

EZ AZ ELŐTERJESZTÉS A KÉPVISELŐ-TESTÜLET ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI

Előterjesztés Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete részére

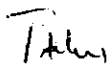
Előterjesztő: Nógrádi Zoltán polgármester
12683
Iktatószám: MH/...../2024.
Ügyintéző/Témafelelős: dr. Tóth Krisztián/Szabó Marianna
Tárgy: Tájékoztatás az óvodai főzőkonyha NÉBIH ellenőrzéséről, a konyha minősítésének eredményéről, az intézkedési tervről és annak végrehajtásáról
Véleményező bizottság: Pénzügyi és Városfejlesztési Bizottság
Ügyrendi Bizottság
Melléklet: 1 pld NÉBIH 5200/55404-1/2024 iktatószámú, „Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés” tárgyú levele
1 pld intézkedési terv

Jegyző:

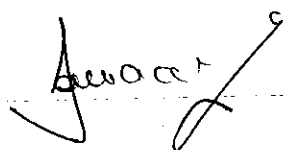


Kabinet:

Pénzügy:



Polgármester:



EZ AZ ELŐTERJESZTÉS A KÉPVISELŐ-TESTÜLET ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI

Előterjesztés Mórahalmom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete részére

Tisztelt Képviselő-testület!

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal éves ellenőrzési tervében meghatározott ellenőrzés keretében 2024.05.13. napján minősítési eljárást folytatott le a Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda főzőkonyhájában, amely az alábbi minősítéssel zárult:

A minősített létesítmény

Megnevezése: Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda főzőkonyha-iskolaépület

Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha

Címe: 6782, Mórahalmom Barmos György tér 2.

Üzemeltető neve, címe: Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda, 6782, Mórahalmom Egyenlőség utca 17.-19.

A 2024. évi minősítés eredménye: 92%, azaz jeles (5).

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

A NÉBIH 5200/55404-1/2024 iktatószámú, „Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer- minőségi minősítés” tárgyú levelét a jelen előterjesztéshez mellékelten csatoljuk.

A feltárt hiányosságokra a jelen előterjesztéshez mellékelte intézkedési terv született, amelynek Mórahalmom város Polgármestere általi jóváhagyását követően a szükséges intézkedések végrehajtása az alábbi tartalommal maradéktalanul megtörtént:

- Oktatások:
 - o Élelmiszerbiztonsági oktatás: 07.15.-én megtörtént, már az ellenőrzéskor le volt egyeztetve az időpont.
 - o ételminta folyamatos mennyiségi ellenőrzése
- A szabályozások tekintetében feltárt hiányosságok javítása - a partnerrel együttműködve javítottuk (tálalási lap és konyhagép tárolása).
- A diétás ételek kísérőjegyzéke hiányos:
 - o Zákányszéki Manó-kert Óvoda és Bölcsőde élelmezésvezetője javította, és folyamatosan ellenőrzi mindkét helyszínen
 - o Az adott évre nem volt önellenőrzési terv, ez pótolva lett a HACCP Tanácsadó Kft.-vel történt egyeztetés után.
- Karbantartási feladatok határidőre elkészültek.

A fentiekre tekintettel kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztést és mellékleteit ismerje meg, továbbá az alábbi határozati javaslatot fogadja el.

Nógrádi Zoltán
polgármester

Határozati javaslat

1./ Mórahalmom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a tárgyi előterjesztést megismerte, az óvodai főzőkonyha NÉBIH ellenőrzéséről, a konyha minősítésének eredményéről szóló 5200/55404-1/2024 iktatószámú levélben foglalt tájékoztatást elfogadja.

EZ AZ ELŐTERJESZTÉS A KÉPVISELŐ-TESTÜLET ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI

Előterjesztés Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete részére

2./ Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete az óvodai főzőkonyha elmúlt évek folyamán megvalósított – ügyféligényeket figyelembe vevő és azokat kielégítő – folyamatos infrastruktúra- és szolgáltatásfejlesztését eredményesnek ítéli, hiszen a NÉBIH korábbi 91 %-os „jeles” minősítésű ellenőrzési eredményét a 2024. évi ellenőrzés során 92 %-os „jeles” minősítésre tudta javítani, amit az ellenőrző szervezet megállapításai, továbbá indokolása is igazol.

3./ Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete köszönetét fejezi ki a konyha fejlesztésén munkálkodó igazgató, élelmezésvezető és általuk valamennyi konyhai dolgozó számára, akik mindennapi, alázatos munkája és ügyfélbarát hozzáállása nélkül a főzőkonyha ezt az eredményt nem tudta volna elérni.

4./ Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete felkéri az igazgatót és az élelmezésvezetőt, hogy továbbra is helyezzenek kiemelt hangsúlyt az óvoda fenntartásában működő konyhák ügyféligényeire, a vonatkozó szakmai jogszabályok és előírások mentén történő fejlesztésére, a vendégek igényeinek maximális kielégítésére, a jogszabályi előírások maximális betartására és a konyhák jövőbeli működési eredményességének fenntartása érdekében a fejlesztési források megtalálására és hatékony kihasználására.

5./ Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a NÉBIH 5200/55404-1/2024 iktatószámú, „Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés” tárgyú levelének „Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések:” címe alatt található táblázatában megfogalmazott intézkedéseket megismerte, a hozzá tartozó intézkedési tervet- és az intézkedési terv alapján elvégzett feladatokat az intézkedések végrehajtásaként elfogadja, továbbá megállapítja azt, hogy végrehajtást igénylő intézkedés nem maradt. Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a folyamatos jellegű feladatok végrehajtására felkéri az óvodai főzőkonyha élelmezésvezetőjét.

6./ Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete felkéri továbbá az óvodai főzőkonyha igazgatóját és élelmezésvezetőjét arra, hogy a jelen határozat 5./ pontjában meghatározott folyamatos feladatok végrehajtását követően arról a NÉBIH és Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete számára számoljon be.

Felelős: Szécsi Mónika és Szabó Marianna
Határidő: azonnal és folyamatos, 6./ pontra: 2025.08.31.
Beszámolásra: 2025.09. havi kt elé

Erről értesítést kap:

- 1./ Mórahalom város Polgármestere
- 2./ Mórahalom város Jegyzője
- 3./ Szabó Marianna, Szécsi Mónika és általuk a konyhák dolgozói
- 4./ Irattár

Szabó Marianna
igazgató
ovoda@morahalom.hu

Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda
Mórahalom
Barmos György tér 2.
6782

Szécsi Mónika
élelmezésvezető
konyha.morahalom@gmail.hu

Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda főzőkonyha
Mórahalom
Egyenlőség utca 17-19.
6782

Tisztelt Igazgató 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”. Az alábbi azonosító adatokkal rendelkező létesítményben a minősítés – az Éltv. 35. § (5) alapján - megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda főzőkonyha
Tevékenysége: Közétkeztető főzőkonyha
Címe: 6782 Mórahalom, Barmos György tér 2.
Üzemeltető neve, címe: Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda, 6782 Mórahalom Egyenlőség utca 17-19.
Cégkapu azonosító: 15358024

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2024. május 13.
Ellátottak száma: 588 fő
Ellátott korosztály: 4-6 éves, 7-14 éves, 15-18 éves, felnőtt
A szemlén jelen lévő felelős személy neve: Szécsi Mónika, élelmezésvezető

A 2024. évi minősítés eredménye: 92%, azaz jeles (5).

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

	<p>tisztítása a HACCP-ben nincs írásban leszabályozva, a húsdarálásra használt alkatrészeket a húselőkészítőben tárolták.</p> <p>Az élelmezésvezető elmondása szerint időben elkülönítve végzik a húsdarálást a készétel kezeléstől.</p>	<p>GHP 5.1.3. épület, helységek, munkaterület</p> <p>GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények</p> <p>GHP 6.5. Tárolás környezeti hőmérsékleten</p> <p>GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez</p>	<p>egyetemes konyhagépet használják a továbbiakban is, azt időben elkülönítve lehet tenni a készétel kezeléstől. A használt edényeket, a gép alkatrészeit a húselőkészítőben kell kombinált fertőtlenítő-zsírolószerrel elmosogatni és ott is kell tárolni. A konyhán ez a gyakorlat, de a HACCP-ben is le kell szabályozni a folyamatokat.</p>
3.	<p>Nem mindegyik ételminta mennyisége érte el a 100 grammot.</p>	<p>62/2011 (VI.30.) VM rendelet 4. sz. melléklet</p> <p>GHP 6.8.4. Ételminta</p> <p>GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez</p>	<p>A konyhán ételmintát kell eltenni napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből, külön legálább 100 gramm mennyiséget, zárt tárolóedénybe csomagolva. A kísértkezesekből is kell eltenni ételmintát (szendvicset).</p> <p>A kereskedelmi csomagolásban érkező termékeknél (kockasajt, dobozos joghurt, kis kiszerelésű margarin stb.) a csomagolás megőrzése vagy az azonosító adatok (élelmiszer megnevezése, fogyaszthatósági ideje, gyártója) feljegyzése is eléendő.</p> <p>A dolgozókat oktatni kell.</p>
4.	<p>A diétás ételek a Zákányszéki Manó-kert Óvoda és Bölcsőde (6787 Zákányszék, Petőfi S.u.7.) főzőkonyhájáról érkeznek, a kísérőjegyen a főzőkonyha nem tüntette fel az ételkészítés időpontját. A kísérőjegyen nincs hely arra, hogy az átvevő konyha ráírja az átvétel idejét és az ételek maghőmérsékletét.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5)</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § (1)-(2) és 2. § (1)</p> <p>GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolása</p> <p>GHP 6.10. Kiszállítás</p>	<p>A kísérőjegyen fel kell tüntetni az étel nevét, elkészítésének időpontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra, perc), tárolókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc).</p> <p>A diétás ételeket készítő főzőkonyha felé jelezni kell, hogy töltsék ki a rájuk vonatkozó részt (az étel elkészültének időpontja is fontos információ) és a mórakalmi konyhák részére átvételi időpont feljegyzésére készítsenek helyet a kísérőjegyen. Mivel egyadagos ételekről van szó, így javasolt szűrőpróbaszerűen nézi a maghőmérsékletet átvételkor.</p>
5.	<p>A tálalási lapon az szerepel, hogy az étel</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5)</p>	<p>Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása,</p>

		helyre vonatkozó általános követelmények	
3.	A személyzeti öltözőben a cipőket a padlón tárolták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet 18. § (1) GHP 5.1.10. Öltözők	Cipőtárolót kell biztosítani a cipők megfelelő tárolására.

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 Higiéniai Útmutató (GHP): <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Elérhetőség:

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

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: Nógrádi Zoltán polgármester (e-mailben: nogradi@morahalom.hu)
- 3.) irattár

Nem megfeleléség		Probléma megoldása	Határidő	Költségvetés		Felelős	Feladat teljesítve
Sorszám	Észlelt probléma			a probléma megoldásához			
1	Élelmiszerbiztonsági oktatás hiánya	2024. július 15-én lesz oktatás, január 5-én rendeltem meg az oktatást.	2024.07.15	93 500 Ft	HACCP Tanácsadó Kft.	✓	
2	Az egyetemes konyhagépet a főzőtérben tárolják, húst is darálnak vele, a használata és a tisztítása a HACCP-ben nincs írásban szabályozva, a hűsdarálásra használt alkatrészeket a hűselőkészítőben tárolták. Az élelmiszervezető elmondása szerint időben elkülönítve végzik a hűsdarálást a készétel kezelésétől.	HACCP kiegészítése	2024.07.31	Nem lesz költsége	HACCP Tanácsadó Kft./Szécsi Mónika	✓	
3	Nem mindegyik ételminta mennyisége volt 100g	Dolgozók oktatása, élelmiszervezető által	2024.06.14		Szécsi Mónika	✓	
4	A diétás ételek a Zákányszéki Manó-kert Óvoda és Bölcsőde főzőkonyhájáról érkeznek, a kísérőjegyen a főzőkonyha nem tüntette fel az ételkészítés időpontját. A kísérőjegyen nincs hely arra, hogy az átvévo konyha ráírja az átvétel idejét és az ételek maghőmérsékletét.	Zákányszéki élelmiszervezetőnek jeleztem a problémát, oktatás a zákányszéki dolgozóknak. Élelmiszervezető általi folyamatos ellenőrzés	Folyamatos		Malatinszki Éva/ Szécsi Mónika	✓	
5	A tállási lapon az szerepel hogy az ételmintásmegőrzési ideje melegen tartás nélkül 3 óra. Az ételek 10 óra 30 perckor készülnek el, az utolsó étkezői csoport 14 óra 15 perc körül jön. Melegen tartóbol végzik a tállást az iskolában, ahol az ételek maghőmérséklete meghaladta a +63 fokot.	HACCP Tanácsadó Kft. ügyintézőjével telefonon egyeztettem, a kiegészítés folyamatban	Oktatás: 2024.06.14. Melegentartás: folyamatos	Nem lesz költsége	Oktatás: Szécsi Mónika Melegentartás: Műszak szakács	✓	
6	Adott évre az önellenőrzési terv hiánya	HACCP Tanácsadó Kft.-vel egyeztettem. Az önellenőrzési tervet az élelmiszervezető is elkészítheti.	2024.06.18	Nem lesz költsége	HACCP Tanácsadó Kft./Szécsi Mónika	✓	
7	A hűselőkészítőben a beltéri ajtó alja sérült.	Karbantartó javítja	2024.06.30	25 000 Ft	Takács István	✓	
8	A tojáselőkészítőben nem takarítható felületű szék van (rozsdás).	Karbantartó javítja	2024.06.30	2 000 Ft	Takács István	✓	
9	A személyzeti öltözőben a cipőket a padlón tárolták.	Árajánlat folyamatban	2024.07.15	30 000 Ft	Szécsi Mónika	✓	