

**Kosztikáné Rokolya Bernadett**  
polgármester  
polgarmester@piliscsev.hu  
ügyfélkapu azonosító:169555122

**Piliscsév Község Önkormányzat**  
**Piliscsév**  
Béke út 24.  
2519

**Juhászné Somogyi Éva Anikó**  
intézményvezető  
ovoda@piliscsev.hu

**Piliscsévi "Aranykapu" Óvoda-Bölcsőde tálalókonyha**  
**Piliscsév**  
Jubileum tér 1.  
2519

**Tisztelt Polgármester Asszony!**  
**Tisztelt Intézményvezető 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: Piliscsévi "Aranykapu" Óvoda-Bölcsőde tálalókonyha  
Tevékenysége: közétkeztető tálalókonyha  
Címe: 2519 Piliscsév, Jubileum tér 1.  
Üzemeltető neve, címe: Piliscsév Község Önkormányzat 2519 Piliscsév, Béke út 24.

**További adatok:**

A minősítő szemle ideje: 2022. november 3.  
Ellátottak száma: 90 fő  
Ellátott korosztály: 1-3 éves, 4-6 éves  
A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Juhászné Somogyi Éva Anikó  
intézményvezető, ovoda@piliscsev.hu

**A 2022. évi minősítés eredménye: 77 %, azaz közepes (3).**

**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 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**

| <b>Ssz.</b> | <b>Nem megfelelés</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Jogháttér</b>                                                                                                                       | <b>Javítási javaslat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.          | A tálalókonyha rendje nem volt megfelelő.<br>A tálalószekrényekben saját és selejtezett eszközöket tartottak (kávéfőzők, a kávéfőzéshez kellékek, kartondobozokban használaton kívüli eszközök stb.). Az ablakokon függönyöket használtak. A tálalószekrény tetején több iratmappában dokumentumokat tartottak. | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)<br><br>GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás) | A tálalókonyhát és a hozzátartozó helyiségeket, eszközöket, berendezéseket, tisztán és rendben kell tartani. Az ételmezési üzem területén csak a termelés feldolgozás során használt eszközök, berendezések tárolása megengedett. Függönyök használata nem javasolt.<br>A dolgozókat a rendtartás szabályaira vonatkozóan javasolt oktatni. |
| 2.          | Konyhai mérleggel nem rendelkeztek.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1)                                                                                      | Az ételek adagolásához és az ételminta méréséhez jól                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|    |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                       | GHP 6.4. Áruátvétel                                                                                                                                                                | működő mérleget kell biztosítani.<br>Digitális konyhai mérleg beszerzése javasolt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3. | A tevékenységekre adaptált tisztítási, fertőtlenítési utasítással nem rendelkeznek.                                                                                                                                   | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)<br><br>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. §<br><br>GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás) | <b>A takarítási utasítás megléte jogszabályi előírás.</b><br>A tisztítási fertőtlenítési utasítást el kell készíteni. Az utasításnak az aktuálisan használt szereket kell tartalmaznia, azok felsorolásával a felhasználás módjának (koncentráció, behatási idő, hőmérséklet, alkalmazási terület) feltüntetésével.<br>A szabályozás elkészítését követően a dolgozók oktatása javasolt.                                                                    |
| 4. | A letörléshez mosogatáshoz használt textilkendők fertőtlenítését rendszeres elvégezték, de azt írásban nem szabályozták.                                                                                              | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)<br><br>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. §<br><br>GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás) | A takarítási utasításban javasolt szabályozni a konyhai textilkendők tisztításának, fertőtlenítésének gyakorlatát.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5. | A bölcsődei tálalókonyhában a mosogatási gyakorlat nem volt megfelelő.<br>A mosogatószereket nem a gyártói utasításnak megfelelően alkalmazták, a medencékben az oldat készítéséhez a víz mennyisége nem volt ismert. | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), V. fejezet (1) a), XII. fejezet (1) (2)<br><br>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21. § (3)<br><br>GHP 8.3. Mosogatás                | Fokozott figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő hatású oldatok elkészítésénél a gyártói utasítás betartására, a meghatározott vízmennyiséghez adagolandó fertőtlenítőszer pontos mérésére és a fertőtlenítés időtartalmára.<br>A medencékben a felhasznált víz mennyiségét ismerni kell. A víz mennyiségét javasolt a medencék belső falán jelölni vagy mérőpálca használata javasolt.<br>A dolgozókat a helyes mosogatás technológiájára ki kell oktatni. |
| 6. | A dolgozó az üzemi területen és az élelmiszerek átvételekor hajvédőt nem                                                                                                                                              | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)                                                                                                         | A munkaidő teljes időtartama alatt a dolgozónak a haját teljes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|    |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | viselt.                                                                                                                                                                               | GHP 5.8.1. Személyi higiéniai utasítás,<br>5.8.2. Védőruha munkaruha,<br>5.8.5. A dolgozó helyes magatartása                                                                     | területénbefe­dő hajvédőt kell viselnie.<br>A dolgozók oktatása javasolt a védőruha rendeltetésnek megfelelő használatára vonatkozóan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7. | Élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-higiéniai oktatásban a dolgozók rendszeresen részesülnek, azonban a melegen tartás és az újra hőkezelés feltételeit teljes mértékben nem ismerik. | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2)<br><br>68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet 4. §. (1) (5)<br><br>GHP 5.11.1. Oktatás és VII. sz. melléklet | Az élelmiszeripari vállalkozó köteles gondoskodni az élelmiszerrel - közvetlen vagy közvetett - kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, tevékenységüknek megfelelő élelmiszer-biztonsági oktatásáról. ha szükséges soron kívüli oktatást kell tartani.<br>Javasoljuk a kérdéses témára vonatkozóan a dolgozók ismételt oktatását.<br>A dolgozók rendszeres oktatásával, felügyeletével a szemlén feltárt hiányosságok megszüntethetők.                                                                                      |
| 8. | A keletkezett ételhulladékot kutya­knak viszik el, szerződéssel nem rendelkeztek, mennyiségi nyomon követés nem volt.                                                                 | 1069/2009/EK rendelet 10. cikk 22. cikk (1)<br><br>852/2004/EK II. Melléklet VI. fejezet (1) (2) (3)<br><br>GHP 5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása  | <b>Étel hulladék csak állategészségügyi hatóság által nyilvántartásba vett vagy engedéllyel rendelkező személynek, vállalkozásnak adható át.</b><br>Az engedéllyel rendelkező felhasználók listája elérhető itt:<br><a href="http://portal.nebih.gov.hu/1069/2009/ek-rendelet-szerint">http://portal.nebih.gov.hu/1069/2009/ek-rendelet-szerint</a><br>A hulladékszállítási szerződést az ellenőrizhetőség érdekében a tárolókonyhán kell tartani.<br>A naponta keletkezett ételhulladék mennyiségét javasolt dokumentálni. |
| 9. | A kihelyezett étlapon az ételekben előforduló allergénekre vonatkozó tájékoztatás nem volt teljes körű, ételcsoportonként tüntették fel az allergéneket.                              | 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 14 § (1)<br><br>62/2010. (VI.30.) VM rendelet 1. melléklet<br><br>GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás,<br>7.2. Allergének                  | Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan. Az étlapon az allergénekre                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                    | vonatkozó tájékoztatást javasolt étlenként feltüntetni. Kérjük ezt az észrevételt jelezzék a főzőkonyha felé!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10. | A szállító jármű megfelelőségét nem ellenőrzik. A jármű rakodóterének oldala be volt törve.                                                                                                                                                                                                                  | 852/2004/EK II. Melléklet IV. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)<br><br>GHP 5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok                             | A szállítójárművet jó állapotban kell tartani.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 11. | Az ételmintás üvegeken a ragasztás nem zárta le teljesen a mintát.<br>A ragasztószalag csak az üveg szájáig zárta le a mintát és több ponton el is engedett a ragasztószalag.<br>A bölcsődések ételeiből is tettek el mintát, annak ellenére, hogy 14 főt láttak el. A minták mennyisége nem volt 100 gramm. | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2)<br><br>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. §. (2), 4. melléklet<br><br>GHP 6.8.4. Ételminta | Az ételminta csomagolását úgy kell lezárni, hogy a későbbiekben annak tartalma ne legyen manipulálható. A ragasztást javasolt az üvegen teljes egészében (aljától, aljáig) leragasztani. Abban az esetben, ha az ellátott létszám nem éri el a 29 főt, és mégis tesznek el mintát, a rendelkező jogszabály szerint kell eljárni és <b>legalább 100 grammot kell venni</b> , amit 0 - +5 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni. Az ételminta vétel szabályait a dolgozók számára oktatni kell. |
| 12. | A szemle során a HACCP rendszer nem került bemutatásra.                                                                                                                                                                                                                                                      | 852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1), II. Melléklet XII. fejezet (1) (2)<br><br>GHP 10. Mellékletek, VI. Útmutató a HACCP kiépítéséhez     | A HACCP kézikönyvet az ellenőrizhetőség érdekében a létesítményben kell tartani.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 13. | A létesítmény üzemeltetője rendelkezett FELIR azonosítóval, de a tálalókonyha, mint tevékenységi hely a NÉBIH FELIR nyilvántartásában nem szerepelt.                                                                                                                                                         | 2008. évi XLVI törvény 38./A. §., 38./B. §.<br><br>GHP 4.2.1. FELIR azonosító                                                                      | Javasoljuk a tevékenységi helyet a FELIR rendszerben rögzíteni.<br>A pontosítást kezdeményezheti a <a href="http://portal.nebih.gov.hu/felugyeleti-dij">http://portal.nebih.gov.hu/felugyeleti-dij</a> weboldalon lehet.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

| Ssz. | Nem megfelelés                                                                                                                                                                                                                     | Jogháttér                                                                                                                                                                                    | Javítási javaslat                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Az újra hőkezelés feltételei teljes mértékben nem biztosítottak.<br>Háztartási méretű villanytűzhely és egy mikro hullámú berendezés állt rendelkezésre.<br>Az adag számmal arányos, megfelelő méretű üzemi edény nem biztosított. | 85262004/ EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), IX. fejezet (5)<br><br>2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a)<br><br>62/2011 (VI.30) VM rendelet 19. § (1)<br><br>GHP 6.8.1. Melegen tartás | A tálalókonyhán biztosítani kell az ételek szabályszerű újra melegítéséhez szükséges, az adagszámmal arányos főző- és sütőkapacitást valamint a megfelelő méretű és számú sütő és főzőedényeket.                                                                                                  |
| 2.   | Az óvodások tálalókonyhájában kézmosó berendezés nem volt.                                                                                                                                                                         | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4)<br><br>2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a)<br><br>GHP 5.1.5. Kézmosók                                                                      | Több helyiségből álló létesítmény minden olyan helyiségében, ahol az élelmiszert, illetve a nyersanyagot kézzel érinthetik, azonos higiéniai megítélésű területen belül, a tevékenység végzése helyén, elérhető távolságban hideg-meleg folyóvizes (kevert) kézmosó berendezést kell biztosítani. |
| 4.   | A badellák tárolására használt asztal széle kopott, réses volt.                                                                                                                                                                    | 852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) b)<br><br>2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a)<br><br>GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények                                       | A berendezéseket, gépeket, eszközöket jó állapotban kell tartani. A berendezéseknek, eszközöknek, sima felületűnek könnyen tisztántarthatónak szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük.<br>Az asztal cseréje javasolt.                                                                     |

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan **2022. december 13-ig** kérem, szíveskedjék/jenek megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok/hibák felszámolását tartalmazó *intézkedési tervüket*, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: [vefo@nebih.gov.hu](mailto:vefo@nebih.gov.hu)

**A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:**

- 1. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni**, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégzünk, és annak eredményét tesszük közzé.

2. **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>)
3. 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.**

Budapest, 2022. november 15.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:



Tóth Dávid  
osztályvezető

Erről értesül:

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

