



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Tel: 06/1/336-9474 Fax: 06/1/336-9169

E-mail: etbi@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

Ikt.sz.: 02.4/9789-1/2016
Tárgy: Minőségvezérelt közétkeztetés
program – Borzavár Község
Önkormányzata, Tálalókonyha
(ellátottak száma: 53 fő)
Ügyintéző: KZ/Kolbl Nándorné
Elérhetőség: kolbln@nebih.gov.hu
Melléklet(ek): –

Dócziné Beleczi Ágnes
polgármester

Borzavár Község Önkormányzata

Borzavár

Fő út 43.
8428

Kapocsiné Zsova Mária
mb. igazgató

Borzavár Község Önkormányzata, Iskolai Tálalókonyha

Borzavár

Alkotmány u. 1.
8428

polghivborzavar@invitel.hu

zsovamari@gmail.com

Tisztelt Polgármester Asszony!
Tisztelt Igazgató Asszony!

Köszönjük segítő együttműködését a NÉBIH minőségvezérelt közétkeztetés megvalósítását célzó programjában.

Kérem, tekintse a **2016. november 17. napján, Borzavár Község Önkormányzata által üzemeltetett Iskolai Tálalókonyhán (8428 Borzavár, Alkotmány u. 1.)** elvégzett „teszt audit”-ot és az alábbi összefoglalót egy önellenőrzésnek, amely reális képet ad az üzemeltetésben javítandók és a fejlesztések tervezéséhez.

A tesztauditon elért eredmény: 43 %, azaz 1-es (nem felelt meg).

Az értékeléshez tájékoztatjuk, hogy terveink szerint az iskolai osztályozás rendszeréből ismert, 1-5-ig terjedő osztályozás alapján a 100-90 % 5-ös, 90-80 % 4-es, 80-70% 3-as, 70-60 % 2-es, 60 % alatt 1-es minősítést kap.

Szakmai észrevételeinket az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, egyben segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismerésében, és a fejlesztések tervezésében.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatunkat, melyek alapján a későbbiekben, az „éles” minősítés során jobb minősítés is elérhető.

Rálátásunk és ismereteink alapján az első táblázatban a beruházást nem igénylő, az üzemeltetéssel kapcsolatos eltéréseket csoportosítottuk, míg a második táblázat a ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze. Amennyiben úgy látja, hogy a csoportosításban tévedtünk, javasoljuk, hogy azt a saját munkájában a valósághoz igazítva csoportosítsa át.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések:

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A konyha üzemeltetője FELIR azonosítóval nem rendelkezik.	2008. évi XLVI. törvény 38/A. § (1) és 38/B. § (2)	A NÉBIH weboldalán található elektronikus élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevalló felületen el kell végezni a díjbevallást. A rendszer a bevallási folyamat során generálja az ügyfél FELIR azonosítóját. Ha az üzemeltető jogszabály alapján mentesül az élelmiszerlánc-felügyeleti díj fizetése alól, akkor egy úgynevezett „0-ás bevallást” kell feltölteni a rendszerbe. (http://portal.nebih.gov.hu/friss-hirek , kereső mezőbe beírandó: FELIR).
A létesítmény tálalókonyhájában végzett közétkeztető tevékenység jogszerűségét igazoló működési engedélyt, vagy bejelentésről szóló igazolást, továbbá külön engedélyt a helyszínen bemutatni nem tudtak, és ezt később sem küldték meg az auditornak.	852/2004/EK rendelet 6. cikk (3) 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 6. § 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 12 § (1) Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlatához (továbbiakban: GHP): 4.3. szakasz	Érvényes engedélyek hiányában a tálalókonyhán végzett közétkeztető tevékenységet haladéktalanul be kell jelenteni a létesítmény, mint kereskedelmi egység nyilvántartásba vételére jogosult illetékes Önkormányzat jegyzője, valamint a külön engedély ügyében illetékes Zirci Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztálya felé.
A konyhán a zöldségek és gyümölcsök mosásához ételkészítéshez és újrahőkezeléshez rendelkezésre álló edények nagyon elhasználódtak, kopottak, szennyezettek.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) 16. GHP: 6.9.	A konyhán használatos edények mielőbbi cseréjére szorulnak.
A konyhatérben kopott, rozsdás lábú iskolapadot is használnak konyhaasztalként, a székek kárpitozása szakadt, kilógnak a szivacs ülőpárnák, a gázszámoly szintén kopott, rozsdás, a munkaasztalok és mosogatók előtt takarófüggönyök vannak felszerelve, rozsdások a mosogató medencék, a	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet 1. f) GHP: 5.5. szakasz	A kopott, elhasználódott bútorok és eszközök mielőbbi karbantartásáról, szükség szerinti cseréjéről gondoskodni kell. A konyha helyiségeiben kizárólag jól tisztítható, fertőtleníthető anyagokból készült berendezési tárgyak lehetnek, ezért a textil függönyök és kárpitozott székek használata nem javasolt.

fogyasztói edény-mosogató részen nagyon rossz állapotú a csepegtető tálca, stb.		
A gazdasági előtérben lévő szekrényekben rendetlenül tisztító fertőtlenítő szereket, dekorációs kellékeket, textíliákat, stb. tárolnak a szekrények tetején papírkarton dobozokban szintén tárolás történik. Az ugyanitt, függönnyel leválasztott öltöző hely tele van nem a konyhán használatos takarító eszközökkel és a falakon keretezett képek lógnak, stb.. A helyiségek a felesleges lomok miatt általánosságban nehezen takaríthatók.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet 1 d) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) GHP: 5.5. szakasz	Gondot kell fordítani a létesítmény helyiségeinek megfelelő takarítására. Ehhez a helyiségeket úgy kell kialakítani, berendezni, hogy ne alakuljanak ki nehezen hozzáférhető, vagy megközelíthetetlen helyek. A felesleges eszközöket és lomokat a konyha területéről el kell távolítani.
A létesítmény tisztítási-fertőtlenítési utasítással nem rendelkezik.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP: 8.2.1. szakasz	A létesítményre vonatkozó tisztítási, fertőtlenítési utasítást el kell készíteni, ehhez segítséget nyújt a GHP VIII. sz. Dokumentum minták melléklete.
Viszonylag sok tisztító és fertőtlenítő szer volt kirakva a mosogatókra, és a munkaasztalok alá, a tisztítószer tároló szekrény rendetlen és ajtaja alig nyitható egy padtól. A takarító eszközök össze voltak dobálva, tárolás közben keresztszennyezik egymást és elkülöníthetőségük sem egyértelmű.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (10) és IX. fejezet (3) GHP: 8.2.1. szakasz	A tisztító és fertőtlenítő szereket a tárolásukra szolgáló zárt helyiségben, vagy helyen kell tartani. A felhasználási helyeken legfeljebb a napi munkához feltétlenül szükséges mennyiségű tisztító és fertőtlenítő szer tárolható, azonban a zárt elhelyezésről ez esetben is gondoskodni kell. A konyhában használt takarító eszközöket egyértelmű módon (pl. jelöléssel) el kell különíteni az ebédlőben, vagy az épületen kívül használatos takarító eszközöktől. Tárolásukat lehetőleg függesztve, a keresztszennyezés kockázatát kizárva szükséges megoldani.
Az egységben használatos takarítási célú textíliák, szivacsok, törülközők, valamint konyharuhák elkülönített tisztítása, fertőtlenítése teljesen szabályozatlan.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP: 8.2.1. szakasz	A konyhán használt textíliák, szivacsok, törülközők, valamint konyharuhák elkülönített tisztítását, fertőtlenítését pl. a tisztítási fertőtlenítési utasításban szabályozni szükséges.
A helyiségeken (mennyezet, falak padozat), a berendezéseken és eszközökön egyértelműen látható a takarítatlanság, szinte minden szennyezett, sok helyen ragad is a szennyezettségtől.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) és V. fejezet GHP: 8.2.1. szakasz	A létesítmény átfogó nagytakarításra szorul! A helyiségek, berendezések, eszközök rendszeres és alapos takarításáról, tisztításáról gondoskodni szükséges.
A konyhában talált és használt hypo, valamint az üzemi edény-mosogató helyen kint lévő Kim	528/2012/EU rendelet 69. cikk (2) GHP: 8.2.1. és 8.3.	A tisztító-fertőtlenítőszer felhasználhatósági idejét az áruátvételtől kezdődően nyomon kell

<p>fertőtlenítő mosogatószer felhasználhatósági időn túl voltak, elmondás szerint az utóbbi szert nem is használják, de a fal kiírás szerinti adagolása is rossz (40 l vízhez 2 dl a 8 dl helyett). A kézmosónál kihelyezett Ultra Fine fertőtlenítő kézmosószer felhasználhatósági idejét a jelölés kopottsága miatt nem lehetett megállapítani.</p>	<p>szakasz</p>	<p>kísérni, felhasználhatósági időn túl lévő, vagy megállapíthatatlan felhasználhatósági idejű szereket használni már nem szabad. Fokozott figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő hatású oldatok elkészítésénél a gyártói utasítás betartására, a meghatározott vízmennyiséghez adagolandó fertőtlenítő szer pontos mérésére és a fertőtlenítés időtartamára. Az ezekhez szükséges mérőeszközöket (pl. vízszint jelölés a medencékben, mérőpohár, óra) minden érintett helyiségben biztosítani kell.</p>
<p>A konyhán dolgozó alkalmazott megérkezése után egyáltalán nem öltözött át, a tiszórai kiosztását az utcai öltözékben végezte.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) és IX. fejezet (3) GHP: 5.8.1. – 5.8.5. és 6.9. szakasz</p>	<p>A munkavégzés megkezdése előtt a dolgozóknak át kell cserélniük teljes utcai ruházatukat a munkaruhára, amelybe beletartozik a lábbeli váltása is. Ezen felül a szennyezett műveletekhez biztosított váltás munkaruha, vagy védőkötény használatát a dolgozóktól meg kell követelni.</p>
<p>Kikérdezés alapján a dolgozó tudása bizonytalan volt az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelessége és a munkavégzést kizáró tünetek tekintetében.</p>	<p>33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 2. számú melléklet GHP: 5.8.4. szakasz</p>	<p>Az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelességekre a dolgozót ki kell oktatni. Az egészségügyi könyvet a dolgozónak magánál kell tartania.</p>
<p>A létesítményben külön öltöző helyiség nincs, a gazdasági előtér egyik függönnyel lekerített sarka lenne az "öltöző". Ide egy szekrény van beállítva, de a bepakolt takarító eszközök, porszívó, egyéb lomok miatt a helyiségrész használhatatlan. Munkaruhát a dolgozó nem használt.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) 3/2002. (II. 8.) SZCSM-EüM e. rendelet 18. § (1) GHP: 5.1.10. szakasz</p>	<p>Célszerű volna egy önálló öltöző helyiséget kijelölni, ahol a konyhán dolgozó alkalmazott(ak) részére biztosítani kell az utcai és munkaruházat egymástól elkülönített, zárt tárolását. Javasolt önálló, dolgozónként két külön rekesszel rendelkező öltözőszekrények beállítása, ennek hiányában az alkalmazottanként egy rekeszes szekrényekben elfogadott az utcai és munkaruházat ruhásakokban történő elkülönített tárolása.</p>
<p>A konyhai dolgozó részére nincsen elkülönített illemhely, vagy illemhely használati lehetőség, jelenleg a pedagógusok által is használt illemhelyet tudja csak használni.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 10. § GHP: 5.1.4. szakasz</p>	<p>A konyhai dolgozó, mint egészségügyi alkalmassági igazolással rendelkező alkalmazott részére külön illemhelyet kell biztosítani, vagy a szociális blokkon belül egy, csak általa használt, kulcsos illemhelyet szükséges elkülöníteni.</p>
<p>A dolgozó nem ismerte a hőn tartás hőmérsékleti értékét, így azt sem tudta megmondani mikor van szükség az étel</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet XI. fejezet (2) 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM e. rendelet 4.</p>	<p>A dolgozót haladéktalanul ki kell oktatni a maghőmérő használatára és a fontos hőmérsékleti értékekre, továbbá a személyi higiénia előírásaira és a</p>

<p>újramelegítésére. A konyhán fertőtlenítő mosogatást gyakorlatilag nem végeznek, az iskolagyümölcsöt pedig fedetlenül, a fogyasztói edénymosogató medencék szennyvízelvezető csövei alatt tárolták.</p>	<p>§ GHP: 5.8. és 6.9. szakasz</p>	<p>konyha általános élelmiszer-higiéniai szabályaira.</p>
<p>A létesítménybe érkezők részére védőöltözetet nem tudnak biztosítani, az idegenek tartózkodására vonatkozóan írásos szabályozás nincs. A tízórai idején a gyerekek beszaladgáltak a konyhába.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (2) GHP: 5.8.6. szakasz</p>	<p>A tálalókonyhán létre kell hozni a látogatók fogadására vonatkozó szabályozást. Javasolt, hogy a látogató(k)tól egészségügyi nyilatkozatot kérjenek, számukra védőköpenyt, hajhálót, lábszákot biztosítsanak. A konyha területén csak a konyhai alkalmazott(ak) tartózkodhat(nak).</p>
<p>A konyhai dolgozó részére szervezett élelmiszer-biztonsági oktatás utoljára 2013-ban volt, azóta semmilyen oktatásban nem részesült és a létesítmény kidolgozott oktatási tematikával sem rendelkezik.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (2) 68/2007 (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM e. rendelet 4. § GHP: 5.11. szakasz és VII. számú melléklet</p>	<p>Az élelmiszer-vállalkozó köteles gondoskodni az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, élelmiszer-biztonsági oktatásáról. Célszerű saját tevékenységre adaptált ismeretanyagot készíteni, amelyet a jogszabályi előírásokhoz kell igazítani. Az oktatáshoz segítséget nyújt a GHP VII. melléklete. Az élelmiszerbiztonsági oktatásokat dokumentálni, továbbá az ott tanult munkavállalók általi betartását ellenőrizni szükséges.</p>
<p>Szerződés szerinti rovar és rágcsáló irtást végeztetnek, de a kártevők jelenlétét és az irtóeszközök állapotát dokumentáltan nem ellenőrzik.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (4) GHP: 8.4. szakasz</p>	<p>A kártevők jelenlétét és az irtószert tartalmazó dobozokat/ládákat rendszeresen, dokumentáltan ellenőrizni szükséges.</p>
<p>A konyhai hulladékgyűjtő edény kissé szennyezett volt.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1), VI. fejezet (2)-(3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (1) GHP: 5.6.2. szakasz</p>	<p>A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni szükséges.</p>
<p>Az étkező eszközök nagy része erősen elhasznált (pl. a műanyag poharak) sérült, vagy erősen elszíneződött.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) GHP: 8.1. szakasz</p>	<p>Javasolt a sérült, elhasználódott étkező eszközök folyamatos kiváltása, cseréje.</p>
<p>A tízórai és uzsonna készítése helyben történik, ennek az étlapját is külön állítják össze a konyhán. Ezen az ételek összetételére vonatkozóan nincs információ.</p>	<p>1169/2011/EU rendelet III. melléklet 2.1. és 2.2. 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (3) 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 3. § (1)</p>	<p>A cukorral és/vagy édesítőszerrel készült élelmiszerek/ételek megnevezését az étlapon is ki kell egészíteni a „cukorral és édesítőszerrel”, vagy az „édesítőszerrel” kifejezésekkel. Azoszínezék használata esetén, az étlapon fel kell tüntetni „a gyermekek</p>

		tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat” figyelmeztető mondatot.
A tízórai és uzsonna étlapján egyáltalán nem szerepelnek allergén információk, míg a főzőkonyháról érkező, allergén adatokat is tartalmazó ebédes étlap gyakran csak késve, hét közben érkezik meg a tálalókonyhára.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (3) 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4. § (1) és 5. § (1) GHP: 7.3. szakasz	Az egyes ételekre vonatkozó allergén információkat az étlapon, étkezésenként kell feltüntetni. Az étlapon valós allergén adatoknak kell megjeleníteniük, valamennyi felhasznált alapanyag allergén tartalmát figyelembe véve. Az allergén adatokkal ellátott étlapot már az étkezések előtt ki kell függeszteni.
A hűtést igénylő élelmiszerek tárolására szolgáló hűtőszekrények belseje meglehetősen szennyezett volt és az ételszállító edényeket (badellákat, kannákat) közvetlenül a padozatra is letették.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) GHP: 6.10. szakasz	Az élelmiszereket folyamatosan védeni kell a szennyeződésektől, ezért a hűtőtárolás során is biztosítani kell a hűtőberendezések belső felületeinek tisztaságát. A szállító edények tárolásához trepnit, kézikocsit, tároló padot, stb. szükséges használni, a szállító edényeket közvetlenül a padozatra letenni tilos!
A bontott húskészítményeket megfelelő takarás (csomagolás) nélkül tette vissza a dolgozó a hűtőszekrénybe és lejárt minőségmegőrzési idejű sajtkrémet is tárolt.	178/2002/EK rendelet 14. cikk (5) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (5)-(6) GHP: 5.9.2. szakasz	A megbontott, de később még felhasználni kívánt élelmiszereket úgy kell visszacsomagolni, hogy azok ne szennyeződhetnek, és ne szenvedjenek minőségi romlást (felületi oxidáció, barnulás, stb.). A lejárt fogyaszthatósági/ minőségmegőrzési idejű élelmiszereket/ételeket felhasználni tilos, megsemmisítésükről gondoskodni kell. Ennek elkerülése érdekében a készleteket folyamatosan felül kell vizsgálni.
A dolgozó részére mennyiségi adagolási útmutató nem áll rendelkezésre, és a minőségi tálalásra vonatkozóan sem részesült oktatásban.	68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM e. rendelet 4. § GHP: 6.9. szakasz	A tálalókonyhának rendelkeznie kell mennyiségi adagolási útmutatóval, ezen felül az élelmiszer-vállalkozó köteles gondoskodni az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres oktatásáról. Javasolt, hogy az oktatási anyagnak részét képezzék az esztétikus tálalásra vonatkozó ismeretek is (pl. mintatányérokra készített fényképek).
A keletkező ételhulladékot egy magánszemély viszi el, aki erre érvényes hatósági engedéllyel – nagy valószínűséggel – nem rendelkezik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (1)-(3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (1) GHP: 5.6.2. szakasz	Ételhulladékot – heti 20 kg mennyiség felett - kizárólag a jelenleg hatályos jogszabályok szerint erre engedéllyel rendelkező vállalkozásnak, vagy személynek lehet átadni és erről mennyiségi nyilvántartást kell vezetni.
A konyhai dolgozó nem szemrevételezi az ételszállító személy és a gépjármű megfelelő higiéniai állapotát.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP: 5.4.1. és 5.8. szakasz	Az ételszállító jármű és a szállító személy(zet) higiéniai megfelelőségét ellenőrizni szükséges.

A tálalás megkezdése előtt az ételek kóstolása, érzékszervi ellenőrzése nem történik meg.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) GHP: 6.9. szakasz	Tálalás előtt az ételeket minden esetben meg kell kóstolni, kitálalni csak érzékszervileg kifogástalan ételt szabad.
A dolgozó által eltett ételminták közül nem mindegyik minta tömege érte el a minimális 100 g-ot és a hűtőben tárolt ételminták jelöléséről hiányzott a minták eltevésének pontos ideje.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 4. melléklet GHP: 6.8.4. szakasz	Az ételmintát - a rendelet szerint - a tálalás végén szükséges eltenni, mennyisége legalább 100 g legyen. A mintákat 0 - +5 °C között tárolva 72 óráig kell megőrizni. Az ételminta jelölésén fel kell tüntetni az eltevés konkrét időpontját (óra/perc) is.
Az üzemi edények mosogatására egy nagyméretű, kétmedencés mosogató áll rendelkezésre, de ezt csak a szállító edények elmosására használja a dolgozó, az üzemi edények mosogatása ténylegesen a fogyasztói edény mosogatóban történik. A mosogatást Pur zsíroldó mosogatószerrel végzik és az öblítés is ugyanabban a medencében zajlik, mivel a második medence tele van pakolva műanyag edényekkel. Csurgatási lehetőség csak a textilterítővel letakart konyhaasztalon van. A fogyasztói edény-mosogató hárommedencés, de nagyon kicsi. Itt is Pur zsíroldó mosogatószert használnak, fertőtlenítés nincs, a második medencét öblítésre, a harmadikat csepegtetésre használják, és együtt mosogatják az üzemi edényeket a fogyasztói edényekkel.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 21. § 852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (1) GHP: 8.3. szakasz	Mivel a létesítményben adottak a feltételek (külön üzemi és fogyasztói edény-mosogató hely) az üzemi és fogyasztói edényeket a részükre kialakított mosogatókban kell elmosni. Az üzemi edények mosogatását követő csepegtetéshez megfelelő vízvezetésű felületet (pl. polc, állvány, stb.) kell biztosítani, az edények textílián végzett csurgatása nem megfelelő. (Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen történő mosogatását csak időben elkülönítve szabad végezni és ilyen esetben az üzemi edények esetén is kötelező a fertőtlenítő mosogatás.) A fertőtlenítő mosogatóhoz szükséges fertőtlenítő szereket (hárommedencés mosogató) és kombinált zsíroldó-fertőtlenítő mosogató szert (kétmedencés mosogató) biztosítani szükséges! A fogyasztói edények esetében kötelező a fertőtlenítő mosogató! Külön szállító edény-mosogató helyiség hiányában a szállító edények időben elkülönítve a fogyasztói edény mosogatóban moshatók el, de a mosogató medencék méretének is illeszkednie kell az adott helyen elmosására kerülő edények nagyságához.
Az ételek szállítása régi, elhasználdott alumínium badellákban, kannákban történik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (1) GHP: 5.4.1. szakasz	A rossz állapotú, ételszállításra már kevésbé alkalmas szállító edények folyamatos cseréjéről gondoskodni szükséges.
Az alkalmazott személyes tárgyakat (pl. táska, kerékpárlámpák, mobiltelefon és töltő, stb.) tartott a konyhában.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP: 6.4. és 6.5. szakasz	A konyhában rendet és tisztaságot kell tartani, személyes használati tárgyakat a konyhatérbe bevinni nem szabad!
A tálalókonyha HACCP rendszere még 2000-ben készült, azóta felülvizsgálva nem volt,	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) GHP: V. sz. Melléklet	A létesítményre vonatkozó HACCP rendszert haladéktalanul felül kell vizsgálni, figyelembe véve a konyha

<p>teljesen elavult és az időközben bekövetkezett változásokat sem tartalmazza.</p> <p>A hozzá tartozó adatlapok vezetése hiányos, láthatóan utólagos kitöltésű.</p>		<p>jelenlegi tevékenységét és az épületadottságokból fakadó sajátosságokat.</p> <p>A HACCP-ben előírt ellenőrző dokumentumokat naprakészen vezetni szükséges és kitöltésekor figyelembe kell venni, hogy a rögzített adatoknak valós ellenőrzéseken és leolvasásokon kell alapulniuk.</p>
--	--	---

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések:

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A tálalókonyha elektromos és ivóvíz hálózata is régi, elavult.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) GHP: 5.1.7. szakasz	A létesítmény említett közműhálózatait lehetőség szerint fel kell újítani.
A fogyasztói edény-mosogató hely azonos légtérben van a konyhával (tálalással), az ételek kiadása és a szennyezett fogyasztói edények visszaadása pedig ugyanazon az ajtónyíláson történik. A konyhához nem kapcsolódik közvetlenül illemhely, a dolgozó csak az iskola emeletén lévő szociális blokkot tudja használni.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) 253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 85. § GHP: 5.1.3. szakasz	Ideális esetben a fogyasztói edények mosogatása térben elkülönül a tálalástól, külön helyiségben, vagy helyiségrészben történik, ahogy az ételek kiadása és a szennyezett fogyasztói edények beszedése is két különböző nyíláson zajlik, továbbá az illemhely megközelítéséhez sem kell elhagyniuk a dolgozóknak a konyha területét. Jelen adottságok mellett a tálalást és a fogyasztói edények mosogatását, valamint az ételek kiadását és a szennyezett edények beszedését legalább időben el kell különíteni egymástól (tálalás közben fogyasztói edényeket bevenni és mosogatni nem szabad), az udvaron, vagy a folyosókon át megközelíthető illemhely használatához pedig váltás ruházatot kell használni. Az időben elkülönített folyamatok szabályozását a HACCP-ben is rögzíteni szükséges.
A gazdasági előtér és a konyha mennyezete beázott, repedt felületű, festésük pereg, a falak salétromosak, koszosak, festésük szintén hullik és a csempefelületek is több helyen (főleg a sarkoknál) sérültek, hiányosak. Egy korábbi csőtörés után kijavíthatlan maradt az érintett fal és padozatrész. A szellőztetésre is használt bejárati ajtón nincsen rovarháló, a belső ajtók pedig erősen korhadnak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet 1. b), d) GHP: 5.2.2.-5.2.5. szakasz	A konyha és kapcsolódó helyiségei mielőbbi átfogó felújításra szorulnának, de legalább a beázások okait meg kell szüntetni, a falak, csempefelületek, ajtótokok sérüléseit ki kell javítani és a tisztasági festést el kell végezni. A nyitható és szellőztetésre is használt külső nyílászárók rovarvédelméről gondoskodni szükséges.
Az étteremben, vagy annak	852/2004/EK rendelet II.	Az étkezők számára az étteremben,

közvetlen közelében nincsenek kézmosó berendezések, az étkező diákok csak az osztálytermekben tudnak kezét mosni.	melléklet I. fejezet (4)	vagy pl. az odavezető folyosón az étkezők létszámához illeszkedő számú kézmosós berendezést javasolt felszerelni.
---	--------------------------	---

Tekintettel arra, hogy a teszt-audit eredménye szerint a létesítmény nem érte el az elégséges szintet, a feltárt hibák mielőbbi kiküszöbölése érdekében kérem, hogy 2017. január 10-ig iktatószámunkra hivatkozva szíveskedjen intézkedési tervet benyújtani a NÉBIH-nek. Az intézkedési tervben a végrehajtandó feladatok mellett kérem megjelölni a végrehajtási határidőket, és végrehajtásért felelősöket.

Végezetül felhívjuk a figyelmét a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniai Útmutatóra, amely sok szakmai kérdésben biztos támogatást ad Önöknek a mindennapi munkájukhoz.

Budapest, 2016. december 12.

Dr. Pleva György igazgató nevében és megbízásából:

Tisztelettel:



 Zoltai Anna
 osztályvezető
 a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

- 1.) Címzettek (e-mailben)
- 2.) Kárpáti Zoltán (e-mailben)
- 3.) Irrattár

