



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.: 5200/4517-1/2022
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-
biztonsági és élelmiszer-minőségi
minősítés
Ügyintéző: Kincses Éva
Elérhetőségek: vejo@nebih.gov.hu

Ormándlaky Dalma

intézményvezető

kodalykomlo@pecs.egyhazmegye.hu

Komlói Kodály Zoltán Ének-zenei Katolikus Általános Iskola és Óvoda

Komló

Templom tér 2.

7300

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: **Komlói Kodály Zoltán Ének-zenei Katolikus Általános Iskola és Óvoda Általános Iskola Tálalókonyha**

Tevékenysége: közétkeztető tálalókonyha

Címe: 7300 Komló, Templom tér 2.

Üzemeltető neve, címe: Komlói Kodály Zoltán Ének-zenei Katolikus Általános Iskola és Óvoda
7300 Komló, Templom tér 2.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2022. május 24.

Ellátottak száma: 171 fő

Ellátott korosztály: 7-14 éves, felnőtt

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Rábitovszky Bernadett gazdasági vezető
(telefon: 06-30/096-6176)

A 2022. évi minősítés eredménye: 92%, azaz jeles (5).

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

Örömmel tapasztaltuk, hogy a 02.4/5525-1/2017 számú minősítés óta a tálalókonyha és az étkező higiéniai állapota sokat javult, amelyet a jelen minősítés eredménye is tükröz.

A dolgozók hatékony oktatásával, az oktatáson tanultak betartásának folyamatos ellenőrzésével, **a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával a feltárt hibák jelentős része megszüntethető!**

Az oktatáshoz segítséget nyújt az ingyenesen letölthető 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 (<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 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 ételminőség-biztonságot és ételminőség minőséget. A táblázatos csoportosítással, a sorszámozással a hibajavítások szervezését, az intézkedési tervek elkészítését támogatjuk, melynek során célszerű törekedni az ételminőség-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A főétkezéshez nem biztosított hosszabb szünet. Az ételek elkészülte, és az utolsó adag étel kiadása között eltelt idő akár 4 óránál is több lehet.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5) (6) 20/2012 (VIII.31.) EMMI rendelet 5. § (2), 16. § (3) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás	Az ételek hosszú idejű melegen tartása minőségromlást eredményez, ami az étkezési hulladék mennyiségének növekedésével járhat. Javasolt az étkezési idő beépítése az órarendbe.
2.	A konyhai dolgozók a szennyes műveletekhez és a tálaláshoz azonos kötenyt viseltek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1) és IX. fejezet (3) GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha 5.11.1. Oktatás	A szennyes műveletek végzéséhez használt vízálló védőkötényt tálaláskor le kell venni a keresztszennyeződés elkerülése érdekében. Javasolt a dolgozók oktatása.
3.	A HACCP rendszer egyik lapján csak az első kérdésekre adnak választ, így nem ad megfelelő információt a konyha állapotára és működésére vonatkozóan.	852/2004/EK rendelet 1. cikk (1) d), és 5. cikk (1) GHP V. Melléklet, és VI. sz. Melléklet	A HACCP rendszerben vezetett lapokat úgy kell kialakítani és vezetni, hogy valós információt adjon a konyha állapotára és működésére vonatkozóan. Javasolt mielőbbi intézkedés!
4.	Az ételminta kezelésének szabályait nem tartották be. Nem a kisétkezésre készített szendvicsekből tettek el mintát, hanem az alapanyagokból. Az eltett minták tömege nem érte el a 100g-ot.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) és a rendelet 4. melléklete GHP 6.8.4. Ételminta 5.11.1. Oktatás	Ételmintát minden 29 adagnál nagyobb mennyiségben készített ételféleségből , a tálalás végén, legalább 100g mennyiségben az étlapon megjelenített megnevezés szerint kell eltenni. Javasolt a dolgozók oktatása

5.	Egy hónap elején lejárt fertőtlenítő felmosószer volt használatban.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) 528/2012/EU 69. cikk (2) GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység 5.11.1. Oktatás	Javasolt a fertőtlenítő hatású szerek lejárati idejét figyelemmel kísérni, mivel a lejárt szerek fertőtlenítő hatása elégtelen.
6.	Az edénycsepegtetéshez a raktárba tolták a csepegtető kocsit. A mosatlan gyümölcsöt is ott tárolták, és a ruhaszárítást is ott szoktak végezni.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	Az edénycsepegtetőt a konyhatérben is el lehet helyezni. Javasolt további csepegtető alkalmazása. A ruhaszárításhoz az öltözőben felszerelt, felhúzható fregoli javasolt.
7.	<i>A badellamosó kézmosójánál nem volt papírtörölő, az öltözőben textiltörölköző is használatban volt.</i>	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	A higiénikus kézzárításhoz papírtörölő, vagy elektromos kézzárító használata ajánlatos.
8.	<i>A konyhatérben változatlanul nyitott edényben gyűjtötték a technológiai hulladékot.</i>	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VI. fejezet (2) GHP 5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása	Minden hulladékot zártan kell gyűjteni. Pedállal nyíló fedelű, a napi keletkező mennyiség tárolására alkalmas méretű edényt kell használni.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések a szemle során nem kerültek feltárásra.

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 (<http://portal.nebih.gov.hu/mkp>)
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/vendeglatus-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.; e-mail cím: vefoia@nebih.gov.hu

Budapest, 2022. június 30.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:



Tóth Dávid
osztályvezető

Erről értesül:

- 1.) címzett (e-maillben)
- 2.) tájékoztatásul* Rabitovszky Bernadett gazdasági vezető (e-maillben: gasdasagivezeto@komlokalaly.hu)
- 3.) irattár

