

Szemle azonosítója: 14/23/2024

Előzetes értékelő lap
Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szemlérlől
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: 2024 év április hónap 04 nap 7 óra 00 perc Befejezése: 11 óra 30 perc

A szemlézett létesítmény

megnevezése: Baróca Bőrcsöck Főzőkonyha
címe: 1083 Budapest, Baróca u. 1A.
jegyzői nyilvántartásba vétel száma: PE-061/2/1428-3/2014
Üzemeltetőjének
neve: József Attila Egyszerű Bőrcsöck
címe: 1083 Budapest, József Attila u. 1.
FELIR száma: 713703911
Cégkapu elérhetőség: 16922545
vezetőjének neve, beosztása: József Attila Koldos Judit, Intézményvezető
e-mail címe: jzosef@baroca-lp08.hu

A szemlén jelen vannak

a NÉBIH Elnöke megbízásából

..... minőségbiztosítási auditor

A szemlézett létesítmény képviselőjében (név) Kötél Dorottya

beosztás: Élelmiszervezető

személyi igazolvány száma: 476622EE

telefonszáma: 30/670-6081

e-mail cím, amelyre a végleges minősítést kéri: jzosef@baroca-lp08.hu

Egyéb résztvevő neve, beosztása:

A szemle alapján a minősítés előzetes eredménye: 90 %

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.

Kelt: Budapest, 2024. április 08.

További tájékoztató a túloldalon

*: a megfelelő aláhúzendő

Kötél Dorottya
a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása

József Attila
a szemlét végző auditor aláírása

Szemle azonosítója: *74/23/2024*

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) (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 közétkeztetést 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 szemlék 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 belépi, 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. 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 konyhákon 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 szülehetnek:

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 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 minősítésen már átesett konyhák listáját a NÉBIH honlapján találja. <https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>

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: *Budapest, 2024. április 08.*

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

Köcsis-Kötél Dorottya
a létesítményben jelen lévő képviselő
aláírása

Ágnes Ágnes
a szemlék végző auditor aláírása