



termőföldtől  
az asztalig

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.: 5200/4035-1/2022  
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-  
biztonsági és élelmiszer-minőségi  
minősítés  
Ügyintéző: Lovász Ferenc Dániel  
Elérhetőségek: vefo@nebih.gov.hu

### Fauzerné Zrubecz Melinda

Bölcsődevezető

[feesege-tipegok@bolcsode-bp08.hu](mailto:feesege-tipegok@bolcsode-bp08.hu)

### Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék

#### Budapest

Baross utca 112.  
1082

### Lovkó Margit

Élelmezésvezető

[konyha@bolcsode-bp08.hu](mailto:konyha@bolcsode-bp08.hu)

### Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék Főzőkonyha

#### Budapest

Kerepesi út 29/A  
1087

**Tisztelt Bölcsődevezető 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: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék Főzőkonyha

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 1087 Budapest, Kerepesi út 29/A

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

#### **További adatok:**

A minősítő szemle ideje: 2022.05.27.

Ellátottak száma: 45 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves, idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Lovkó Margit, élelmezésvezető

**A 2022. évi minősítés eredménye: 90 %, azaz jeles (5).**

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

A 2019.12.10-én elvégzett 8151-1/2019 iktatószámú audit eredménye 91%, azaz jeles (5) volt. Az

ekkor feltárt problémák nagy részét kijavították. Az ismételt minősítés során további, az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető hiányosságok kerültek feltárára.

**A dolgozók hatékony oktatásával, az oktatáson tanultak betartásának folyamatos ellenőrzésével, a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával a feltárt hibák jelentős része megszüntethető!**

Az oktatáshoz segítséget nyújt az átadott **Nemzeti Jó Higiéniái 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.

A **80% alatti** minősítést követően a megállapított hiányosságok és hibák kijavítására irányuló intézkedési terv készítése és megküldése után lehetőséget adunk az eredmény kijavítására.

**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 (<http://portal.nebih.gov.hu/mkp>). 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 jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget. A táblázatos csoportosítással, a sorszámozással a hibajavítások szervezését, az intézkedési tervek elkészítését támogatjuk.

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

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A burgonyakoptató csaptelepénél a vízhálózat védelme <i>továbbra sem</i> biztosított visszaszívást gátló szeleppel.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) II. melléklet VII. fejezet (2)  GHP 5.7.1. Ivóvízellátás	A vízhálózat védelme érdekében légszivó szelepes csaptelepet kell beépíteni, vagy visszaszívást gátló szelepet biztosítani a csatlakozási ponthoz.
2.	Az üzemi edénmosogató jelölése lekopott, nehezen észrevehető.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§ és 22. §  GHP 8.3. Mosogatás;	A mosogatómedencék úrtartalmát a gyártói utasításnak megfelelő szerdadagolás érdekében ismerni kell, amennyiben a

			jelölések könnyen lekopnak, javasolt mérőpalcát készíteni a medencéhez.
3.	Az ételek allergén tartalma étkezésként volt feltüntetve az étlapon.	1169/2011/EU rendelet 44. cikk  36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4. §  GHP 7.2. Allergének	Az allergénekről a fogyasztókat tájékoztatni kell. Az allergéneket ételféleségként szükséges feltüntetni az étlapon.
4.	A húselőkészítő pedálos hulladékgyűjtőjének fedele csak kézzel volt nyitható.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (2)  GHP 5.6. Élelmiszer hulladék	Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott, lábpedállal működtethető fedelű edény használata javasolt.
5.	Az ételek kóstolását nem dokumentálják.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1)  GHP 6.9 Tálalás	A kóstolás megtörténtét, megállapítását szabályozni és a visszaellenőrizhetőség érdekében dokumentálni kell. Megfelelőség esetén elegendő egy külön rubrika kipipálva, hogy az étel megfelelő.
6.	Az elkészült ételek nyomon követhetősége nem biztosított maradéktalanul. A bölcsődébe járó gyermekeknek készített ételek adatait az ételkísérő dokumentumra szokták fellevezetni, a szemlélet megelőző napról ezt nem tudták bemutatni. Az idősek részére külön készült, helyben átadott ételekről nem tudtak dokumentumot bemutatni.	2008 évi XLVI. törvény 16.§ (1)  178/2002/EK rendelet 18. cikk (1)  GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség	Javasolt egy olyan formanyomtatványt készíteni, mely a konyháról nem kerül ki, minden esetben rendelkezésre áll, és az elkészült ételek nyomon követéséhez szükséges adatokat feltüntetik rajta (pl.: megnevezés, elkészülés időpontja, hőmérséklet, adagszám).

### Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A hús- és a zöldségelőkészítő helyiségben lévő mosogatómedencékben a nagyobb méretű előkészítő eszközök szabályos mosogatása nem kivitelezhető.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2)  GHP 5.1.3 Épület helyiségek, munkaterület GHP 5.2.7 Mosogatóberendezések	A medencék méretének az ott elmosogatott eszközök méretével arányosnak kell lenni, hogy az edények, eszközök biztonságosan elmoshatók legyenek. Javasolt kisebb méretű színes vágódeszkák beszerzése.

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 tájékoztatom:**

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: <http://portal.nebih.gov.hu/mkp>
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 Higiéniái Útmutató (GHP)**: <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

**A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.**

Budapest, 2022. június 10.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásában



Tóth Dávid  
osztályvezető

Erről értesül:

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