

Toma Ildikó

intézményvezető

gondozasikp@dombegyhaz.co.hu

Tapasztó Nikolett

élelmezésvezető

dombegykonyha@gmail.com

Községi Konyha

Dombegyház

Aradi utca 10.

5836

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”.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Községi Konyha

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

Címe: 5836 Dombegyház, Aradi utca 10.

Üzemeltető neve, címe: Gondozási Központ Dombegyház, 5836 Dombegyház, Tavasz utca 3.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2025-03-10

Ellátottak száma: 251 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves, 4-6 éves, 7-14 éves, Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Tapasztó Nikolett, élelmezésvezető, dombegykonyha@gmail.com

A 2025. évi minősítés eredménye: 77 %, azaz 3.

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

A szemle során sajnálattal tapasztaltuk, hogy a 2022-11-28-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 77% volt- a főzőkonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota nem változott.

Az 5200/95-1/2023 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során csak részben alkalmazták. A jelenlegi minősítés során 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 közlésezi.

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/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 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 hibajavítások szervezését 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
A földesáru-raktárban nem működött a világítás, valamint a világítótestről hiányzott a védőburkolat.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (7) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.7. Világítás 253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 87.§ (1)	A földesáru-raktárban a megfelelő megvilágítás biztosítása érdekében gondoskodni kell a szükséges villanszerelési munkálatok elvégzéséről! Az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme érdekében a hiányzó védőburkolatot pótolni szükséges.
Az eszközök elhelyezése továbbra sem követte a technológia egyirányúságát. Az ismételt szemle idején a nyers húsok és halak előkészítéséhez használatos vágódesszkákat a főzőtérben, a főzőtéri ételkészítéshez használatos kézi botmixert a zöldség-előkészítőben 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	Ismételten felhívjuk figyelmüket, hogy az eszközök elhelyezésének a technológiai sorrendet kell követnie! A húselőkészítőtől a nyers alapanyagok előkészítéséhez használt eszközöket más helyiségbe nem szabad átvinni, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőn belül kell megoldani! A főzőtéri ételkészítéshez használatos kézi botmixert üzemi eszköznek kell tekinteni, melyet zöldség-előkészítőbe bevinni nem szabad!

A hűselőkészítőben a világítótestek védőburkolata szennyezett volt. Az olajsütőről, konyhagépről a védőfóliát még nem távolították el.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), V. fejezet (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	A létesítmény helyiségeit és berendezéseit tisztán és rendben kell tartani! Az olajsütőről és a konyhagépről a védőfóliát javasolt eltávolítani. A tisztaság és rend szabályait illetően a dolgozók oktatását javasoljuk.
Ismételten tapasztaltuk, hogy a dolgozók nem rendelkeztek érvényes alkalmassági vizsgálati dokumentációkkal.	33/1998 (VI. 24.) NM rendelet 4. § (1) a) (4) (5) (6), 14.§ (2) GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság	Ismételten felhívjuk a figyelmüket, hogy élelmiszer kezelésével csak egészségügyi szempontból alkalmasnak minősített dolgozó foglalkozhat! A szükséges orvosi vizsgálatokat (személyi higiénés és tüdőszűrő) el kell végeztetni!
A zöldség-előkészítőben a kézmosónál a falí adagolót üresen tartották, kézzárításhoz papírtörő nem volt kihelyezve.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	A higiénikus kézzárításhoz szükséges papírtörő kihelyezéséről folyamatosan gondoskodni kell, melyre javasolt a dolgozók figyelmét felhívni!
A dolgozók a feladatkörükhöz tartozó élelmiszer-biztonsági szabályokat továbbra sem ismerték kellően (pl. eszközök tárolása, hűtést igénylő szendvicsek tárolása, fagyasztás, szállító edények fertőtlenítő mosogatása, tisztaság, rend, stb.).	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	A dolgozók részére ismételten soron kívüli, számonkéréses, írásban dokumentált teljes körű oktatás megtartását javasoljuk, melyet szükség és igény szerinti gyakorisággal meg kell ismételni! A dolgozók oktatásához segítséget nyújt a GHP 10. Mellékletek/ VII. sz. Melléklet – Segédlet a dolgozók higiéniai képzéséhez.
Az uzsonnára helyben összeállított, hűtést igénylő szendvicseket (vajkrémes zsemlet) a szemle idején több órán keresztül környezeti hőmérsékleten tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (2) (5), XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11. §, 19. § (1) GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP 5.11.1. Oktatás	Hűtést igénylő élelmiszerek tárolása során a hűtési lánc nem szakadhat meg! A hűtést igénylő kész szendvicseket a fogyasztóknak történő átadásig javasolt a késztermékes hűtőben elhelyezni. A hűtve tárolást igénylő élelmiszerek tárolásának szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatását javasoljuk.
Továbbra sem végezték szabályosan a fagyasztást. Előhűtött nyers húst helyben lefagyasztottak, melyet a fagyasztás szabályai szerinti jelöléssel nem láttak el.	178/2002 EK rendelet 18. cikk (1)(2) 852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. § (2), 3. melléklet GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 5.11.1. Oktatás GHP 6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás	Ismételten felhívjuk figyelmüket, hogy a helyben fagyasztott nyersanyagok csomagolásán fel kell tüntetni azok megnevezését, mennyiségét, a fagyasztás dátumát, minőség-megőrzési idejének lejáratát napját, valamint a nyomon követhetőség biztosítása érdekében a szállítólevél/számla sorszámát is! A fagyasztás szabályaira vonatkozóan ismételten a dolgozók oktatását javasoljuk.
Az ételek kiszállításához használatos szállító edényeket továbbra is az üzemi edény mosogatóban mosogatják a dolgozók, fertőtlenítő mosogatással. Így szennyes szállító edények kerülnek be a főzőtérbe. Megfelelően kialakított fogyasztói edény mosogatóval rendelkeznek a főzőkonyhán.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1), V. fejezet (1) a) b) 62/2011 (VI. 30.) VM rendelet 21. § (1) GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás	A vonatkozó hatályos jogszabályi előírások alapján a kiszállításához használt szállító edényeket szennyes fogyasztói edénynek kell tekinteni! A kiszállításához használt visszatérő edények, eszközök mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tárolástól! A szállító edényeket (szállító edénymosogató hiányában) javasolt a fogyasztói edénymosogatóban, a fogyasztók étkezéshez használt edényeinek és eszközeinek fertőtlenítő mosogatásától időben elkülönítve, fertőtlenítő mosogatással mosogatni! A szállító edények mosogatásának szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatását javasoljuk.
Raktáron tartott és ételkészítéshez felhasznált ételízesítő, többféle fűszerkeverék és alappor mesterséges ízfokozót (nátrium-glutamátot) tartalmazott.	37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (1) a) GHP 6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények	Az alapanyagok vásárlása során törekedni kell a megfelelő minőség szem előtt tartására! Kerülendő a mesterséges ízfokozót tartalmazó alapanyagok használata.

Eper ízű pudingport (mely E 124 – Neukocin - színezéket tartalmaz) tartottak raktáron, melyet elmondás szerint gyümölcsleves készítéséhez használnak fel. A fogyasztók körébe az 1-6 éves korcsoport is beletartozik.	1169/2011/EU rendelet 6. cikk 1178/2002/EK rendelet 14. cikk (3) b) 1333/2008/EK rendelet V. Melléklet 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet 14. § (2) 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) c) GHP 6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények GHP 7.1.1. A fogyasztóknak közvetlenül átadott vendéglátó-ipari termékkel kapcsolatos tájékoztatási követelmények	Felhívjuk a figyelmüket, hogy a vonatkozó jogszabály értelmében közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerrel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 1333/2008/EK rendelet V. Mellékletében felsorolt adalékanyagokat (pl. Neukocin (E 124)). Azon korcsoportok tekintetében, akikre a fenti derogáció nem vonatkozik, az alábbiaknak kell teljesülnie: a fogyasztóknak közvetlenül átadott vendéglátó-ipari termékkel kapcsolatos tájékoztatási követelmények teljesülése érdekében a fogyasztót - amennyiben a vendéglátótermék Neukocin (E 124) színezéket tartalmaz, - az étlapon tájékoztatni szükséges. A termék nevéhez kapcsolódóan a következő kiegészítő feliratot szükséges megjelentetni: „Neukocin, vagy E 124: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”.
A HACCP kézikönyv továbbra sem volt teljesen a főzőkonyhára adaptált. Kiszállítást is végeznek, bölcsődés korcsoportnak is főznek, melyek szabályozására vonatkozó előírásokat nem tudtak bemutatni. A szemlén bemutatott készételek kitalálási lapja nem illeszkedik a gyakorlathoz, továbbá a készételek nyomon követhetőségét sem biztosítja. Az adatlapon az ételek megnevezését és egy alkalommal azok maghőmérsékletét tüntették fel. A maghőmérséklet mérés ideje ismeretlen volt, a tálalást több órán át végzik.	178/2002 EK rendelet II. Fejezet 18. cikk (1)(2) 852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (1) (4) a) b), II. Melléklet XII. fejezet (1) (2) 2008. évi XLVI törvény 22.§ (1)b) GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei GHP 10. Mellékletek/ VI. sz. Melléklet – Tálalás ellenőrzési lap	A HACCP kézikönyvet javasolt kiegészíteni és a helyi gyakorlatot, konkrét tevékenységeket leírni és szabályozni. Ehhez segítséget nyújt a portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/vendeglatas-ghp weboldaltól letölthető kézikönyv, 10. Mellékletek/ V.-VI. sz. Melléklete. A meleg étel hőmérsékletének ellenőrzését a tálalás teljes időtartama alatt biztosítani kell, javasolt a tálalás kezdetén és alatt legalább óránként elvégezni és dokumentálni az ellenőrzést! A tálalási lapot a konyhai gyakorlat alapján javasolt pontosítani, melyhez segítségként használható a GHP 10. Mellékletek/ VI. sz. Melléklet – Tálalás ellenőrzési lap javasolt adattartalma.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A gazdasági bejárati ajtó nem zárt résmentesen, rossz állapotú volt. A hulladéktárolóban törött volt az ablaküveg, az ablakokat zsírpapírral fedték le.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) d) e) GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.5. Ajtók GHP 8.1. Karbantartás	A szabadba nyíló nyílászáróknak résmentesen kell záródniuk! A gazdasági bejárati ajtó cseréjét javasoljuk. A törött üveg fizikai veszélyt jelent, a hulladéktárolóban az ablaküveg cseréje szükséges. Árnyékolás céljából az ablaküvegekre jól tisztítható és fertőtleníthető ablakfólia felhelyezését javasoljuk.
Az ebédlőben a padozat állapota kifogásolt volt, a padozatot kopott felületű, réses mozaiklapok fedték.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) a) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.1. Padozat GHP 8.1. Karbantartás	A padozatnak a létesítmény valamennyi helyiségében simának, résmentesnek, moshatónak kell lennie! Az ebédlőben a padozati burkolat cseréjét javasoljuk.
A földesáru-raktárban a mennyezeten felpúposodott a festék. A gazdasági bejáratnál a mennyezetről pergett a festék. A szabadba nyíló ajtók környezetében belülről a falfelület	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) b) c) GHP 5.2.2. Falfelületek 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.3. Mennyezet GHP 8.1. Karbantartás	A létesítmény valamennyi helyiségében a falfelületek és mennyezetek épek és tiszták legyenek! Az érintett területeken a javítási és festési munkákat elvégzéséről gondoskodni kell, a

penészes volt. A hulladéktárolóban salétromosak voltak a falak.		festéshez penészgátló adalék használatát javasoljuk.
A főzőkonyhán használatos eszközök és berendezések egy része továbbra is rossz állapotú volt. A mosókonyhában a padlóösszefolyó fedele, a földesáru-raktárban a mázsa, a szárazáru-raktárban és a tárolórészen a tárolópolt, a székek lába, a páraelszívó tartószára, a falikútnál a csaptelep rozsdás volt. A vegyszertárolóban a polc rossz állapotú volt. A csővezetékekről pergett a festék. A hűtős helyiségben az egyik hűtőszekrény ajtónyitója letört.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) f), V. fejezet (1) b) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.6. Munkafelületek GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A létesítményben használt eszközök és berendezések felülete sima, résmentes, könnyen tisztítható és fertőtleníthető legyen. A rossz állapotú eszközök és berendezések cseréjéről, vagy lehetőség szerinti felújításáról ismételt gondoskodni kell! A csővezetékek karbantartási munkálatainak (csiszolás és festés) elvégzése javasolt.
A hűselőkészítőben, a kiolvasztó hűtőben törött volt az ellenőrző hőmérő.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (2) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A hűtőterek hőmérséklet ellenőrzéséhez jól működő hőmérőt kell biztosítani, a kiolvasztó hűtőben a törött hőmérőt le kell cserélni!
A fogyasztói edénymosogatóban a konyhai étkezési hulladékot tető nélküli, nyitott edényben tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), VI. fejezet (1) (2) 1069/2009/EK rendelet 10. cikk p), 22. cikk (1) 75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet 28. § (1) a) GHP 5.6. Élelmiszer-hulladék	Az épületen belüli hulladék tárolása tetővel fedett, zárt edényben történhet! Konyhai étkezési hulladék gyűjtőedényét cserélni szükséges.
A létesítményben az általános iskolások ebédeltetése több órát vesz igénybe. Az elkészült ételeket az általános iskolásoknak még mindig lábasokból, fazekakból tálták, melegen tartó pulttal továbbra sem rendelkeztek a főzőkonyhán.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 3.cikk, II. Melléklet I. fejezet (2) d) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 6.1. Kínálat, étlaptervezés GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.8.1. Melegen tartás GHP 6.9.6. Felszolgálat és kiszolgálás	A főzőkonyhán elkészült meleg ételt tálalás idejére minősége és biztonságossága érdekében javasolt melegen tartó pultba helyezni, melynek beszerzését és használatát javasoljuk. Felhívjuk a figyelmüket, hogy amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása, vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki!
Lecsókolbászt GN edényben szállították ki tálalókonyhára.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (7), IX. fejezet (3) (5) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása GHP 6.9.3. Készétel-csomagolás GHP 6.10. Kiszállítás	Ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, mely alkalmas az ételek minőségének, állagának megővésére, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására! GN edényekben szállított meleg ételeket a megfelelő hőntartás biztosítása érdekében javasolt thermoládában, termoszkonténerben elhelyezni, melyek beszerzését és használatát javasoljuk.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan 2025-04-28-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

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 közzétételre kerül 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>)

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): <https://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. tájékoztatásul (e-mailben: Dinyés Ildikó polgármester, polgarmester@dombegyhaz.co.hu)
3. irattár