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.: *5200/5955 -1/2023*
Tárgy: *Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés*
Ügyintéző: *Ángyó Ágnes*
Elérhetőségek: *vefo@nebih.gov.hu*

Koscsóné Kolkopf Judit
Intézményvezető
koscsone@bolcsode-bp08.hu

Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék
Budapest
Baross utca 112.
1082

Fauzerné Zrubecz Melinda
Bölcsőde vezető
fecsego-tipegok@bolcsode-bp08.hu

Fecsegő-Tipegő Bölcsőde Tálalókonyha
Budapest
Százados út 1.
1087

Tisztelt Intézményvezető Asszony!
Tisztel Bölcsőde Vezető 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: Fecsegő Tipegők Bölcsőde Tálalókonyha
Tevékenysége: Közétkeztető tálalókonyha
Címe: 1087 Budapest, Százados út 1.
Üzemeltető neve, címe: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék, 1082 Budapest, Baross utca 112.
Cégkapu azonosító: 16922545

További adatok:
A minősítő szemle ideje: 2023. szeptember 19.
Ellátottak száma: 21 fő
Ellátott korosztály: 1-3 éves
A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Nagy Ferencné, Bölcsőde vezető helyettes

A 2023. évi minősítés eredménye: 90%, azaz jeles (5)

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

Tóth Dávid [sk]
2023.10.09. 15:25:49

A szemle során örömmel tapasztaltuk, hogy a 2020. november 23-án megtörtént minősítést – melynek eredménye 94% volt – követően gyerekeket ellátó tálalókonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota az érdemjegyet tekintve **nem változott**.
Az 5200/2182-1/2020. számú levelünkben ismertetett **szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során megfogadták**. Ismételten ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése.
A dolgozók hatékony oktatásával, az oktatáson tanultak betartásának folyamatos ellenőrzésével, a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával a feltárt hibák jelentős része megszüntethető!
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 táblázatban 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.
A táblázatban az üzemeltetéssel és munkaszervezéssel javítható eltérések szerepelnek, melyek nem igényelnek beruházást, és a dolgozók képzésével, munkaszervezéssel rövid határidőn belül kezelhetők.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

	Nem megfelelőség	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A bemutatott takarítási utasításban nem az aktuálisan használt tisztító és fertőtlenítőszerek szerepelnek.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység	Új vegyszerekre való áttérés esetén az utasítást aktualizálni kell.
2.	Áttöltött Zum kézi mosogatószer és a kézmosószereken nem jelölték az azonosításhoz szükséges adatokat (feltöltés dátuma szerepel).	528/2012/EU Rendelet 69. cikk (2) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás; 5.11.1. Oktatás	Az áttöltött kézmosószerek, mosogatószerek dobozán jelölni kell az azonosítására, nyomon követésére alkalmas adatokat (megnevezés, gyártó / forgalmazó, engedélyszám, lejárati idő, használati utasítás).
3.	Az egészségügyi kiskönyvet az irodában tartja a dolgozó.	33/1998 (VI. 24.) NM rendelet 4. § GHP	Az egészségügyi kiskönyvet a dolgozónak kell megőriznie, magánál tartania, megbetegedés esetén az orvosnál való

		5.8.4. Egészségügyi alkalmasság	bemutathatóság érdekében.
4.	A dolgozó öltözőjében nem valósult meg az utcai- és a munkaruházat megfelelő elkülönítése, védelme: két szekrényben tartja a munkaruhákat, az egyikben több személyes tárgyat is tartott a munkaruhával együtt, a másikban a ruhazsákként használt szemeteszsák félig fedte a munkaruhákat.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet 18.§ GHP 5.1.10. Öltözők	Az utcai és munkaruhákat egymástól elkülönítetten (pl. osztott terű öltözőszekrény, 2 öltözőszekrény/dolgozó vagy ruhazsák) kell tárolni.
5.	Látogatói nyilatkozatot nem irattak alá a konyhába lépés előtt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (2) GHP. 5.8.6 Látogatók	A belépő személyeknek beleértve a látogatókat és a karbantartókat is, javasolt „Látogatói nyilatkozat” kitöltése.
6.	A tálalótérben ventilátort tartanak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP 5.8.5 A dolgozó helyes magatartása	Az ételt a tálalás szakaszában is védeni kell a szennyeződésektől. Ventilátor használata a konyhán tilos.
7.	A HACCP-ben szabályozott önellenőrzést nem végzik.	178/2002/EK rendelet 17. cikk. 2008.évi XLVI. törvény 22. § (1) b) 28/2017.(V.30) FM rendelet 3. § GHP 4.11 Önellenőrzés 10. fejezet V.- VI. melléklet	Az élelmiszer-vállalkozó önellenőrzési rendszert köteles működtetni az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetőségének érdekében. Célja a hibák megelőzése, időbeni észlelése és a gyors hibajavítás. A terv 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.
8.	Tálalási lapon a tálalás ideje és az ételek tálalási hőmérséklete nincs dokumentálva.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) 28/2017. (V.30.) FM rendelet 4.§. (1); 10.fejezet V.-VI. melléklet	Javasolt a HACCP dokumentáció naprakész vezetése!

		GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok	

Elérhetőség:
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) : Nagy Ferencné, Bölcsőde vezető helyettes, konyha@bolcsode-bp08.hu
2.) irattár