

## **Koscsóné Kolkopf Judit**

Intézményvezető

koscsone@bolcsode-bp08.hu

## **Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék**

### **Budapest**

Szigetvár utca 1.

1083

## **Herczeg Ildikó**

Élelmezésvezető

elemeszvezeto.jatekvar@bolcsode-bp08.hu

## **Játékvár Bölcsőde Főzőkonyha**

### **Budapest**

Horánszky utca 21.

1085

**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: Játékvár Bölcsőde

Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha

Címe: 1085 Budapest, Horánszky utca 21.

Üzemeltető neve, címe: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődés, 1083 Budapest, Szigetvár utca 1.

### **További adatok:**

A minősítő szemle ideje: 2024. március 21.

Ellátottak száma: 75 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves, felnőtt

A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Herczeg Ildikó, élelmezésvezető

**A 2024. évi minősítés eredménye: 91%, azaz jeles (5)**

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

**A szemle során tapasztaltuk, hogy a 2021.06.14-én megtörtént minősítést - melynek eredménye 91% volt – követően a leginkább gyermekek étkeztetését biztosító főzőkonyha élelmiszer-higiéniái, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota az érdemjegyet tekintve **nem változott.****

Az 5200/4578-1/2021. számú levelünkben ismertetett **szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során nagyrészt megfogadták.**

**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 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.

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**

	<b>Nem megfeleléség</b>	<b>Jogháttér</b>	<b>Javítási javaslat</b>
1.	Feltöltött Ibis-form vegyszer nem volt beazonosítható, a donor vegyszer nem volt a konyhán. Kézmosási utasításokban a Hospisept kézmosószerre vonatkozó behatási idő nem a gyártói utasításnak (1 p.) megfelelően van feltüntetve: 30 mp a kiírás szerint. Brillance alkoholos	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §  GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység	A kézmosási utasítást aktualizálni kell. A vegyszerek alkalmazási módját, koncentrációját és behatási idejét a gyártói utasításnak megfelelően kell alkalmazni. <b>Javasolt a dolgozók oktatása!</b>

	felületfertőtlenítőszer behatási idejét nem a gyártói utasításnak (5 p.) megfelelően alkalmazzák: 30 mp, ezért a maghőmérő fertőtlenítés nem megfelelő.		
2.	A jelölt takarítóeszközöket az ételhulladék-tároló helyiségben tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) GHP 8.2. Takarítás	Az eszközök tárolását keresztszennyeződést kizáróan meg kell oldani.
3.	Az ételek allergén tartalma étkezesenként van feltüntetve az étlapon.	1169/2011/EU rendelet (1) c) II. melléklet 36/2014. (XII.17) FM rendelet 4. §. (1)  GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás, 7.2. Allergének	Az allergéneket ételféleségenként kell feltüntetni az étlapon, <b>melyet az előző szemlén is jeleztünk!</b>
4.	Fagyasztott sóskán, egy csomag paprikán és petrezselymen lévő címkéken nem tüntették fel az azonosításhoz, nyomonkövetéshez szükséges adatokat.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) XII. fejezet (1) (2)  178/2002/EK rendelet II. fejezet 4. szakasz 18. cikk  2008. évi XLVI. törvény 16. §  62/2011 (VI.30.) VM rendelet 16. § (2) 3. melléklet  GHP 4.8. Nyomonkövethetőség 6.5. Alapanyagok tárolása	Minden helyben fagyasztott élelmiszer csomagolásán fel kell tüntetni a pontos megnevezést, az azonosítást, nyomon követhetőséget biztosító jelölést (pl. számla-vagy szállítólevél száma) fagyasztás idejét és a minőség megőrzési időt.
5.	A szemle reggelén a 03.18-i ételmintákat nem tudták bemutatni.	62/2011 (VI.30.) VM rendelet 17. § (2), 4. sz. melléklet  GHP 6.8.4. Ételminta 5.11.1. Oktatás	Ételmintákat 72 óráig kell megőrizni! <b>A dolgozók oktatása szükséges az ételminta kezelésének szabályaival kapcsolatban!</b>

### Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfeleléség	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	Üzemiedény-mosogató aljáról kopik a festék. Zöldség-előkészítőben a vágódeszkák elhasznált	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet 1. (f) IX. fejezet (3)	Az élelmiszerekkel érintkező felületeket (gépek felületeit is) jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóak és

	állapotúak.	GHP 5.2.6 Munkafelületek 5.5 Berendezésekre vonatkozó követelmények	fertőtleníthetők legyenek.
2.	Az illemhelyen nincs kézmosási lehetőség, azt a szemben lévő mosókonyhán oldják meg.	852/2004 EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4)  62/2011. (VI.30) VM rendelet 13. § (1) a)  GHP 5.1.5 Kézmosók 5.11.1 Oktatás	Az illemhelyen kézmosó kialakítása szükséges <b>mely az előző szemlén is hiányosság volt!</b>
3.	Húselőkészítőkben kicsi a mosogatómedencék mérete, ezért nem valósítható meg az előkészítő edényeinek, eszközeinek belemerítő, fertőtlenítő mosogatása.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 3. cikk  2008. évi XLVI. törvény 22. § (1)  GHP 6.1. Kínálat, étlaptervezés	Nagyobb méretű mosogatómedencék beépítése indokolt.

#### Elérhetőség:

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: [vefo@nebih.gov.hu](mailto: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.) tájékoztatásul: Pikó András, polgármester, [polgarmester@jozsefvaros.hu](mailto:polgarmester@jozsefvaros.hu)
- 3.) irattár