



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

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

Ikt. sz.: 5200/5884-1/2022
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-
biztonsági és élelmiszer-minőségi
minősítés
Ügyintéző: Lovász Ferenc Dániel
Elérhetőségek: vefo@nebih.gov.hu

Kocsosné Kolkopf Judit
Intézményvezető
kocsosne@bolcsode-bp08.hu

Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék
Budapest
Baross utca 112.
1082

Döme-Molnár Lilla
Dietetikus, Élelmezésvezető
molnar.lilla@bolcsode-bp08.hu

Tücsök-Lak Bölcsőde Főzőkonyha
Budapest
Tolnai Lajos utca 19.
1084

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: Tücsök-Lak Bölcsőde Főzőkonyha
Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha
Címe: 1084 Budapest, Tolnai Lajos utca 19.
Üzemeltető neve, címe: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék, 1082 Budapest, Baross utca 112.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2022.08.25.
Ellátottak száma: 43 fő
Ellátott korosztály: 1-3 éves, felnőtt
A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Döme-Molnár Lilla, dietetikus, élelmezésvezető

A 2022. évi minősítés eredménye: 95%, azaz jeles (5).

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

A 2020.01.15-én elvégzett 553-1/2020 iktatószámú audit eredménye 96%, 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.	Az aktuálisan használt Flóraszept fertőtlenítőszer nem szerepelt a takarítási utasításban.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) (a) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1. Takarítás, takarítási utasítás	Új szerek beszerzése esetén a takarítási utasítást frissíteni kell.
2.	A konyhai dolgozó haját nem fedte teljes mértékben a hajháló.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) II. melléklet IX. fejezet (3)	Hajhullás okozta szennyezés megelőzésére üzemi helyiségekben a dolgozóknak

		GHP 5.8.1 Személyi higiéniai utasítás GHP 5.8.2 Védőruha, munkaruha GHP 5.8.5 A dolgozó helyes magatartása	a haját teljes egészében befedő hajhálót kell viselni.
3.	Dolgozó gumikesztyűs kézzel érintette az egyébként lábpedállal működtethető hulladékgyűjtő fedelét.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha; GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása; GHP 5.11.1. Oktatás	Javasolt a dolgozók oktatása a helyes gumikesztyű használatáról.
4.	A konyhán a napi használatú fűszerek között volt olyan, melynek a jelölési adatai lekoptak, nem voltak olvashatók.	178/2002/EK rendelet 18. cikk (1) GHP 4.8 Nyomon követhetőség	Az áttöltött fűszereknél minden esetben biztosítani kell azok nyomkövetési adatait. Nyomon követésre alkalmas módszer lehet az eredeti csomagolóanyag megőrzése/azonosításra alkalmas részének átragasztása is.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Sz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A konyhai klímaberendezés átmenetileg nem működött.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) (5) II. melléklet V. fejezet (1) 253/1997. (XII.20.) Korm. rendelet 90. § (1) GHP 5.1.6. Szellőztetés	A klímaberendezés mihamarabbi javítása szükséges.
2.	A zöldségelőkészítő helyiség álmennyezetén a klímaberendezés alatti részekben ázásnyomok voltak láthatók.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) GHP 5.2.3. Mennyezet	Az éltintett álmennyezet elemek cseréje, tisztítása javasolt.
3.	A mellékhelyiség mosdójának csaptelepből kiáramló víz nyomása alacsony.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) (4) GHP 5.1.5. Kézmosók GHP 5.5 Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 8.1 Karbantartás	A csaptelep javítása, vagy tisztítása szükséges

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

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

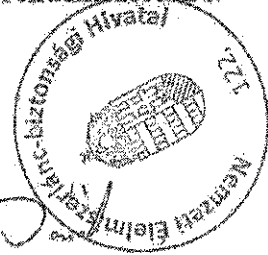
1. Lejáró, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NÉBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján: <http://portal.nebih.gov.hu/mkp>
2. Hasznos szakmai támogatást ad a mindennapi munkájukhoz, munkatársaik szakmai továbbképzéséhez, feladataik magas színvonalú ellátásához (pl. HACCP terv készítése) a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniai Útmutató (GHP): <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, 2022. augusztus 31.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:


Tóth Dávid
osztályvezető



Erről értesül:

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