

Vágner Zsuzsanna

intézményvezető

halom@halomotthon.hu

Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona

Budapest

Halom utca 31.

1102

Barati Krisztina

élelmezésvezető

elelmezes@halomotthon.hu

Főzőkonyha (Halom utca)

Budapest

Halom utca 31.

1102

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 (Halom utca)

Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha

Címe: 1102 Budapest, Halom utca 31.

Üzemeltető neve, címe: Fővárosi Önkormányzat Halom Utcai Idősek Otthona, 1102 Budapest, Halom utca 31.

Hivatali/Cég kapu (KRID) azonosító: 15490782

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2024.01.22

Ellátottak száma: 400 fő

Ellátott korosztály: felnőtt, idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Barati Krisztina, élelmezésvezető

A 2024. évi végleges minősítés eredménye: 89%, azaz jó (4).

Előző szemle ideje: 2021. július 14.
Előző szemle eredménye: 89%, jó (4)

2021. július 14-én elvégzett 5200/5354-1/2021 iktatószámú audit eredménye 89%, jó (4) volt. Az ekkor feltárt problémák egy része ismételt fennállt, ebből adódóan a konyha élelmiszerbiztonsági állapotában változást nem tapasztaltunk.

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

A dolgozók hatékony oktatásával, az oktatáson tanultak betartásának folyamatos ellenőrzésével, a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával a feltárt hibák jelentős része megszüntethető!
Az oktatáshoz segítséget nyújt a **Nemzeti Jó Higiéniái 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 (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes>). 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 élelmiszer-biztonságot és élelmiszer 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 élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A zöldségelőkészítő és a főzőtér közti átadó ablak nem volt zárható. A szemle	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (2) (3)	A zöldségelőkészítő helyiség főzőtérbe nyíló átadó ablakát zártan kell tartani! Javasolt a

	napján a zöldségelőkészítőben vöröshagymát és fokhagymát tisztítottak, miközben az átadó ablak előtt készített pépesítettek.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület 5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések 6.6. Előkészítés	zöldségelőkészítő ablakára zárható vagy elhúzható ablakot, redőnyt felszerelni. Ha zöldségek tisztítását végzik zárva kell tartani.
2.	Az előkészítő eszközök jelölésére színek alkalmaztak. A húselőkészítő helyiségben a baromfi hús előkészítéséhez, a hideg konyhában a pékáru szeletelésére is sárga vágódeszkát használtak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3) GHP 6.6. Előkészítés	A hideg konyhában javasolt más színű vágódeszkát alkalmazni, vagy felirattal ellátni a meglévőt, így kizárható, hogy más előkészítő eszközzel összekeveredjenek.
3.	A tálalókonyháról visszaérkezett ételkísérőjegyre a tálalókonyha nem tüntette fel az étel átvételének időpontját, valamint az ételek átvételkor mért hőmérsékletét. <i>A hibára a tálalókonyhán végzett szemle során is felhívtuk a figyelmet!</i>	2008. évi XLVI. törvény II. fejezet 16. § (1) 178/2002/EK rendelet II. fejezet 18) cikk (3) (4) 62/2011. (IV.30.) VM rendelet 17. § (1) GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség 6.9. Tálalás 6.10. Kiszállítás	A konyhán készült ételek nyomon követése érdekében a tálalókonyhai átvétel időpontját (óra, perc) és az átvett étel maghőmérsékletét is fel kell tüntetni az ételkísérő jegyen.
4.	A szemlén bemutatott HACCP 2004-ben készült, általános leírásokat tartalmazott.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) GHP V. sz. melléklet VI. sz. melléklet	A létesítményben végzett konkrét tevékenységekre adaptált, HACCP rendszert kell kidolgozni.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A fogyasztói edény mosogatóban az álmennyezet nem volt teljesen zárt a beépített hűtő szellőztető rendszere miatt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (b) (c) GHP 5.2.2 Falfelületek 5.2.3 Mennyezet	Az álmennyezet lezárása szükséges, mert a résekben kártevők telepedhetnek meg.

Elérhetőség:

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

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatjuk:

- 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 (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezereelt-kozetkeztetes-program>)
- 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 Higiéniiai Útmutató (GHP):**
<http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, dátum az első oldalon levő elektronikus aláíráson.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:

Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

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