

EZ AZ ELŐTERJESZTÉS A KÉPVISELŐ-TESTÜLET ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI

Előterjesztés Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete részére

Előterjesztő: Nógrádi Zoltán polgármester

Iktatószám: MHA/111/2025.

Ügyintéző/Témafelelős: Szabó Marianna/Baloghné Baranyás Ágnes

Tárgy: Tájékoztatás a bölcsődei főzőkonyha NÉBIH ellenőrzéséről, a konyha minősítésének eredményéről és a végrehajtott intézkedési terv elfogadása

Véleményező bizottság: Pénzügyi és Városfejlesztési Bizottság
Ügyrendi Bizottság

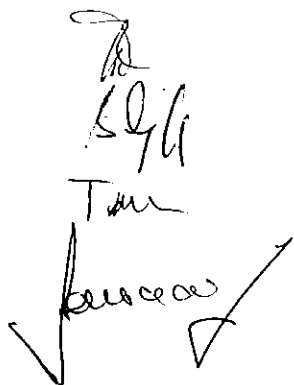
Melléklet: 1 pld NÉBIH 8250/37936-1/2025 iktatószámú,
„Élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés” tárgyú levele
1 pld intézkedési terv

Jegyző:

Kabinet:

Pénzügy:

Polgármester:



EZ AZ ELŐTERJESZTÉS A KÉPVISELŐ-TESTÜLET ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI

Előterjesztés Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete részére

Tisztelt Képviselő-testület!

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal éves ellenőrzési tervében meghatározott ellenőrzés keretében 2025.03.20. napján minősítési eljárást folytatott le a Mórähalmi Lurkó Világ Óvoda **bölcsodei főzőkonyhájában**, amely az alábbi minősítéssel zárult:

A minősített létesítmény

Megnevezése: Huncutka Bölcsoede főzőkonyha

Tevékenységé: Főző-/befejező konyha helyben étkeztetéssel

Címe: 6782, Mórähalom Egyenlőség utca 17-19.

Üzemeltető neve. címe: Mórähalmi Lurkó Világ Óvoda, 6782, Mórähalom Egyenlőség utca 17.-19.

A 2025. évi minősítés eredménye: 93%, azaz jeles (5).

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

A NÉBIH 8250/37936-1/2025 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 Mórähalom város Polgármestere általi jóváhagyását követően a szükséges intézkedések végrehajtása az alábbi tartalommal történik:

- Üzemeltetéssel kapcsolatos:
 - o Körömkefék beszerzésre kerültek
 - o A zárható tejes hűtő a folyosóra került.
 - o A vízminták a laborban vannak.
 - o A köpenyek és mosogató medence beszerzése folyamatban van.
- A szabályozások tekintetében feltárt hiányosságok javítása - a partnerrel együttműködve javítottuk
- A bölcsoedei főzőkonyha átalakítására kész, elfogadott tervek vannak. Ha lenne pályázat, azzal tudjuk a feltárt hiányosságokat megszüntetni
- Karbantartási feladatok határidőre elkészülnek.

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./ Mórähalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a tárgyi előterjesztést megismerte, az óvodai főzőkonyha NÉBIH ellenőrzéséről, a konyha minősítésének eredményéről szóló 8250/37936-1/2025 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 a bölcsődei főzőkonyha működését eredményesnek ítéli, hiszen a NÉBIH korábbi 88 %-os „jeles” minősítésű ellenőrzési eredményét a 2025. évi ellenőrzés során 93 %-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, bölcsődei intézményvezető 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, az élelmezésvezetőt és a bölcsőde intézményvezetőjét, 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 8250/37936-1/2025 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. Mórahalom Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a „Beruházással javítható eltérések” fejezetben leírtakhoz felkéri az óvoda igazgatóját, illetve a bölcsőde intézményvezetőjét, hogy a pályázati lehetőségek folyamatos figyelésével igyekezzenek megkeresni a bölcsődei főzőkonyha bővítésének lehetőségeit.

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

Felelős: Szabó Marianna, Szécsi Mónika, Baloghné Baranyás Ágnes
Határidő: 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, Baloghné Baranyás Ágnes és általuk a konyhák dolgozói
- 4./ Irattár



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.: 8250/37936-1/2025
Tárgy: Élelmiszer- higiéniai, élelmiszer-
biztonsági és élelmiszer-minőségi
minősítés
Ügyintéző: Paálné Czigány Terézia
Elérhetőségek: vefo@nebih.gov.hu

Szabó Marianna
óvodai intézményvezető
ovoda@morahalom.hu

Mórahalmi Lurkó Világ Óvoda

Mórahalom

Egyenlőség utca 17-19.

6782

Baloghné Baranyás Ágnes
bölcsődei Intézményvezető
baloghneagi@morahalom.hu

Huncutka Bölcsőde

Mórahalom

Egyenlőség utca 17-19.

6782

Tisztelt Óvodai Intézményvezető Asszony!

Tisztelt Bölcsődei 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: Huncutka Bölcsőde főzőkonyha

Tevékenysége: Főző-/befejező konyha helyben étkeztetéssel

Címe: 6782 Mórahalom, Egyenlőség utca 17-19.

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

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2025-03-20

Ellátottak száma: 100 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Baloghné Baranyás Ágnes, intézményvezető,
baloghneagi@morahalom.hu

A 2025. évi minősítés eredménye: 93 %, azaz Jeles (5).

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

A szemle során örömmel tapasztaltuk, hogy a 2022-04-25-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 88% volt- a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota tovább javult.

Az 3516-1/2022 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben figyelembe vették. A jelenlegi minősítés során azonban 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 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 (<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 dolgozók konyhai illemhelyének kézmosójánál hiányzott a körömkefe.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	A kézmosókhoz szükséges kellékek: higiénikus kézszárítási lehetőség (kézszárító, papírtörölköző); kéztisztító és kézfertőtlenítő szer adagolóval, használati utasítással; körömkefe; hulladékgyűjtő edény a használt kéztörölközőknek. Fentiek folyamatos meglétét biztosítani kell.
Ismételten tapasztaltuk, hogy a főzőkonyha fertőtlenített tojásos és tejes hűtője csak a zöldség-előkészítőben fért el.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) d), IX. fejezet (2)(5)(6) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11. § GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai	A tejes hűtőt és a fertőtlenített tojás hűtőjét az egykori tejkonyha, most szárazáru raktárba javasoljuk, a jelenleg nem használt mosogató helyett beállítani.
Legutóbb nagy tömegű, fagyasztott húst vettek át, melynek felengedtetése nehézkes.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (7) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. § (2) (3), 3. melléklet	Friss hús beszerzését és szükség esetén legfeljebb 2-2,5 kilogrammos csomagokban való lefagyasztását

	GHP 5.11.1. Oktatás GHP 6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás GHP 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése	javasoljuk a biztonságos felengedtetéshez.
Ismételten tapasztaltuk, hogy a HACCP kézikönyv frissített példányának veszélyelemzés fejezete mindössze két CCP pontot tartalmaz, egyik a hűtést igénylő ételek tárolása, a másik pont a dolgozótól eredő szennyeződést taglalja. Az elégséges hőkezelés ellenőrzése pl. nem szerepel benne.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (1) 2008. évi XLVI. törvény 22.§ (1)b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei	A főzőkonyha tevékenységére adaptált HACCP rendszert el kell készíteni. A létesítmény HACCP rendszerét a dolgozók számára elérhető helyen kell elhelyezni. Az elkészített aktuális szabályozásról és a dokumentumok megfelelő vezetéséről a dolgozókat szükséges oktatni, az oktatást dokumentálni.
Két darab főzőtérben elhelyezett víztisztító berendezésből folyamatosan engedik/gyűjtik a tálaláshoz kladott vizet. Az így módon gyűjtött víz mikrobiológiai megfelelőségét nem vizsgálták.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 4. cikk (3)a) GHP 4.11. Önellenőrzés	A tálaláshoz gyűjtött víz minőségének vizsgálatát, megfelelőségének igazolását javasoljuk.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelőség	Jogháttér	Javítási javaslat
Ismételten tapasztaltuk, hogy az ellátott létszámhoz mérten szűkösek a helyiségek. Az áruk átvételét részben a bölcsőde folyosóján és közösségi helyiségén keresztül tudják beszállítani. Egyetlen átvevő helyük a zöldségek számára megfelelő.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) a) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	Egy jövőbeli felújítás során javasoljuk keresni a lehetőséget a nagyobb helyiségek, kedvezőbb helyiségkapcsolatok kialakítására.
A húselőkészítő körülbelül 2 méter magas csempézett közfalal, zárható ajtó nélkül a főzőtérben van elhelyezve. A helyszínen tapasztaltak alapján a munkafolyamatok időben minden esetben elkülönülnek egymástól, továbbá a húselőkészítést az előkészítő távolabbi, belső felében végzik.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) a) b) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	Amennyiben lehetséges, javasoljuk a húselőkészítő ajtóval zárhatóvá tételét. Ha ez nem lehetséges, javasolt a HACCP-ben szabályozni a húselőkészítés időbeni elkülönítését a tálalási folyamatoktól és a szennyeződésnek kitett felületek rendszeres fertőtlenítését.
Ismételten tapasztaltuk, hogy a konyhai dolgozóknak nincs külön öltözője, az intézmény közös öltözőjében öltözhetnek. A tisztálkodási és kézmosási lehetőség az öltözőben nem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM-EÖM együttes rendelet 18. §, 19. § GHP 5.1.5. Kézmosók GHP 5.1.10. Öltözők	A konyhai dolgozóknak ki kell alakítani/ jelölni olyan elkülönített helyiséget, ahol a ruhaváltásra lehetősége van és ott a kézmosási lehetőséget is biztosítani szükséges.
A zöldség-előkészítő mosogató medencéi az ellátott létszámhoz alulméretezettek, háztartási kivitelűek. Az itt használt edények egy része mosogatáskor nem alámeríthető.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (2), V. fejezet (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. §, 21.§ (3) GHP 8.3. Mosogató GHP 6.6.1. Az előkészítés általános szabályai	Az előkészítőekben a medencék mérete olyan kell, hogy legyen és annyi vizet kell engedni, hogy azokban a használatos edények biztonságosan alámeríthetők, elmoshatók legyenek. Nagyobb méretű mosogatómedence, vagy kisebb, alámeríthető méretű edények beszerzése szükséges.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

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/minositesi-kerelem>)

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): <https://portal.nebih.gov.hu/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

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 (nogradl@morahalom.hu)
3. Irattár

[illegible]