

nebih

termőföldtől  
az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

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

Ikt. sz.:

5200/4067-1/2023

Tárgy:

Élelmiszer-higiéniái, élelmiszer-  
biztonsági és élelmiszer-minőségi  
minősítés

Ugyintéző:

Angyó Ágnes

Elérhetőségek:

vefo@nebih.gov.hu

Kocsosné Kolkopf Judit  
intézményvezető

Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék

Budapest

Baross utca 112

1082

Botka Zoltánné

bölcsődevezető

Katica Bölcsőde - Főzőkonyha

Budapest

Vajda Péter utca 37-39

1089

Tisztelt Intézményvezető Asszony!

Tisztelt Bölcsődevezető 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-higiéniái, 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: Katica Bölcsőde Főzőkonyha

Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha

Címe: 1089 Budapest, Vajda Péter utca 37-39

Üzemeltető neve, címe: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék, 1082 Budapest, Baross utca 112

Cégkapu azonosító: 16922545

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2023. június 22.

Ellátottak száma: 62 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves, felnőtt

A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Botka Zoltánné, bölcsőde vezető

A 2023. évi minősítés eredménye: 92%, 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 2020. november 25-én megtörtént minősítést – melynek eredménye 91% (jeles) volt – követően a leginkább gyerekeket ellátó konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota az érdemjegyet tekintve nem változott. Az 5200/7001-1/2020. számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során nagyrészt megfogadták.

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 (am. eseti-lista) használata, ami a NÉBIH honlapjáról letölthető (<https://portal.nebih.gov.hu/ko-etkeztetes/minosegvezertel-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, átesoportosítható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

### Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések


	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A bemutatott takarítási utasításban nem minden aktuálisan használt szer volt feltüntetve. Több, az utasításban szereplő vegyszer már nem alkalmazzák a konyhán.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §  GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység	Az utasítást változtatás (pl. új szerre való áttérés) esetén aktualizálni kell.
2.	Előkészítő helyiségekben a szennyes műveletekhez nem állt rendelkezésre munka- illetve védőruha.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1)  GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha 5.8.5. A dolgozó helyes	Javasolt a dolgozók oktatása a munkaruha viselésről. Az eltérő tisztasági fokú munkafolyamatokhoz, külön védőruhát (előkészítéshez használt mosható köpenyt/kötényt, egyszer

		magatartása 5.11.1. Oktatás	használatos védőruhát/kötényt vagy mosható felületű kötényt) kell biztosítani, használni.
3.	Előkészítőkben nem állt rendelkezésre <u>körömkefe</u> .	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4)  GHP 5.1.5. Kézmosók 5.11.1 Oktatás	Minden kézmosónál biztosítani kell a higiénikus kézmosás tárgyi feltételeit. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéjét fenntartani.
4.	A konyhai ételhulladék-gyűjtő edény nem volt lefedve, feliratozva és jelölve.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (2)  GHP 5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása	Az ételhulladék gyűjtőt használaton kívül le kell fedni, megkülönböztető jelöléssel, felirattal kell ellátni.
5.	Tálalási lapon a hideg italok esetében nem a tálalási hőmérsékletet mérik és dokumentálják, (melegítés utáni hőmérsékleteket).	852/2004/EK rendelet XII. fejezet (1) (2)  62/2011 (VI.30.) VM rendelet 16. § (1), 17. § (1)  GHP 6.9 Tálalás, felszolgálat, értékesítés	A tálalási lapon az ételek (hideg és meleg ételek is) tálalási hőmérsékletét kell dokumentálni.
6.	Az ételek allergén tartalma étkezésként van feltüntetve az étlapon.	1169/2011/EU rendelet (1) c) II. melléklet  36/2014. (XII.17) FM rendelet 4. §. (1)  37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 6. §. (2) b)  GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás, 7.2. Allergének	Az allergénekről a fogyasztókat tájékoztatni kell. Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan. Az allergéneket ételféleségenként kell feltüntetni az étlapon. <i>A hiányosságra az előző szemlén már felhívtuk a figyelmüket!</i>
7.	A felnőtt heti étlapon a gránátos kockához csemege uborkát adtak, melynek szacharin tartalma nem volt jelölve.	178/2002/EK rendelet 8. cikk 14. cikk (3) b), 16. cikk  GHP 7.1 Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	A fogyasztó részére megfelelő tájékoztatást kell adni az élelmiszer összetételére, jellegére, származására. Az étlapon vagy a fogyasztás helyszínén jelölni kell a mesterséges édesítőszer.
8.	Önellenőrzést nem végeznek.	178/2002/EK rendelet 17.cikk (1)	Az élelmiszer-vállalkozó önellenőrzési rendszert köteles

	<p>2008.évi XLVI. törvény 22. § (1) b)</p> <p>28/2017.(V.30) FM rendelet 3. §</p> <p>GHP 4.11 Önellenőrzés 10. fejezet V.- VI. melléklet</p>	<p>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.</p>
--	--	---

**Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések**

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	<p>- Ajtók, ajtókeretek, átadó ablakok festékhiányosak. - A főzőtéri és üzemi edény mosogatóban lévő esatormaszemek korrodáltak, enyhén besüllyedtek. - A küszöbök helye kis területeken malterrel/betonnal van javítva. - A földesáru raktárban a radiátorok melletti falfelületen salétromosodás látható.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) a) b) d) e)</p> <p>GHP 5.2.1. Padozat 5.2.2. Falfelületek 5.2.4. Ablakok 5.2.5. Ajtók</p>	<p>A konyha teljes területén, az érintett helyeken a burkolatok, falfelületek, csatornafedők felújítása, cseréje szükséges!</p>
2.	<p>Étkezéshez nem alkalmas, piktogrammal nem jelölt ivóleves és tejitalos kancsókat használnak a bölcsődések étkezéséhez. A kancsó gyártói igazolással nem rendelkezők.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet X. fejezet</p> <p>GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi-csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezők</p>	<p>Az élelmiszerrrel érintkező felületek olyan anyagból készülhetnek, amelyekből egészségre káros anyag nem oldódik ki. Élelmiszert tárolni csak az élelmiszert közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból készült edényben szabad. Élelmiszer tárolására alkalmas az eszköz, ha: • megnevezése egyértelműen élelmiszer-csomagolásra utal, vagy a csomagolóanyagon vagy az edényen „élelmiszert érintkező” kifejezés szerepel, vagy • a gyártó igazolja annak megfelelőségét, vagy</p>

		<p>• a  piktogrammal van ellátva.</p> <p>Javasolt étkezéshez alkalmas kancsók és ivópoharak beszerzése.</p>
--	--	--

**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:**

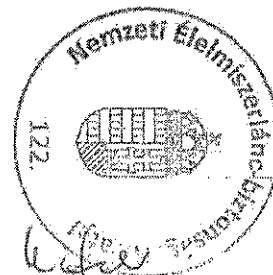
1. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NEBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NEBIH honlapján (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>)


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 Útműtató (GHP): <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, 2023. június 27.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:



  
Tóth Dávid  
osztályvezető

Erről értesül:

- 1.) címzettek (e-mailben)
- 2.) irattár

