IV. 18-2/2025
2025.02.24
Lulu

Szemle azonosítója: **KÉ/021/2025**

Előzetes értékelő lap

Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szemléről

A szemlézett létesítmény *: főzőkonyha/tálalókonyha/vendéglátóhely

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI törvény (továbbiakban: Éltv.) 35. § (5)-(6) bekezdése szerinti minősítő szemle:

Kezdete: **2025-02-24 08:40:52** - Befejezése: **2025-02-24 12:54:43**

A szemlézett létesítmény

Megnevezése:	**Alsómocsolád Község Önkormányzat Őszi Fény Idősek Otthona Egyesített Szociális Intézmény Főzőkonyha**
Címe:	**7345 Alsómocsolád, Rákóczi utca 74.**
Jegyzői nyilvántartásba vétel száma:	**69/A/2010**
Üzemeltetője:	**Alsómocsolád Község Önkormányzata**
Üzemeltető címe:	**7345 Alsómocsolád, Rákóczi utca 74.**
FELIR száma:	**AA5865138**
Cégkapu elérhetőség:	**15587385#cegkapu**
Üzemeltető vezetőjének neve, beosztása:	**Keller Anita (intézményvezető)**
Üzemeltető e-mail címe:	**pitzne.anita@alsomocsolad.hu**

A szemlén jelen vannak

a NÉBIH Elnöke megbízásából

Kincses Éva minőségbiztosítási auditor

A szemlézett létesítmény képviseletében (név): **Dicső Brigitta**

Beosztása: **élelmezésvezető**

Személyi igazolvány száma: **841425TE**

Telefonszáma: **06-30/708-5375**

E-mail cím, amelyre a végleges minősítést kérik: **elelmezes.oszifeny@gmail.com**

Egyéb résztvevő neve, beosztása: **Keller Anita intézményvezető**

A szemle alapján a minősítés előzetes eredménye: **86%**

A minősítés végleges eredményét a NÉBIH küldi meg a szemlén észlelt eltérések javítására vonatkozó szakmai javaslatokkal együtt a megadott e-mail címre, és egyidejűleg az Éltv. 35. § (6) pontja alapján az eredményt a honlapján közzéteszi.

Kelt: 2025-02-24

További tájékoztató a túloldalon

Keller Anita
A létesítményben jelen lévő aláírása

Kincses
A szemlét végző auditor aláírása

Szemle azonosítója: **KÉ/021/2025**

Tájékoztató a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program keretében végzett helyszíni szemléről

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI törvény (továbbiakban: Éltv.) 23. § (5) bekezdése alapján„ 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".

A földművelésügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 383/2016. (XII.2.) Korm. rendelet 17.§ (1) d) pontja alapján az Éltv. 23.§ (5) (6) bekezdésében foglaltak végrehajtásában a kijelölt szerv a NÉBIH.

Az Éltv. 35. §. (5)-(6) bekezdése szerint élelmiszer-biztonsági és minőség ellenőrzési feladatainak keretében a NÉBIH, mint élelmiszerlánc-felügyeleti szerv vizsgálja és értékeli a higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok szerint a vendéglátó-ipari létesítményeket (beleértve a közétkeztetést végző létesítményeket).

Az Éltv. felhatalmazása alapján a NÉBIH ÉBC Kft. alkalmazásában álló szakemberei folyamatosan végzik a közétkeztetést végző főzőkonyhák és tálalókonyhák minősítő auditját. A szemlék előre nem egyeztetett időpontban, üzemidőben zajlanak, a tényleges működés minél pontosabb megismerése érdekében.

Az Éltv. 22. §. (1) bekezdés c) pontja szerint az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek. A szemlét végző munkatársak a felelős vezetőt, távollétében az Éltv. 22. §-ában előírt felelőst keresik.

A minősítés végző szakemberek a helyszíni szemlén a NÉBIH elnökének megbízólevelével igazolják magukat. Jogosultak a konyha működésével kapcsolatos valamennyi helyiségbe belépi, az ott zajló tevékenységet megfigyelni, a szemle helyszínén tartózkodó személyektől felvilágosítást kérni, a helyszínről, szemletárgyról, folyamatokról fényképet, vagy kép és hangfelvételt készíteni. A szemle/audit során a létesítmény helyiségeinek, berendezéseinek, a technológiai folyamatoknak, a tárolt élelmiszereknek, alapanyagoknak, a személyi feltételeknek és a működéshez szükséges dokumentumoknak a megfigyelése, illetve nyomon követése történik meg, esetenként fotókkal dokumentálva. Fotózáskor munkatársaink a személyiségi jogokra ügyelnek. Az auditot végző kollégák munkáját az egységes, tárgyilagos, tényeken alapuló, jogszerű, szakszerű, emberséges és - kellő mértékben - rugalmas hozzáállás jellemzi. Elsődleges cél a fejlesztésre ösztönzés, a konyhákon folyó munka szakmai támogatása. Munkatársaink szakmai mentorrendszerben dolgoznak, ami garancia az országosan egységes minősítésre és szakmaiságra. A szakmai mentorok a munkavégzés során rendszeresen auditálják, értékelik és fejlesztik a területi munkát végző munkatársainkat. A szakmai jártasság mellett a tiszta, érthető és világos kommunikációt, az empátiát, emberséget is szem előtt tartjuk.

A szemle alkalmával számítunk az Ön segítő közreműködésére is, ezért kérjük, legyen partnerünk!
A szemle végén a feltárt nem megfelelőségek megbeszélésére a helyszínen lehetőség van. Ezen túlmenően, a javítást célzó javaslatokat a NÉBIH a szemlén megadott e-mail címre írásban is megküldi, amely tartalmazza a végleges minősítést is.
A helyszíni értékelés alapja egy ún. nyilvános kérdés lista (check-lista), mely a NÉBIH honlapjáról önellenőrzésre letölthető. A listában valamennyi vizsgált szemponthoz meghatározott pontérték tartozik. A kapott pontok összértékétől függően az alábbi eredmények születhetnek:

- 90 - 100 % jeles (5)
- 80 - 89,9 % jó (4)
- 70 - 79,9 % közepes (3)
- 60 - 69,9 % elégséges (2)
- 60 % alatt elégtelen (1)

A szemle végén munkatársunk az előzetes értékelő lapot átadja a jelenlévő felelős vezetőnek, mely az azonosításhoz szükséges adatokat, és az elért előzetes minősítési eredményt tartalmazza.

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.

A program részletes leírását, valamint a minősítésen már átesett konyhák listáját a NÉBIH honlapján találja.

https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program

Amennyiben kérdése, észrevétele vagy javaslata van a programmal kapcsolatban, azt kérjük, küldje el nekünk a vefo@nebih.gov.hu e-mail címre.

Tóth Dávid
osztályvezető

Kelt: 2025-02-24

Aláírásommal igazolom, hogy a tájékoztató tartalmát megismertem, az abban foglaltakat megértettem.

A létesítményben jelen lévő aláírása

A szemlét végző auditor aláírása

IV. 1/8-3/2025.
2025.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.
1525 Budapest, Pf.: 30
Telefon: +36 (1) 336-9474
etbi@nebih.gov.hu
portal.nebih.gov.hu

Ikt. sz.: 8250/27930-1/2025
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés
Ügyintéző: Kincses Éva
Elérhetőségek: vefo@nebih.gov.hu

Keller Anita

intézményvezető

pitzne.anita@alsomocsolad.hu

Dicső Brigitta

élelmezésvezető

elelmezes.oszifeny@gmail.com

Alsómocsolád Község Önkormányzat Őszi Fény Idősek Otthona Egyesített Szociális Intézmény Főzőkonyha

Alsómocsolád

Rákóczi utca 74.

7345

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, az Önök kérelmére - megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Alsómocsolád Község Önkormányzat Őszi Fény Idősek Otthona Egyesített Szociális Intézmény Főzőkonyha

Tevékenysége: Főző-/befejező konyha diétás ételkészítéssel, helyben étkeztetéssel

Címe: 7345 Alsómocsolád, Rákóczi utca 74.

Üzemeltető neve, címe: Alsómocsolád Község Önkormányzat Őszi Fény Idősek Otthona Egyesített Szociális Intézmény; 7345 Alsómocsolád, Rákóczi utca 74.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2025. február 24.

Ellátottak száma: 100 fő

Ellátott korosztály: Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Dicső Brigitta élelmezésvezető (e-mail: elelmezes.oszifeny@gmail.com)

A 2025. évi minősítés eredménye: 86%, azaz jó (4).

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

Tóth Dávid [sk]
2025.03.06. 14:38:26

A szemle során azt tapasztaltuk, hogy a 2022. május 04-én végzett minősítést követően -melynek eredménye 87% volt- a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota érdemben nem változott.

Az 5200/4021-1/2022 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben figyelembe vették. A jelenlegi minősítés során azonban korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Ismételten ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése. A dolgozók hatékony oktatásával az újonnan feltárt hibák jelentős mértékben megszüntethetők! Az oktatáshoz segítséget nyújt a 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.

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/hu/kozetkeztetes/felkeszito-anyagok). Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A szemlén - amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott - tapasztaltakat az alábbi táblázat részletesen tartalmazza, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatban 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 hibajavítások szervezését támogatjuk, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelőség	Jogháttér	Javítási javaslat
A szakállat viselő szakácsnak nem volt szakállvédője. A dolgozók a kesztyűt nem megfelelően alkalmazták. Elmondás szerint egész nap viselik, mert az higiénikus. Nem cserélték kellő gyakorisággal. Az egyik gondozó először a szennyes, majd a tiszta poharakat kézmosás nélkül pakolta a tálalókocsikra.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2) GHP 5.8. Személyi higiénia GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása GHP 5.11.1. Oktatás GHP 5.11.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása	A szakáll is hullik, mint a haj, ezért szakállvédőt kell viselni. Az egész napos kesztyűviselés nem higiénikus és a bőrnek sem egészséges. A gyakori, alapos kézmosás alapvető fontosságú a konyhai munkavégzéshez. A kesztyű szennyezőforrás lehet. A gondozókat is meg kell tanítani a kézhigiénia jelentőségére, a cseppfertőződés elkerülése érdekében.
Az asztali konzervnyitó a zöldség előkészítőben van felszerelve. Az ételkészítéshez használt műanyag eszközöket a fogyasztói edény mosogatóban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Az asztali konzervnyitót javasolt a főző-tálalótérbe átszerelni. Az ételkészítéshez használt eszközöket, edényeket, berendezéseket a főzőtérben szabad és kell elhelyezni.
A fogyasztói edények gépi mosogatószere 6 hónapos lejárati idejű. Az egyik használatban levő lejárt 02. 19.-én.	528/2012/EU rendelet 69. cikk (2) k) 2008. évi XLVI. törvény 21. § (1) a) GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás	Javasolt hosszabb felhasználhatósági idejű szert választani. Minden vegyi anyagnak ajánlott átvételkor ellenőrizni a lejárati idejét.
A február 18-án felbontott felvágottak még a hűtőben voltak tárolva.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. § GHP 5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések GHP 5.11.1. Oktatás	Amennyiben a gyártó nem ír elő rövidebb, vagy hosszabb felbontás utáni fogyaszthatósági időt, úgy azok 72 órán belül adhatók ki, használhatók fel.

Az öltözőben permetezőfejes flakonban van a kézmosószer.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	A kézmosószert adagolós tartóban kell kihelyezni.
A dolgozók a feladatkörükre vonatkozó szabályokat nem ismerték maradéktalanul, a higiéniai szabályokat nem tartották be.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet 4. § GHP 5.11.1. Oktatás VII. számú melléklet	Ajánlott éves oktatási terv készítése. Az oktatások gyakoriságát és tárgyát a dolgozók tudásszintje növeléséhez szükséges módon kell meghatározni.
Az étlapon a forgalmazott savanyúság édesítőszer tartalma nem volt feltüntetve. Az allergének most is az étkezésekhez összesítve voltak jelölve.	1169/2011/EU rendelet 9. cikk (1), 44. cikk (1) a) 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4.§, 5.§ 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 6. § (2) GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás GHP 7.2. Allergének	A forgalmazott termékek édesítőszer tartalmát is jelezni kell a fogyasztók felé az étlapokon. Az allergéneket az egyes ételekhez jól beazonosíthatóan kell megjeleníteni.
A fogyasztásra kész kolbászt a húselőkészítőben szeletelték. A fogyasztásra kész csemege uborka konzervet a zöldség előkészítőben tárolták. A zöldségeket a folyosón, a húselőkészítővel szemben tárolták most is.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3) GHP 6.5. Alapanyagok tárolása GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.6. Előkészítés GHP 5.11.1. Oktatás	A húselőkészítőben csak nyers hús tárolható és dolgozható fel. A fogyasztásra kész termékeket a főző-tálalótérben kell szeletelni. A zöldség előkészítőben a zöldségek, gyümölcsök mosása, tisztítása lehetséges, késztermék tárolása nem. Mint az előző levelünkben, most is azt javasoljuk, hogy a zöldségeket a jelenleg hulladék, és göngyölegtárolónak használt helyiségben tárolják. Az élelmiszer-hulladék és a használt sütőzsiradék gyűjtőhordói akár az épületen kívül kialakított, zárható, tisztítható tárolóban is tarthatók.
A vacsora ételmintáját is eltették már reggel. A helyben készült süteményből nem tettek el mintát.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17 § (2), 4. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás	Az ételmintát mindig a tálalás végén kell eltenni. Minden, 29 adagnál nagyobb mennyiségben készített ételféleségből legalább 100g mintát kell eltenni.
A diétás ételkészítés leírása, szabályozása nem a konyhára adaptált. A leírás szerint pl. hidegvizes fürdőben hűtik a vacsorára készített meleg ételeket, és hypos vízzel fertőtlenítik a maghőmérőt.	852/2004/EK rendelet 5. cikk (1) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet - A HACCP - rendszer és alapelvei	Mielőbbi átdolgozása szükséges a szabályozásnak. A gyakorlatnak és a szabályozásnak is meg kell felelnie a hatályos rendeleteknek.
Az ételkészítéshez használt műanyag edényeket a fogyasztói edény mosogatóban mosogatták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1)a) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 21. § GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás	A fogyasztói edény mosogatóban kizárólag a fogyasztói edények kerülhetnek. Szükség esetén időben elkülönítve a szállítóedények is ott mosogathatók. Az ételkészítéshez használt edényeket az üzemi edény mosogatóban kell elmosogatni. Javasolt a tevékenységet végzők oktatása.
A beszállítókkal kötött szerződések nem tartalmazzák minden beszállítónál a minőségi követelményeket.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (1) 2008. évi XLVI. törvény 14. § (2) GHP 6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények	Minden beszállítóval olyan szerződést kell kötni, amely tartalmazza a beszállított termékek minőségére vonatkozó követelményeket, és azok teljesítésének vállalását.

Cukor és keményítő alapú, ízfokozókat tartalmazó ételízesítőt használnak ételkészítéshez.	37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (1) a) GHP 6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények	Ajánlott inkább friss és szárított fűszerek, valamint ízfokozó hatású zöldségek (zeller, gomba, répa) alkalmazása a kellemes ízhatás eléréséhez.
Nincs minden ételkészítés, hőkezelés dokumentálva. A több tételben készített, illetve a diétás ételek, valamint a meleg folyadékok nem nyomon követhetők.	178/2002/EK rendelet 14. cikk, 18. cikk (1)(2) 2008. évi XLVI. törvény 16. § (1)(2) GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 6.7. Étel és termékkészítés	Minden hőkezelést dokumentálni kell. Szükséges a helyes gyakorlat azonnali bevezetése.
A szemle napján a hűtő-, fagyasztóterek hőmérséklete sem leolvasva, sem dokumentálva nem volt műszakkezdéskor. A reggeli ételkészítést sem naplózták.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (4)a) b) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) b) GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok GHP 10. fejezet V. sz. melléklet - A HACCP - rendszer és alapelvei	A hűtő-, és fagyasztóterek hőmérsékletét üzem kezdetén és végén le kell olvasni, és dokumentálni. A dokumentálást nem utólag, hanem valós időben kell elvégezni. Szükséges a helyes gyakorlat bevezetése.

Beruházással javítható eltérések a szemlén nem kerültek feltárásra.

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 (https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minositesi-kerelem)

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): https://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, 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