

Sarka Béláné
intézményvezető
ago.merk@szszbmik.hu

Szakács Erika
élelmezésvezető
szakacs.erika@szszbmik.hu

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei "Harmónia" Egyesített Szociális Intézmény

Mérk

Hunyadi utca 183.
4352

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: Főzőkonyha

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 4352 Mérk, Hunyadi utca 183.

Üzemeltető neve, címe: Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei "Harmónia" Egyesített Szociális Intézmény
4352 Mérk, Hunyadi út 183.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2021. június 24.

Ellátottak száma: 200 fő

Ellátott korosztály: felnőtt, idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Szakács Erika, 06-20-516-1516

A 2021. évi minősítés eredménye: 73 %, azaz közepes (3).

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

A 2017. évi minősítést követően – melynek végleges eredménye 79 % volt – a főzőkonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota kis mértékben romlott. A 02.4/7608-1/2017. számú levelünkben ismertetett eltérések nagy részét kiküszöbölték,

de azon kívül korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Felhívom a figyelmet a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintésére, munkájukba történő beépítésére. **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 előkészítők és a főzőtér fa munkaasztalai, a hústőke lábai, a hűtők alatti fa raklapok, a fakanalak felülete nem fertőtleníthető. A húsos hűtő, a kézikocsik, a szárazáru raktár polcai, az áruátvevő mérleg rozsdásodik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 8.1. Karbantartás	A tisztítható, fertőtleníthető felületek biztosítása érdekében a kopott, rozsdás, nem fertőtleníthető felületű eszközöket, berendezéseket javítani, cserélni vagy selejtezni kell.
2.	A húselőkészítőben található - és ott használják - a hentesáru szeletelőgépet, a konzervbontó, a főtt hús szeleteléséhez	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1), IX. fejezet (3) (5) 62/2011. (VI.30.) VM	A fogyasztásra közvetlenül alkalmas étel-miszerek szeleteléséhez használt gépet, eszközöket a főzőtérben kell

	<p>használt kés és vágódeszka.</p> <p>Az előkészítéshez használt edények nem mindegyike van megjelölve.</p> <p>A húselőkészítő átadóablakában személyes tárgyakat tároltak.</p>	<p>rendelet 13. § (1)</p> <p>GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület</p> <p>GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása</p> <p>GHP 6.6. Előkészítés</p> <p>GHP 6.6.1. Az előkészítés általános szabályai</p> <p>GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás</p> <p>GHP 8.3. Mosogatás</p> <p>GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>használni és tárolni, ezek mosogatását az üzemi edény mosogatóban kell elvégezni.</p> <p>Az előkészítéshez használt edényeket is, az eszközökhöz hasonlóan színkód szerinti szabályozással, vagy maradandóan megjelölve el kell tudni különíteni, és azokat a felhasználás helyén kell elmosni és tárolni.</p> <p>Az előkészítő átadóablakait funkciójának megfelelően kell használni.</p> <p>A dolgozókat oktatásban kell részesíteni.</p>
3.	<p>Az élelmiszer csomagoló anyagokat a húselőkészítő asztalán, szabadon tárolták.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet X. fejezet</p> <p>GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések</p>	<p>Javasoljuk, hogy a csomagolóanyagokat szennyeződéstől védetten tárolják, például műanyag dobozban.</p>
4.	<p>Több fagyasztóból hiányzott az ellenőrző hőmérő.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (5)</p> <p>GHP 6.5.3. Hűtve tárolás</p>	<p>A hőmérséklet ellenőrzést tényleges mérésen alapulva kell dokumentálni, ehhez az érintett hűtőberendezésekbe a megfelelő hőmérséklet mérésére alkalmas, működőképes mérőeszközöket kell biztosítani.</p>
5.	<p>A tisztítási-fertőtlenítési utasítás általános, a valóságban felhasznált szereket nem tartalmazza.</p> <p>A konyha területén használt textíliák tisztítása, fertőtlenítése nem szabályozott.</p> <p>A takarításhoz használt takarítóeszközök egy részéről a jelölés lekopott.</p> <p>A hűtők zsúfoltan vannak elhelyezve, ami a takarítási tevékenységet nehezíti.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) (10), II. fejezet (2), V. fejezet</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §</p> <p>GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás</p> <p>GHP IX. melléklet</p> <p>GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>A tisztítási-fertőtlenítési utasításban a létesítmény minden berendezésére, eszközére kitérően, meghatározva a gyakoriságot, a tisztításhoz-fertőtlenítéshez felhasznált szereket, és a felelős személyeket, le kell szabályozni a takarítást.</p> <p>A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához használt minden eszközt maradandóan meg kell jelölni.</p>

	Az elszívó csövek, a rovarhálók szennyezettek. A konyha területén több „üzemen kívül” felirattal ellátott berendezés található.		A konyha berendezéseit folyamatosan tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani. A használaton kívül helyezett berendezéseket a konyha területéről el kell távolítani. A dolgozókat oktatásban kell részesíteni.
6.	A dolgozók haját és ékszereit a munkaruha nem fedte el. A dolgozók ugyanazt a munkaruhát viselték az előkészítés és a tálalás alatt, a részükre védőkötény nem biztosított. A főzőtérben mobiltelefon volt.	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	Az ételkészítés közben a haját és az ékszereket a munkaruhának el kell fedni. A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz elkülönített ruhákat, védőkötényt kell biztosítani. A technológiához nem illő, annak tisztaságát veszélyeztető tárgyakat a technológiai térbe nem szabad bevinni. A dolgozókat haladéktalanul oktatásban kell részesíteni a személyi higiéniai utasítás követelményeiről.
7.	A papírtörölköt a kézmosóknál szabadon, például a mosdón tárolták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	A kézszáritásra kihelyezett papírtörölköt szennyeződéstől védetten kell tárolni. Javasoljuk fali adagolók felszerelését.
8.	Az étlapon a tájékoztatási kötelezettségnek megfelelő információk hiányosak. Például „Sárgabarackíz cukorral és édesítőszerrel” termék esetén semmiféle, az édesítőszer tartalomra vonatkozó tájékoztatás nincs az étlapon feltüntetve.	1169/2011/EU rendelet 44. cikk és II. Melléklet; 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 4. §. (1) GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	Amennyiben az ételkészítés során is tartalmaz, azt az étlapon az étel nevéhez kapcsolódóan szintén fel kell tüntetni.
9.	Az ételkészítés-hulladék gyűjtésére használt edény jelöletlen, a tároló edények erősen szennyezettek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) és VI. fejezet (2) 142/2011/EU rendelet VIII. melléklet 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 9. § (1) GHP 5.6.2. Ételmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása	Az ételkészítés-hulladék gyűjtésére külön, maradandóan megjelölt („nem emberi fogyasztásra”), jól záródó tartályt kell biztosítani, folyamatos tisztántartásáról gondoskodni kell.

10.	A kommunális hulladék gyűjtő edények teteje több helyen is hiányzott.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9.§ (1) GHP 5.6. Élelmiszer-hulladék	A kommunális hulladékot zártan kell gyűjteni. Javasoljuk a hiányzó tetők visszahelyezését vagy lábbal nyitható fedelű, hulladékgyűjtő edények beszerzését.
11.	A húselőkészítőben a fagyasztott húsok felengedtetését jelenleg szobahőmérsékleten, vízben áztatva végzik, mert elmondás szerint az arra a célra használt hűtő elromlott, a rozsdamentes (7) hűtőt pedig a dolgozók használják.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (7) GHP 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása GHP 5.11.1. Oktatás	A fagyasztott nyers húsok felengedtetését ellenőrzött körülmények között, 0 és +5 °C hőmérsékleten, hűtőberendezésben javasolt végezni. A dolgozók a saját élelmiszereiket a technológiai téren kívül, a folyosón, az arra a célra kijelölt hűtőberendezésben kell, hogy tárolják. A dolgozókat oktatásban kell részesíteni.
12.	A <i>Liga margarint</i> ellenőrizetlen léghőmérsékleten, a szárazáru raktárban tárolták, a gyártó által a jelölésen feltüntetett tárolási hőmérséklet: +2- +10 °C.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (2) (5) (6) GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP 6.5. Alapanyagok tárolása GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 5.11.1. Oktatás	Az élelmiszereket mindig a gyártó/forgalmazó által előírtaknak megfelelően kell végezni. A dolgozókat oktatásban kell részesíteni.
13.	Általánosságban a mosogatási gyakorlat kifogásolt: - az előkészítőkben a mosogatóhoz csak zsíroldó hatású Tip Professionalt használnak, - az előkészítőkben az edények, eszközök higiénikus szárítására nincs lehetőség, például a húselőkészítőben a vágódeszkát a padozaton tárolták, - az üzemi edény mosogató medence mérete az ott használt edények méretéhez viszonyítva kicsi, azok higiénikus mosogatóására nem alkalmas,	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1), V. fejezet (1), IX. fejezet (3) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§ GHP 5.4.1. Szállítóedények, szállítótartályok GHP 8.3. Mosogató; GHP 5.11.1. Oktatás	Az előkészítőkben a mosogatóknál biztosítani kell a megfelelő hatékonyságú fertőtlenítőszer, valamint az edények higiénikus szárítására elegendő felületet. Az üzemi edény mosogatónál a medencéket olyan méretűre és kialakításúra kell cserélni, melyben az edények tisztítása-fertőtlenítése és öblítése biztonságosan elvégezhető. A visszaérkező bizonytalan higiéniai állapotú szállító edényeket a konyhára való bekerülés előtt fertőtlenítő mosogatóással időben elkülönítve valamelyik

	<ul style="list-style-type: none"> - a szállítóedényeket külön mosogató hiányában az üzemi edény mosogatóban fertőtlenítik. - a „lakók” fogyasztói edény mosogatójának fertőtlenítésre használt medencéjében a vízszint jelölés lekopott, a dolgozók tudása a pontos szeradagolásra vonatkozóan bizonytalan volt. 		<p>fogyasztói edény mosogatóban javasolt elmosogatni. A folyamatot a HACCP kézikönyvben le kell szabályozni.</p> <p>A fogyasztói edény mosogatóban a fertőtlenítőszer pontos adagolásához a medencéket újra meg kell jelölni.</p> <p>A dolgozókat a helyes mosogatói gyakorlatról oktatásban kell részesíteni.</p>
14.	A rizs és az étolaj gyűjtőcsomagolásban került be a főzőtérbe.	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (2) (3)</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (2)</p> <p>GHP 8.5. Göngyöleg</p>	A külső csomagolást a főzőtérbe bevinni tilos.
15.	Az ételkísérő jegy adminisztrációja kifogásolt, az étel csak a program által kinyomtatott adatok (pl. étel neve, adagszáma, mennyisége) kíséretében kerül kiszállításra. A diétás ételek külön nem kerülnek rögzítésre.	<p>178/2002/EK rendelet 18. cikk</p> <p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5)</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19.§ (1-2).</p> <p>GHP 6.10. Kiszállítás</p> <p>GHP 4.8. Nyomon követhetőség</p>	Az ételkísérő jegyet két példányban kell kitölteni, és annak tartalmaznia kell a főzőkonyha és a tálalókonyha pontos nevét, a kiszállított valamennyi étel elkészültének időpontját, a szállítóedénybe kerülés időpontját és hőmérsékletét, a tálalókonyhai átadás időpontját, és az akkori hőmérsékletét a valóságnak megfelelően.
16.	A tálalókonyhára készített GN edényben is szállítottak ki.	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (1), V. fejezet (1)</p> <p>62/2011. (IV.30.) VM rendelet 21.§ (1)</p> <p>GHP 6.9.6. Felszolgálat és kiszolgálás</p> <p>GHP 6.10. Kiszállítás</p> <p>GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>Az ételkiszállítást olyan jól záródó, zárt csomagolásban kell végezni, mely alkalmas az ételek minőségének, állagának megóvására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására és a szennyeződés megakadályozására.</p> <p>Javasoljuk, hogy a lefedett GN edényekben lévő ételt termoboxokba helyezve szállítsák ki.</p> <p>A dolgozókat oktatásban kell részesíteni.</p>
17.	A rántott hal hőmérséklete a tálaláskor 59°C volt.	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5)</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19.§</p>	A melegen fogyasztandó ételek maghőmérsékletét elkészültüket követően +63°C felett kell tartani, vagy bizonytalan hőmérsékleti

		GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés GHP 5.11.1. Oktatás	tartományban tárolva, azokat az étel elkészülését követően 3 órán belül ki kell adni a fogyasztónak. A dolgozókat oktatásban kell részesíteni.
18.	A bemutatásra került HACCP kézikönyv hiányos, a bevezetett felügyeleti eljárásokat nem tartalmazta, a diétás ételkészítés folyamata nem szabályozott. A tálalás ellenőrző lap vezetése felületes, az ételek elkészülte nem ételféleségenként kerül rögzítésre, a diétás ételek esetén egyáltalán nem ellenőrzött.	852/2004/EK rendelet 5. cikk (1) GHP V. és VI. sz. melléklet	A főzőkonyha tevékenységével arányos, jogszabályi követelményeknek megfelelő HACCP rendszert kell kialakítani és működtetni. Az önellenőrzés keretében előírt minden ellenőrző lapot a valóságnak megfelelően kell dokumentálni.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A főzőkonyhán a szellőztető rendszer nem működik. Az elszívó csövek szennyezettek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés GHP 8.1. Karbantartás	Ismételten javasoljuk az elszívó rendszer felülvizsgálatát esetleg cseréjét. Az elszívó rendszer folyamatos tisztításáról, karbantartásáról gondoskodni kell.
2.	A főzótérben az egyik lámpatest hiányzott, a vezeték szabadon volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (7) GHP 5.1.7. Világítás	A lámpatestet mihamarabb vissza kell szerelni.
3.	Az átadóablakok és ajtók festése kopott. Az ablakokra árnyékolóként reluxa van felszerelve, ezek tisztítása nehezen megoldható, a rovarhálók szennyezettek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) d), e), IX. melléklet GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók GHP 5.2.5. Ajtók GHP 8.1. Karbantartás	Javasoljuk a kopott festésű nyílászárók festését. Az ablakokra célszerű könnyen tisztítható, fertőtleníthető kialakítású árnyékoló felhelyezése. A rovarhálókat rendszeresen tisztítani szükséges.

4.	A padozaton helyenként apróbb sérülések, hiányosságok láthatók.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) a) GHP 5.2.1. Padozat	A padlóburkolatnak rémentesnek, könnyen takaríthatónak kell lenni, javasoljuk a javítását.
5.	A konyha területén a falakon apróbb sérülések, leverődések, a főzőtér mennyezetén beázás nyomai láthatók. A főzőtér falán végig haladó csövek festése pattogzik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) b), c) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet	A mennyezetet és a falfelületeket ideértve a csővezetékeket is, ép állapotban és tisztán kell tartani, javításuk, meszelésük javasolt.
6.	A zöldség-előkészítő mosogatójánál nem biztosított folyó meleg víz.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (2), 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§ GHP 5.2.7. Mosogatóberendezések GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás	A zöldség-előkészítő mosogató medencénél gondoskodni kell a hideg-meleg folyóvízről. A kialakításig javasoljuk előkészített alapanyagok felhasználását.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan 2021. július 19-ig kérem, szíveskedjenek megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok felszámolását tartalmazó *intézkedési tervüket*, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.

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

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

- 1. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégezzünk, és annak eredményét tesszük közzé.**
- 2. 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>)

3. 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, 2021. június 28.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:



Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

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