

Kocsóné Kolkopf Judit
Intézményvezető
kocsone@bolcsode-bp08.hu

Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék
Budapest
Baross utca 112.
1082

Molnár-Kötél Dorottya
Dietetikus
kotel.dorottya@bolcsode-bp08.hu

Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék Gyermekkert Bölcsőde Főzőkonyha
Budapest
Nagy Templom utca 3.
1082

Tisztelt Intézményvezető Asszony!
Tisztelt Dietetikus 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 Gyermekkert Bölcsőde Főzőkonyha
Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha
Címe: 1082 Budapest, Nagy Templom utca 3.
Üzemeltető neve, címe: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék, 1082 Budapest, Baross utca 112.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2022.03.26
Ellátottak száma: 76 fő
Ellátott korosztály: 1-3 éves, felnőtt
A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Molnár-Kötél Dorottya, Dietetikus

A 2022. 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 2019.09.16-án elvégzett 6926-1/2019 iktatószámú audit eredménye 94%, azaz jeles (5) volt.

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 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.

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 étel-miszer-biztonságot és étel-miszer 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 étel-miszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A zöldségraktár rovarhálóján kisebb szakadások láthatók.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés GHP 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása	Az említett rovarháló javítása, vagy cseréje szükséges. <i>Az előző szemlén is tapasztaltuk a rovarháló hiányosságait.</i>
2.	Az ételminták tárolására használt hűtőszekrény alsó része rozsdás, a benne tárolt ételminták közül volt olyan, ami megfagyott.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) GHP 6.8.4. Ételminta GHP 8.1 Karbantartás	Az ételmintákat 0-5°C-on kell tárolni legalább 72 óráig. A hűtőszekrény javítása, vagy cseréje szükséges.

3.	A maghőmérő fertőtlenítését bizonytalan összetételű Domestos-os vízzel végezték.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (2) GHP 6.8.1 Melegen tartás	A maghőmérőt használat előtt ételkészítéssel érintkező felületek fertőtlenítésére alkalmas szerrel kell fertőtleníteni. (Javasolt a 70%-os alkohol oldat használata)
4.	A felmosók egy részénél a jelölés nem látható, a húsos feliratú felmosót nem a kiírásnak megfelelően használták és tárolták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához használt eszközöket a használati hely szerint kell jelölni. Célszerű azokat felakasztva tárolni. Amennyiben a jelölések lekopnak, azokat a lehető leghamarabb időn belül pótolni kell.
5.	Az utántöltött kézfertőtlenítőszer nyomonkövetési adatait nem vezették fel az adagolókra, a kézfertőtlenítő eredeti kannájáról lekopott a felhasználhatósági időpont.	528/2012/EU Rendelet 69. cikk (2) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás; GHP 5.1.5. Kézmosók GHP 5.11.1. Oktatás	Az áttöltött kézfertőtlenítőszerek, mosogatószerek dobozán jelölni kell az azonosításhoz és nyomonkövetéshez szükséges adatokat (megnevezés, gyártó / forgalmazó, lejárati idő).
6.	A húselőkészítő mosogatónál nem helyezték ki az aktuálisan használt fertőtlenítő mosogatószer (Zum) gyártói használati utasítását. A magasföldszinti részen a fogyasztói edények mosogatását háztartási mosogatógépben végzik, melyhez fertőtlenítőszeres előáztatást alkalmaznak. A fertőtlenítő klórtabletta kiragasztott adagolási utasítása, behatási ideje nem felelt meg a gyártó által megadottaknak. Ezen a helyen a mosogatómedence ürtartalmát nem határozták meg.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§-22. § GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás; GHP 8.3. Mosogatás	A takarításhoz, fertőtlenítéshez felhasznált szereket a gyártó által megadott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten szabad csak alkalmazni. A mosogatómedencék ürtartalmát ismerni kell, célszerű azt a medence belső falán itt is megjelölni.
7.	Az öltözőben a konyhai dolgozóknak 1-1 szekrény áll rendelkezésre, a szűrőpróbaszerűen	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet 18.§	A munkaruházatot védeni kell a szennyeződéstől, azokat javasolt a szekrények felső polcain tárolni, az utcai

megtekintett szekrényben keveredtek az utcai és a munkaruhák.	(4) GHP 5.1.10. Öltözők	ruházatukat pedig az alsó részen.
---	----------------------------	-----------------------------------

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A takarítóeszköz tároló mennyezetéről, valamint a hátsó folyosó faláról salétromosodás miatt nagy területen vakolat válik le.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet	A hiányos felületeken mihamarabbi festés, felújítás szükséges.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.
e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

- 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>
- 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, 2022. március 28.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:



Tóth Dávid
Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

- címzettek (e-mailben)
- irattár