

Jobban Eszter
Főigazgató
titkarsag@misszio.hu

Misszió Egészségügyi Központ
Veresegyház
Gyermekliget utca 30.
2112

Bátori Katalin
Élelmezésvezető
elelmezesvez@misszio.hu

Misszió Egészségügyi Központ Főzőkonyhája
Veresegyház
Gyermekliget utca 30.
2112

Tisztelt Főigazgató 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: Misszió Egészségügyi Központ Főzőkonyhája

Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha

Címe: 2112 Veresegyház Gyermekliget utca 30.

Üzemeltető neve, címe: Misszió Egészségügyi Központ, 2112 Veresegyház Gyermekliget utca 30.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2022.01.17.

Ellátottak száma: 103 fő

Ellátott korosztály: 4-6 éves, felnőtt

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Bátori Katalin, dietetikus, élelmezésvezető

A 2022. évi minősítés eredménye: 87 %, azaz jó (4).

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

A 2019.07.29-én elvégzett 5693-1/2019 iktatószámú audit eredménye 88%, azaz jó (4) 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 ételminőség-biztonságot és ételminőség 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 ételminőség-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A létesítmény jegyzői nyilvántartásba vételi dokumentumát a szemle során nem tudták bemutatni.	178/2002/EK rendelet 3 cikk 7. pont 210/2009. (IX.29) Kormányrendelet 6.§ GHP 4.3 Nyilvántartásba vétel és külön engedély	Vendéglátó-ipari terméket forgalomba hozni a jegyzőnek megtett, üzlet nyitására vonatkozó bejelentés alapján lehet.
2.	A húselőkészítő helyiség rovarhálója szennyezett.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés GHP 8.2.1 Takarítási tevékenység (takarítási	A rovarhálókat úgy kell kialakítani, hogy azok a tisztítás idejére könnyen leszerelhetők legyenek, tisztításukat rendszeres

		utasítás) GHP 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása	időközönként el kell végezni.
3.	Több olyan eszköz, berendezés található a konyhán, melyek felülete, műszaki állapota nem biztosítja azok megfelelő tisztíthatóságát. A zöldségelőkészítő polcának élei sérültek, a húsos hűtő külső része rozsdás, egyik fa húsklopfoló repedt, nem tisztítható, húsdaráló tömőfája szintén kopott.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) GHP 5.5 Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 8.1 Karbantartás	A technológiához használt eszközök, berendezések felülete nem lehet szennyező forrás, jó állapotúnak és könnyen tisztíthatónak kell lennie. A gépek külső, élelmiszerrel érintkező felületeit fel kell újítani, lehetőség szerinti cseréjét el kell végezni. A sérült eszközöket le kell cserélni.
4.	A takarítóeszközök tárolása nem teljes mértékben keresztszennyeződést kizáróan történt. A főzőtérben használt padló lehúzó a zöldségelőkészítő helyiségben tárolták több másik eszközzel egy helyen.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) a) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1 Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához használt eszközök tárolását, keresztszennyeződést kizáróan meg kell oldani jelöléssel, színkódolással, elkülönített tárolással vagy egyéb módszerrel.
5.	A „Dodacid” szaniterfertőtlenítő szer felhasználhatósági ideje a gyártói címke alapján lejárt, utántöltéséről nincs információ.	GHP 8.2.1 Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A fertőtlenítőszeret a gyártó által megadott felhasználási időn túl már nem javasolt felhasználni, mert azok megfelelő hatása már nem biztosított. A flakonok, kannák utántöltése esetén jelölni kell a betöltött szer nyomkövetési adatait, többek között az új felhasználhatósági időpontot.
6.	Az egészségügyi nyilatkozatot egy személy nem látta el aláírásával az egészségügyi kiskönyvben.	852/2004/EK rendelet VIII. fejezet (2) GHP 5.8.4 Egészségügyi alkalmasság	A dolgozóknak ismerniük kell az egészségügyi nyilatkozatban foglaltakat, melyet aláírásukkal fogadnak el.
7.	A munkavégzéshez gumikesztyűt használtak, de ennek kezelése nem volt megfelelő, kesztyűs kézzel érintették a padozatra leesett papírokat is. A tálalás során a dolgozó	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha; GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása; GHP 5.1.5 Kézmosók	Javasolt a dolgozók további oktatása a helyes személyi higiénéről, gumikesztyű használatáról. A technológiai folyamatok során inkább az alapos és szabályos kézmosást javasolt előtérbe helyezni.

	az elkészült vagdaltat pusztá kézzel érintette.	GHP 5.11.1. Oktatás	Ugyanakkor a tálalás, és a készételek kezelése közben (pl.: vagdalt számolása), mindenképpen szükséges a szabályos gumikesztyű használat. A készételeket pusztá kézzel érinteni nem szabad.
8.	Az ételhulladék elszállításról csak nyilatkozatot tudtak bemutatni, magánszemély szállítja el. A nyilvántartás szerint hetente kevesebb mint húsz kilogramm ételhulladék keletkezik. <i>Ételhulladék elszállításával kapcsolatos hiányosságokat az előző szemlék során is tapasztaltunk.</i>	1069/2009/EK 22. cikk (1) 45/2012. (V.8.) VM rendelet 7/A GHP 5.6.3 Hulladék, melléktermék további kezelése	Az élelmiszer-hulladékot az állati melléktermékek szállítására, kezelésére, feldolgozására, ártalmatlanítására vonatkozó, a 1069/2009/EK rendelet szerinti nyilvántartásba vett vagy engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak lehet átadni. Az engedéllyel rendelkező felhasználók folyamatosan frissített listája a NÉBIH honlapján hozzáférhető: http://portal.nebih.gov.hu/1069/2009/ek-rendelet-szerint Ha nem keletkezik heti húsz kilogramm élelmiszer-hulladéknál több, akkor a kommunális hulladékban is elhelyezhető, amennyiben területileg illetékes járási hivatalnak bejelentették, és azt a hivatal nyilvántartásba vette.
9.	Fogyasztásra kész savanyúságot (csemegeuborka) tároltak tisztítatlan zöldségekkel egy hűtőterben.	852/2004/EK II. melléklet I. fejezet (2) d) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11§ (1) és (2) GHP 6.5.3 Hűtve tárolás	Alapanyagok, hőkezelést igénylő félkész termék, valamint késztermék csak külön hűtőterben tárolható, tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik, <i>melyre az előző szemle során is felhívtuk a figyelmet.</i>
10.	Jelöletlenül tároltak előző napról megmaradt egresmártást a készételes hűtőben, a vödörös csemege uborka szintén nem tartalmazta a nyomon követéshez szükséges	178/2002/EK rendelet 18. cikk (1) GHP 4.8.1 Nyomon követhetőség	A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerbe bekerülő anyagok útjának nyomon követhetőségét!

	adatokat.		
11.	Az ételmintákon nem jelölték az eltétel pontos időpontját (óra-perc). Az ételmintákat nem őrzik meg minden esetben 72 óráig, mert a péntek délután eltett ételmintát hétfő reggel már kidobták. A kísétkezésekre adott szendvicskrémekből nem tettek el 100 gramm ételmintát.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) GHP 6.8.4. Ételminta	Ételmintát napi 29 adag fölött kell eltenni, valamennyi ételféleségből legalább 100 grammot, amelyeket 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni. A kísétkezésekből javasolt a fogyasztónak átadott formában (kész szendvics) eltenni az ételmintákat.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A főzőszámolyok feletti páraelszívó működésképtelen.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (5) GHP 5.1.6. Szellőztetés	A páraelszívó berendezést rendszeres időközönként karbantartani, felülvizsgálni szükséges, hosszútávú megoldásként megfelelő kapacitású elszívó rendszer kiépítése javasolt.
2.	Az álmennyezet a készétel tároló tálcás szekrények felett foltos, régebbi beázás nyomai láthatóak. A fogyasztói edénymosogatóban több falburkolati elem repedt, hiányos.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet	A tisztítandó felületek biztosításához a hibák javítása szükséges.

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

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

Budapest, 2022. január 24.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:


Tóth Dávid
osztályvezető



Erről értesül:

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