

**Dr. Varró Gábor**  
társulási tanács elnök

Köveskál és Térsége Óvodafenntartó Társulás

Köveskál  
Fő u. 10.  
8274

**Kötéljártóné Kálmán Katalin**  
óvodavezető

Köveskál Közös Fenntartású Napköziotthonos Óvoda

Köveskál  
Petőfi S. u. 5.  
8274

[egyzo@kovasgora.hu](mailto:egyzo@kovasgora.hu)

[koepitesz@t-email.hu](mailto:koepitesz@t-email.hu)

Tisztelt Elnök Úr!  
Tisztelt Óvodavezető Asszony!

Köszönjük segítő együttműködését a NEBIH minőségvezérelt közétkeztetés megvalósítását célzó programjában.

Kérem, tekintse a 2017. február 28. napján, a Köveskál és Térsége Óvodafenntartó Társulás, Köveskál Közös Fenntartású Napköziotthonos Óvoda Tálalókonyháján (8274 Köveskál, Petőfi S. u. 5.) elvégzett „teszt audit”-ot és az alábbi összefoglalót egy önellenőrzésnek, amely reális képet ad az üzemeltetésben javítandók és a fejlesztések tervezéséhez.

**A tesztauditon elért eredmény: 68 %, azaz 2-es (elégséges).**

Az értékeléshez tájékoztatjuk, hogy terveink szerint az iskolai osztályozás rendszeréből ismert, 1-5-ig terjedő osztályozás alapján a 100-90 % 5-ös, 90-80 % 4-es, 80-70% 3-as, 70-60 % 2-es, 60 % alatt 1-es minősítést kap.

Szakmai észrevételeinket az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, egyben segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismerésében, és a fejlesztések tervezésében.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat, melyek alapján a későbbiekben, az „éles” minősítés során jobb minősítés is elérhető.

Rálátásunk és ismereteink alapján az első táblázatban a beruházást nem igénylő, az üzemeltetéssel kapcsolatos eltéréseket csoportosítottuk, míg a második táblázat a ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze. Amennyiben úgy látja, hogy a csoportosításban tévedtünk, javasoljuk, hogy azt a saját munkájában a valósághoz igazítva csoportosítsa át.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések:

Nem megfeleléség	Jogháttér	Javítási javaslat
A konyha üzemeltetője FELIR azonosítóval nem rendelkezik.	2008. évi XLVI. törvény 38/A. § (1) és 38/B. § (2)	A NEBIH weboldalán található elektronikus ételmisszerlánc-felügyeleti díj bevalló felületen el kell végezni a díjbevallást. A rendszer a beállási folyamat során generálja az ügyfél FELIR azonosítóját. Ha az üzemeltető jogszabály alapján mentesül az ételmisszerlánc-felügyeleti díj fizetése alól, akkor egy ügynevezett „0-ás bevallás” kell feltölteni a rendszerbe. ( <a href="http://portal.nebih.gov.hu/friss_hirek">http://portal.nebih.gov.hu/friss_hirek</a> , kereső mezőbe beírandó: FELIR).
A tállókonyha falának csempeburkolata helyenként sérült, repedezett, de összességében is régi, elavult.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet 1. b) Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatahoz (továbbiakban: GHP): 5.2.2. szakasz	Legalább a sérült, repedezett csempefelületeket javítani kell, de javasolt lenne a helyiség csempeburkolatának a felújítása.
A konyhában lévő, faforgácslapból készült szekrény alsó részén a vízes takarítás miatt levált az elzáró fólia, a bútorlap kissé szétázott, foszlik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet 1. f) GHP: 5.5. szakasz	A konyha helyiségeiben kizárólag jól tisztítható és fertőtleníthető anyagból készült berendezések és eszközök használhatók, ezért nem megfelelő vízállóságuk miatt a faforgácslapból készült bútorok használata mindenképpen kerülendő.
A konyha kis alapterülete miatt a berendezések csak zsúfoltan helyezhetők el, ami nehezíti a helyiség takaríthatóságát.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet 1 d) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) GHP: 5.5. szakasz	Gondot kell fordítani a létesítmény helyiségeinek megfelelő takarítására. Ehhez a helyiségeket úgy kell kialakítani, berendezni, hogy ne alakuljanak ki nehezen hozzáférhető, vagy megközelíthetetlen helyek.
A létesítmény tisztítási, fertőtlenítési utasítással nem rendelkezik.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP: 8.2.1. szakasz	A létesítményre vonatkozó tisztítási, fertőtlenítési utasítást el kell készíteni, ehhez segítséget nyújt a GHP VIII. sz. Dokumentum minták mellék-

<p>A dolgozók a Belima fertőtlenítő hatású kézmosószerrel teljesen jelöletlenül töltötték a fali szappanadagolókat, továbbá a Dorin fertőtlenítő mosogatószert szintén jelöletlenül öntötték át Ultra Daisy-s flakonba.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (2) GHP: 8.2.1. szakasz</p>	<p>lele.</p> <p>A fertőtlenítő hatású szerek tárolhatók az eredeti csomagoláson kívül más, vegyszertárolásra megfelelő edényben, de ebben az esetben a tároló edényen (pl. flakonon, fali adagolón, vagy mellette) fel kell tüntetni a megnevezést, alkalmazási területet, használati utasítást, koncentrációt, alkalmazási hőmérsékletet, behatási időt, felhasználhatósági időt, OTH engedélyszámot, gyártót és a gyártási tételazonosítót.</p>
<p>Elmondás szerint az egységben használatos takarítási célú textiliák, szivacsok, törölkendők, valamint konyharuhák elkülönített tisztítását, fertőtlenítését végzik, de ez a tevékenység írásban nem szabályozott.</p>	<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP: 8.2.1. szakasz</p>	<p>A konyhán használt textiliák, szivacsok, törölkendők, valamint konyharuhák elkülönített tisztítását, fertőtlenítését pl. a tisztítási fertőtlenítési utasításban konkrétan szabályozni szükséges.</p>
<p>A fali szappanadagolókat kitöltött Belima fertőtlenítő hatású kézmosószer, valamint az eredeti csomagolásából szintén áttöltött Dorin fertőtlenítő mosogatószer felhasználhatósági ideje a jelölatlenség miatt nem állapítható meg, továbbá a takarításhoz használt valamennyi hypo fertőtlenítő szer felhasználhatósági ideje még január hónapban lejárt.</p>	<p>528/2012/EU rendelet 69. cikk (2) k) GHP: 8.2.1. szakasz</p>	<p>A tisztító-fertőtlenítőszer felhasználhatósági idejét az áruátvételtől kezdődően nyomon kell kísérni, felhasználhatósági időn túl lévő, vagy megállapíthatatlan felhasználhatósági idejű szereket használni már nem szabad.</p>
<p>Fertőtlenítő mosogatáskor sem a medencébe engedett víz, sem a Dorin fertőtlenítő mosogatószer mennyiségét nem mérik, az adagolás nem a gyártói utasításnak megfelelően történik.</p>	<p>528/2012/EU rendelet 69. cikk (2) GHP: 8.3. és 5.11.1. szakasz</p>	<p>Fokozott figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő hatású oldatok elkészítésénél a gyártói utasítás betartására, a meghatározott vízmennyiséghez adagolandó fertőtlenítő szer pontos mérésére és a fertőtlenítés időtartamára. Az ezekhez szükséges mérőeszközöket (pl. vízszint jelölés a medencékben, mérőpohár, óra) minden érintett helyiségben biztosítani kell. A fertőtlenítő hatású szerek gyártói utasítás szerinti használatáról a dolgozókat oktatni szükséges.</p>

Kikérdezés alapján a dolgozó tudása bizonytalan volt az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelessége és a munkavégzést kizáró tünetek tekintetében.	33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 2. számú melléklet GHP: 5.8.4. szakasz	Az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelességekre a dolgozót ki kell oktatni. Az egészségügyi könyvet a dolgozónak magánál kell tartania.
Az alkalmazottak - külön öltöző hiányában - csak a gyermekek öltözőjében tudnak átöltözni, a ruhák a nyitott szekrények fogasain lógnak. Az utcai és munkaruházat elkülönítése nem megoldott.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM-EüM e. rendelet 18. § (1) GHP: 5.1.10. szakasz	Az öltözőben a konyhai alkalmazott(ak) részére biztosítani kell az utcai és munkaruházat egymástól elkülönített, zárt tárolását. Javasolt önálló, dolgozónként két külön rekeszrel rendelkező öltözőszekrények beállítása, ennek hiányában az alkalmazottanként egy rekeszes szekrényekben elfogadott az utcai és munkaruházat ruhásákokban történő elkülönített tárolása.
A gyerekekkel közös szociális blokkban leválasztott, személyzeti illemhelyhez tartozó kézmosó nem volt ellátva higiénikus kézzárítási lehetőséggel (pl. eldobható papírtörölő, elektromos kézzárító), helyette textiltörölközőt használnak a dolgozók. A konyhában lévő kézmosónál - a már korábban említett problémákon kívül - nem volt körömkefe, továbbá a mosdókagyló kis mérete miatt a kézmosás is nehézkes.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 10. § GHP: 5.1.5. szakasz	A kézmosóknál folyamatosan gondoskodni kell a higiénikus kézmosás és kézzárítás eszközéről/feltételeiről (folyó hideg/meleg víz, keverő csapteleppel, fertőtlenítő hatású kéztisztító szer, körömkefe, higiénikus kézzárítás lehetősége, eldobható papírtörölő használata esetén hulladékgyűjtő edény). Textiltörölközőt kézzárítási célra használni nem szabad! A kézmosó berendezés méretének alkalmasnak kell lennie a használat közben fröccsenő víz felfogására.
A kérdezett dolgozó hibásan, illetve nem ismerte a hőn tartás és a biztonságos hőkezelés hőmérsékleti értékeit, és a maghőmérőt megfelelő tisztítás és fertőtlenítés nélkül használják.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) a) és XI. fejezet (2) 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM e. rendelet 4. § 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2.§ (1) és (4), 19. § (1) és (2) GHP: 5.8., 5.11.1. és 6.9. szakasz	A dolgozó(ka)t ki kell oktatni az élelmiszer-biztonsági szempontból kiemelkedően fontos hőmérsékleti értékek ismeretére és a maghőmérő higiénikus kezelésére (zsírtalanítás, majd fertőtlenítés pl. gyógyszertári alkohollal).
A létesítménybe érkezők részére védőfelszerelést nem tudnak biztosítani, az idegenek tartózkodására vonatkozóan írásos szabályozás nincs és egészségügyi nyilatkozatot sem kérnek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (2) GHP: 5.8.6. szakasz	A tálalókonyhán létre kell hozni a látogatók fogadására vonatkozó szabályozást. Javasolt, hogy a látogató(k)tól egészségügyi nyilatkozatot kérjenek, számukra védőköpenyt, hajhálót és lábszákot

Elmondás alapján, a konyhán dolgozó alkalmazottak részére ételkészítés-biztonsággal kapcsolatos oktatás évek óta nem volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (2) 68/2007 (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM e. rendelet 4. § GHP: 5.11. szakasz és VII. számú melléklet	biztosítsanak. Az ételkészítés-vállalkozó köteles gondoskodni az ételkészítéssel kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, ételkészítés-biztonsági oktatásáról. Célszerű saját tevékenységre adaptált ismeretanyagot készíteni, amelyet a jogszabályi előírásokhoz kell igazítani. Az oktatáshoz segítséget nyújt a GHP VII. melléklete. Az ételkészítés-biztonsági oktatásokat dokumentálni, továbbá az ott tanultak munkavállalók általi betartását ellenőrizni szükséges.
Szerződés szerinti rovar- és rágeszállítottat végeztek, de a kártevők jelenlétét és az irtóeszközök állapotát dokumentáltan nem ellenőrzik, és mérgek-kihelyezési térképet sem tudtak bemutatni.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (4) GHP: 8.4. szakasz	A kártevők jelenlétét és az irtószert tartalmazó dobozokat-ládákat rendszeresen, dokumentáltan ellenőrizni szükséges. A létesítményre vonatkozó mérgek-kihelyezési térképet el kell készíteni.
A főzőkonyha által készített, és az óvodában kifüggesztett étlapon hiányosak az allergén információk: nem szerepeltek pl. a felvágottak szója-, esetleg mustár tartalma, kifli glutén- és tejtartalma, sertés májkrém szójataralma és nincs is felsorolva minden allergén.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (3) 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4. § (1) és 5. § (1) GHP: 7.3. szakasz	Az egyes ételekre vonatkozó allergén információkat az étlapon fel kell tüntetni. Az étlapon valós allergén adatoknak kell megjeleníteniük, valamennyi felhasznált alapanyag allergén tartalmát figyelembe véve.
A hűtést igénylő ételeket úgy veszik át a főzőkonyhától, hogy azok hűtő tartása a szállítás közben nem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) GHP: 6.10. szakasz	Az ételek hűtve tartásáról a szállítás idején is gondoskodni kell, ezért a hűtést igénylő ételek pl. jégakkal ellátott thermoboxban, hűtőtáskában történő szállítását meg kell követelni.
Az óvodások részére szánt, konyhában lévő gyümölcsök (alma, narancs) nagy része héjhibás, fonyadt, csökkent minőségű volt.	178/2002/EK rendelet 14. cikk (5) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (5)-(6) GHP: 5.9.2. szakasz	Az étkeztetésben kizárólag egészséges, üdőtől és egyéb héjhibáktól mentes, friss állapotú gyümölcs és zöldség adható.
A főzőkonyha által az ételekhez mellékelte „tálalási jegyzék” hiányos kitöltése miatt, az ételek elkészültének időpontja nem állapítható meg, a jegyzék csak az ételek nevét, mennyiségét és adagolási útmutatóját tartalmazza.	178/2002/EK rendelet II. fejezet 4. szakasz 18. cikk (4) 2008. évi XLVI. törvény 16. § (1) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 19. § (2) GHP: 4.8. és 6.9. szakasz	A tálalókonyhára szállított ételekhez a főzőkonyhának kísérőjegyet kell mellékelnie, amely tartalmazza az étel nevét, elkészítésének időpontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra,



		perc), a tálalókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc).
A dolgozók részére mennyiségi adagolási útmutató rendelkezésre áll, de az ételek minőségi tállalására vonatkozóan oktatásban nem részesültek.	68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM e. rendelet 4. § GHP: 5.11.1. és 6.9. szakasz	Az ételkészítő-vállalkozó köteles gondoskodni az ételkészítéssel kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres oktatásáról. A mennyiségi adagolási útmutató mellett javasolt, hogy az oktatási anyagnak részét képezzék az esztétikus tállalásra vonatkozó ismeretek is (pl. mintatányérokra készített fényképek).
A korábbi étkezésekből megmaradt különféle gabonapelyheket teljesen jelöletlen nylon tasakokba tették át, az eredeti csomagolóanyagokat pedig kidobták, lehetetlenné téve ez által az ételkészítéssel kapcsolatos nyomonkövetetőséget	178/2002. EK rendelet II. fejezet 4. szakasz 18. cikk 2008. évi XLVI. törvény 16. § (1)-(2) GHP: 4.8. szakasz	A megmaradt, de később felhasználni kívánt ételkészítéssel kapcsolatos csomagolóanyagokat lehetőleg a gyártói csomagolásban, vagy azzal együtt kell megőrizni. Ha az ételkészítéssel eredeti csomagolásukból más, ideiglenes csomagolásba teszik át, akkor az ideiglenes csomagoláson fel kell tüntetni legalább az ételkészítő nevét, előállítóját, fogyasztósági/ minőségmegőrzési idejét és – ha van – tételazonosító jelölését.
A tállalás megkezdése előtt az ételek kóstolása, érzékszervi ellenőrzése nem történik meg.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) GHP: 6.9. szakasz	Tállalás előtt az ételeket minden esetben meg kell kóstolni, kitalálni csak érzékszervi kifogástalan ételt szabad.
A tálalókonyhán elhelyezett ételminták tömege nagyon kevés volt, nem érte el a minimális 100 g-ot, és a jelölésükről is hiányzott a minta elhelyezése konkrét időpontja, továbbá a mintákat – elmondás szerint - csak 48 óráig őrzik meg. A dolgozó a tálalókonyhából és uzsonnából egyáltalán nem tesz el ételmintát, a kóstolások alkalmával adott, nagyrészt ipari előállítású ételkészítéssel csomagolását nem őrzik meg, vagy jelölésük adatait sem jegyzi fel.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 4. melléklet GHP: 6.8.4. szakasz	<u>Napi 29 adag étel kiszolgálása alatt a közérkeztetésben nem szükséges ételmintát eltenni!</u> Ha mégis tesznek el ételmintát, akkor azt a tállalás végén kell eltenni, mennyisége legalább 100 g legyen. A mintákat 0 - +5 °C között tárolva 72 óráig szükséges megőrizni. Az ételminta jelölésén fel kell tüntetni az elhelyezés konkrét időpontját (datum, óra/perc) is. A fogyasztónak eredeti csomagolásban átadott ipari ételkészítéssel (pl. kockasajt, poharas tejtermék) nem kell külön ételmintát eltenni, ha ezek azonosító adatait (termék neve, előállítója vagy forgalmazója, lejárati ideje, tételazo-

		nosító jele) pontosan feljegyzik és 72 órán át megőrzik.
A tálalókonyha kopott, szennyezett kinézetű, egyik sarkánál lyukas, zárható műanyag dobozban (szállító edényekben) kapta az ételt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (1) GHP: 6.10. szakasz	Éteft szállítani kizárólag megfelelő műszaki állapotú, ép, jól záródó, tiszta edényekben lehet, amelynek biztosítását a főzőkonyhától meg kell követelni.
Az alkalmazottak személyes használati tárgyakat (pl. válltáska) vitték a konyhába, saját élelmiszereket tároltak a hűtőszekrényben és a konyhapulton.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) és IX. fejezet (3) GHP: 5.8.5. és 5.11.1. szakasz	A konyhában rendet és tisztaságot kell tartani, személyes használati tárgyakat, saját élelmiszereket ételeket a konyhatérbe bevinni nem szabad!
A konyha ablakán függöny volt, szalmafonatos dísz tárgyakat, képeket, kerámiákat függesztettek a falakra és kartondobozokban is tároltak egyes eszközöket.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) b) és d) GHP: 5.2.4. és 5.5. szakasz	A konyhából el kell távolítani a megfelelően nem tisztítható fertőtleníthető tárgyakat (kartondobozok, függöny), valamint a takarítást akadályozó faldiszeket.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések:

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A tálalókonyha egyetlen helyiségből áll, ezért a fogyasztói edények mosogatása a tálalással azonos légtérben történik, és az ételhulladék is csak a beadó ablakon, vagy az óvodai öltözőn keresztül vihető ki. A dolgozók részére külön öltöző nincs, ugyanott öltöznék át, ahol az óvodás gyerekek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) 253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 85. § GHP: 5.1.3. szakasz	Ideális esetben a fogyasztói edények visszahordása, mosogatása térben elkülönül a tálalás helyétől és a keletkező ételhulladék is közvetlenül a fogyasztói edény-mosogató helyiségből, egy külön kijáraton át távolítható el a konyha területéről, továbbá a dolgozók számára külön öltöző helyiség áll rendelkezésre, amelyeket egy esetleges későbbi átépítés során figyelembe kell venni. Jelen körülmények között a fogyasztói edények mosogatását, és az ételhulladék eltávolítását a tálalástól időben elkülönítve, annak befejezése után lehet elvégezni, amit a létesítmény HACCP rendszerében is szabályozni szükséges. Ugyanakkor a konyhai dolgozók (dajkák) számára, zárt szekrényekkel is ellátott külön öltözőt, vagy öltöző helyet kell kialakítani.

A konyha kézmosójánál – a vezeték kiépítésének hiányában – nincs folyó meleg víz.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (3) GHP: 5.1.5. szakasz	Az elegendő mennyiségű folyó meleg víznek a konyha üzemideje alatt folyamatosan, minden szükséges helyen rendelkezésre kell állnia. Az említett kézmosó meleg vízellátását ki kell építeni és keverő típusú (hideg/meleg vizes) csaptelepet szükséges felszerelni.
---	---	--

Tekintettel arra, hogy a teszt-audit eredménye szerint a létesítmény csak elégséges szintet ért el a feltárt hibák mielőbbi kiküszöbölése érdekében kérem, hogy 2017. április 7-ig iktatószámra hivatkozva szíveskedjen intézkedési tervet benyújtani a NÉBIH-nek. Az intézkedési tervben a végrehajtandó feladatok mellett kérem megjelölni a végrehajtási határidőket, és végrehajtásért felelősöket.

Végezetül felhívjuk a figyelmet a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető Nemzeti Jó Higiéniai Útmutatóra, amely sok szakmai kérdésben biztos támogatást ad Önöknek a mindennapi munkájukhoz (<http://portal.nebih.gov.hu/-/veudeglatas-ghp>).

Budapest, 2017. március 21.

Dr. Pleva György igazgató nevében és megbízásából:

Tisztelettel:

  
Zoltai Anna  
osztályvezető

a Minőségvezérelt Közétkeztetés Projekt vezetője

Erről értesül:

- 1.) Címzettek (e-mailben)
- 2.) Kárpáti Zoltán (e-mailben)
- 3.) Irattár