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény
Vámasgyörki Idősek Otthaza Főzőkonyha
3291 Vámasgyörk, István király út 1.
nincs helyszínen
Héves Megyei Fenyőliget Egyesített Szociális Intézmény
3015 Csány, Csillag utca 27.
AA5627730
Hintelmann-né Cséj A. Agnes, intézményvezető
titkarsag@heves-fenyoliget.hu

A szemlén jelen vannak

a NÉBIH Elnöke megbízásából

Olber Átila minőségbiztosítási auditor

A szemlézett létesítmény képviselőjében (név) Jakabka Zoltáné

beosztás: élelmiszer-vezető

személyi igazolvány száma: 3805935A 099324 PA

telefonszáma: 0637/557-033 - 11. mellék

e-mail cím, amelyre a végleges minősítést kéri: titkarsag@heves-fenyoliget.hu

Egyéb résztvevő neve, beosztása:

Hintelmann-né Cséj A. Agnes, intézményvezető

A szemle alapján a minősítés előzetes eredménye: 66 %

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 közzéteszi.

80% alatti eredmény első alkalommal „fejlesztés alatt, jobb minősítésre pályázik” jelzéssel kerül közzétételre, lehetőséget adva annak javítására.

Kelt: Vámasgyörk, 2017. október 03

További tájékoztató a túloldalon

*: a megfelelő aláhúzó

Hintelmann-né Cséj A. Agnes
a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása



Olber Átila
a szemlét végző auditor aláírása

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”.

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 közétkeztetést végző létesítményeket).

Az Éltv. felhatalmazása alapján NÉBIH elindította a közétkeztetést végző főzőkonyhák és tálalókonyhák szemléjével járó programját, melynek célja a hazai közétkeztetés működésének, működési feltételeinek felmérése, és segítségnyújtás a feltárt hibák javításában, a fejlesztésre szoruló területek felismerésében. 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 NÉBIH ÉBC Kft. alkalmazásában álló szakembereink a minősítéshez szükséges 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 személyiségi jogokra ügyelnek. Munkánkat az egységes, tárgyilagos, tényeken alapuló, jogszerű, szakszerű, emberséges és - kellő mértékben - rugalmas hozzáállás jellemzi. Elsődleges célunk 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 minősítés nem hagyományos hatósági ellenőrzés, nem jár közvetlen jogkövetkezménnyel, szankcióval. Ugyanakkor az elégtelen, vagy elégséges eredmények esetében a NÉBIH a levelében intézkedési terv megküldését kéri.

Az intézkedési tervek megküldésének elmaradásakor az élelmiszerbiztonsági kockázatról értesítjük a területileg illetékes hatóságot.

A minősítések eredményét a NÉBIH az előzetes értékelő lapon ismertetettek szerint honlapján folyamatosan nyilvánosságra hozza. A program részletes leírását, valamint a minősítésen már átesett konyhák listáját a NÉBIH honlapján találja. <http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/minosegvezerealt-kozetkeztetes-program>

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

Zoltai Anna
a NÉBIH Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály,
a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program vezetője

Kelt: Válaszgyűjtő, 2017. október 03.

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

Shi elho m - ne
a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása



Ölben Átila
a szemlét végző auditor aláírása