

Koscsóné Kolkopf Judit
intézményvezető

Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék

Budapest

Baross utca

1082

Vajda Krisztiánné

bölcsőde vezető

Mini-manó Bölcsőde Főzőkonyha

Budapest

Baross utca 103/a

1083

Tisztelt Intézményvezető Asszony!
Tisztelt Bölcsőde Vezető 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: Mini-manó Bölcsőde Főzőkonyha

Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha

Címe: 1083 Budapest, Baross utca 103/a

Üzemeltető neve, címe: Józsefvárosi Egyesített Bölcsődék, 1082 Budapest, Baross utca 112

Cégkapu azonosító: 16922545

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2023. június 14.

Ellátottak száma: 120 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves

A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Vajda Krisztiánné, Bölcsőde vezető

A 2023. évi minősítés eredménye: 95 %, azaz jeles (5)

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

A szemle során tapasztaltuk, hogy a 2020. december 16-án megtörtént minősítést – melynek eredménye 91 % (jeles) volt – követően a leginkább gyerekeket ellátó konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota az érdemjegyet tekintve nem változott. Az 5200/7344-1/2020. számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során nagyrészt megfogadták.

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 helyő-ellenőrzés, melyhez segítséget nyújt a minősítés során is alkalmazott kérdés lista (an. csekk-lista) használata, amit a NÉBIH honlapjáról letölthető (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minoseggyezert-kozetkeztetes-program>). 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 hasonló eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az élelmiszer-biztonságot és élelmiszer minőséget.

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, átesorolható, melynek során célszerű törekedni az élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A mosogatóknál lévő áttöltött Ibis form fertőtlenítő hatású mosogatószerek flakonjain a felhasználhatósági időt (vagy a kannás vegyszer azonosító számát) nem jelölték.	528/2012/EU Rendelet 69. cikk (2) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás; 5.11.1. Oktatás	Az áttöltött mosogatószerek dobozán jelölni kell az azonosítására, nyomon követésére alkalmas adatokat (megnevezés, gyártó / forgalmazó, engedélyszám, lejáratí idő, használati utasítás).
2.	Az egészségügyi kiskönyveket összegyűjtve tartják az irodában.	33/1998 (VI. 24.) NM rendelet 4. § GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság	Minden olyan dolgozónak, aki az élelmiszerekkel kapcsolatba kerül, a feladatkörükre vonatkozó rendszeres élelmiszerbiztonsági oktatáson kell részt vennie, melyet dokumentálni szükséges.
3.	Élelmiszerbiztonsági oktatása a tálalást végző bölcsődei dolgozóknak nem történik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet 2008. évi XLVI. törvény	A tálalást végző bölcsődei dolgozókat élelmiszerbiztonsági oktatásban kell részesíteni.

	A szemle alatt a szakácsnő a húselőkészítő pulton készítette ki a fogyasztásra kész gyümölcslevet a kancsóba. A HACCP kézikönyvben szabályozott a fogyasztásra kész élelmiszerek előkészítése (időben elkülönítve a főzőtérben lehetséges).	22. § (1) 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SzMM együttes rendelet 4. § GHP 5.11.1. Oktatás	A dolgozók oktatása szükséges a fogyasztásra kész élelmiszerek előkészítésével kapcsolatban.
4.	Az ételek allergén tartalma étkezesenként van feltüntetve az étlapon.	36/2014. (XII.17) FM rendelet 4. §. (1)	Az allergénekről a fogyasztókat tájékoztatni kell.
	A heti étlapon a hétfőn kiadott uzsonnára adott	37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 6. §. (2) b)	Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk
	szamócalekvár édesítőtartalma nem volt jelölve.	GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás, 7.2. Allergének	előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan. Az allergéneket ételféleségenként kell feltüntetni az étlapon. Az allergének helyes jelölésére már az előző szemle alatt is felhívtuk a figyelmüket!
5.	A szemle során a reggelinél keletkezett ételhulladékot tartalmazó edény a fogyasztóedény mosogatóban nem volt lefedve, feliratozva.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (2) GHP 5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása	Az ételhulladék gyűjtőt használaton kívül le kell fedni. Javasolt feliratozni az ételhulladék gyűjtésére használatos edényt.
6.	Kisétkezésekből eltett ételminta mennyisége 51 gramm volt.	62/2011 (VI.30.) VM rendelet 17. § (2), 4. sz. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta 5.11.1. Oktatás	A dolgozók oktatása szükséges az ételminta kezelésének szabályaival kapcsolatban!
7.	Ételkísérő dokumentumom a kisétkezések adatait nem vezeték fel (listát írnak az alapanyagokról (zsemle, tea, makrélakrém). Az uzsonnához kiszállított makrélakrém elkészítési időpontja, hőmérséklete nem ismert.	178/2002/EK rendelet II. fejezet 4. szakasz 18. cikk 2008. évi XLVI törvény 16. § GHP 6.10. Kiszállítás	Az ételkísérő jegyen a hűtést igénylő termékek elkészülési idejét, átadási hőmérsékletét is fel kell vezetni (adattartalma megegyezik a főétkezés adattartalmával).
8.	Önellenőrzést dokumentált formában nem végeznek.	178/2002/EK rendelet 17.cikk (1) 2008.évi XLVI. törvény 22. § (1) b)	Az élelmiszer-vállalkozó önellenőrzési rendszert köteles működtetni az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és

	28/2017.(V.30) FM rendelet 3. § GHP 4.11 Önellenzés 10. fejezet V.- VI. melléklet	nyomon követhetőségének érdekében. Célja a hibák megelőzése, időbeni észlelése és a gyors hibajavítás. A terv saját, vagy belső ellenőrzési rész-elemek rendszerbe foglalása, a vizsgálatok, megfigyelések eredményeinek dokumentálása és időszakonkénti értékelése. A dokumentumok lehetnek papír alapúak, vagy elektronikusak, megőrzési idejük legalább 1 év.
--	---	--

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfeleléség	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A fogyasztóiedény mosogató átadópujtja, ablakkerete festékhiányos. Főzőtéri gázcsövek festékhiányosak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) d) GHP 5.2.4 Ablakok	Az átadóablak keretét, átadópujtót, főzőtéri gázcsöveket javasolt festéssel felújítani. *

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

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, 2023. június 26.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:

Tóth Dávid
osztályvezető



Erről értesül:

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