

**LEÁNYVÁR KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK  
2023. évi INTÉZKEDÉSI TERVE**

**A Leányvári Erdély Jenő Általános Iskola tálalókonyha minősítése során feltárt hiányosságok/hibák felszámolására**

**Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések**

	<b>Nem megfelelés</b>	<b>Jogháttér</b>	<b>Javítási javaslat</b>	<b>Tervezett intézkedés</b>	<b>Végrehajtásért felelős, végrehajtási határidő</b>
1.	A tálalást végző személy utcairuhában dolgozott a konyhán, egy kötényt vett rá, hajhálót nem viselt. A mosogatáshoz, takarításhoz nincs külön kötény, köpeny biztosítva.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (1)  GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	A tálalókonyhán munkavégzés közben hajvédő viselése kötelező! A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz külön védőruhát (pl. védőkötény) célszerű biztosítani, azok használatáról a dolgozót ki kell oktatni, ahasználatot ellenőrizni szükséges.	A tálalókonyhán munkavégzés közben hajvédő kötelező viselése érdekében hajvédő beszerzése. A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz külön védőruhát (pl. védőkötény) biztosítása, azok használatáról a dolgozó oktatása, a használat ellenőrzése.	Beszerzés: Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31. Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15. Végrehajtás: Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazottak. 2023. október 31. -től folyamatos
2.	A tálalókonyhán munkát végző személy helyettesítést végzett, mivel a konyhai dolgozó lebetegedett. Az egészségügyi kiskönyvét a Dorogi Szociális Alapellátó Szolgálatban hagyta (ott idősgondozást végez).	33/1998. (VI.24) NM rendelet 2. sz. melléklet GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	Az egészségügyi könyveket a dolgozóknak maguknál kell tartaniuk. Az alkalmassági vizsgálatokról a konyhavezető vezessen nyilvántartást. Az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelelességükre a dolgozókat ki kell oktatni.	Az egészségügyi könyveket a dolgozók maguknál tartják a tálalókonyhán. Az alkalmassági vizsgálatokról a konyhai dolgozó nyilvántartást vezet. Az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelelességükre a dolgozók részére ismételt oktatás szervezés.	Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: azonnal Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző Határidő: 2024. február 15.

3.	A tálalótérnél lévő kézmosónál nem volt kihelyezve kéz-fertőtlenítőszer.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (4)  GHP 5.1.5. Kézmosók GHP 5.7.1. Ivóvízellátás GHP 5.7.2. vízminőség GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	Minden olyan helyiségben, ahol az ételkészítést kézzel érintetik, valamint szennyezett munkafolyamatokat végeznek, hideg-meleg folyó vizes kézmosó berendezést kell biztosítani. A kézmosási lehetőségeknél szükséges a fertőtlenítő kézmosás tárgyi feltételeinek biztosítása (kéztörlő/kézszáritó, kéztisztító és fertőtlenítőszer, körömkéfe, hulladékgyűjtő edény). A kézfertőtlenítés gyakoriságáról és helyes módjáról a konyhán munkát végző dolgozókat oktatni kell.	Minden olyan helyiségben, ahol az ételkészítést kézzel érintetik, valamint szennyezett munkafolyamatokat végeznek, hideg-meleg folyó vizes kézmosó berendezést kell biztosítani. A kézmosási lehetőségeknél és a fertőtlenítő kézmosás tárgyi feltételeinek biztosítása (kéztörlő/kézszáritó, kéztisztító és fertőtlenítőszer, körömkéfe, hulladékgyűjtő edény). Ismételt oktatás szervezése a kézfertőtlenítés gyakoriságáról és helyes módjáról a konyhán munkát végző dolgozók részére.	Beszerzés: Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31. Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15. Végrehajtás: Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazottak. 2023. október 31.-től folyamatos
4.	2022. decemberben volt ételkészítésszabványok oktatás, amelyen a jelen lévő dolgozó is részt vett, de az ételkészítésszabványok tudása nem megfelelő.	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (1),(2) 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM 4. § (1),(5)  GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	<b>Az ételkészítésszabványok kezelő személyt lehető leghamarabb ki kell oktatni a munkakörükhöz tartozó ételkészítésszabványokról! Helyettesítés során szükséges a munkakörét érintő ételkészítésszabványokat ismernie kell!</b> Figyelmükbe ajánljuk a GHP 5.11.1. Oktatás és VII. mellékletét, amely egy segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez.	Oktatás szervezése ételkészítésszabványok kezelő személy, valamint helyettese részére a munkakörükhöz tartozó ételkészítésszabványokról.	Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.

5.	Az ételhulladékot egy helyi kutyatulajdonos viszi el, de erre vonatkozóan engedéllyel nem rendelkezik.	1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 22. cikk 142/2011/EU bizottsági rendelet 17. cikk 852/2004 EK rendelet "II. melléklet VI. fejezet (1) bekezdése 45/2012. (V. 8.) VM rendelet 5.,10.,11.,12.,13. bekezdései GHP 5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása GHP 6.5. Tárolás	Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék biztonságos és rendszeres elszállításáról! Ételhulladékot az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni (pl. elismert kutya- kennelek, vadasparkok részére), haszonállatok takarmányozása tilos. Az átadottélelmiszer-hulladékról nyilván- tartást kell vezetni. A gyűjtődények tisztításáról gondoskodni szükséges.	Gondoskodás az élelmiszer-hulladék biztonságos és rendszeres elszállításáról, mely hulladék kizárólag az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak kerül átadásra. Nyilvántartás vezetése az átadott hulladékról. A gyűjtődények tisztítása.	Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. November 30. Végrehajtás: Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott.
6.	Az ételek allergén összetevőiről a fogyasztók tájékoztatásának megfelelő. Az étlapon étkezésként szerepeltek az allergének, nem ételfajtánként.	62/2011 (VI.30.) VM rendelet (3) 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 4. §. (1)  GHP 7.2 Allergének GHP 5.11.1. Oktatás és	Az allergén anyagokról a fogyasztókat, előfizetőket tájékoztatni kell. Az allergén információknak minden esetben írásbeli dokumentumon kell alapulniuk, ez lehet az anyaghányad-nyilvántartás is. Az allergéneket ételféleségenként, nem	A fogyasztók, előfizetők ételféleségenkénti, írásbeli tájékoztatása az allergén anyagokról. Szóbeli tájékoztatásra nincs lehetőség.	Jász Gazdi K ft. élelmezésvezetője 2023. November 30-tól folyamatos

		VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	<p>étkezésenként kell feltüntetni. <u>Az allergénekre vonatkozó információ szóbeli átadása esetén belső eljárásrendnek kell rendelkezésre állnia.</u> Az eljárás rendnek ki kell térnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a szóbeli tájékoztatás</li> <li>- megadásának módjára</li> <li>- a szóbeli tájékoztatásért felelősszemélyek megnevezésére</li> <li>- az étel/élelmiszerkezeléssel, kiszolgálással foglalkozó</li> <li>- dolgozók oktatásának megtörténte. A dolgozókat ki kell oktatni.</li> </ul>		
7.	<p>A készételek nyomon követhetőségét és a minőségi, illetve mennyiségi átvételét nem biztosították. Az ételekkel kísérőjegy nem érkezett a főzőkonyháról. Nincs információ róla, mikor készültek az ételek és mikor kezdték el a kiszállítást, akkor hány fokosak voltak.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § (1)-(2) és 2. § (1)</p> <p>GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolása GHP 6.10. Kiszállítás</p>	<p><b>A főzőkonyháról kiszállított ételekhez kísérőjegyet kell biztosítani.</b></p> <p><b>A kísérőjegyen</b> fel kell tüntetni az étel nevét, elkészítésének idő-pontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc).</p>	<p>Kísérőjegy biztosítása a főzőkonyháról kiszállított ételekhez, a megadott adattartalomra tekintettel.</p>	<p>Jászgazdi Kft. élelmezésvezető</p> <p>Végrehajtás: Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: 2023. november 30-tól folyamatos</p>

8.	A konyhai dolgozó a tálalás előtt az ételeket érzékszervileg nem minősítette, nem kóstol rendszeresen.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § (1) és 19. § (1)-(2) és 2. § (1)  GHP 6.9. Tálalás, felszolgálat, értékesítés 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	Az elkészült ételt a tálalás meg-kezdése előtt ellenőrizni kell.  Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad.  Szükséges a tevékenységetvégző dolgozó oktatása.	Az elkészült étel tálalás előtti ellenőrzése.  A tálalókonyhai dolgozó ismételt oktatása.	Ismételt oktatás szervezés:  Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.
9.	Az étel adagolás, tálalás közvetlenül a badellákból, a szállítóedényből történik.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) GHP 6.9. Tálalás, felszolgálat, értékesítés	Az ételeket javasolt kimerni üzemi edényekbe és a tálalástonnan végezni.  Közvetlenül a szállítóedényből tálalni nem szabad, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket.	Az ételek üzemi edényekbe történő kimerése, tálalás üzemi edényből.	Végrehajtás: Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: 2023. december 15-ig folyamatos
10.	Az ételminták egy részének mennyisége nem érte el a 100 grammot (pl. felvágott, pék- áru).	62/2011 (VI.30.) VM rendelet 4. sz. melléklet  GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók	A tálalókonyhán ételmintát kelleltenni napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből, külön legalább 100 gramm mennyiséget, zárt tárolóedénybe csomagolva. A kisétkezésekből is kell eltenni	Az előírásoknak megfelelő napi megadott mennyiségű ételminta eltevése.	Végrehajtás: Vargáné Vánczai Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: 2023. október 31-től folyamatos

		higiéniái képzéséhez	ételmintát (szendvicset). A kereskedelmi csomagolásbanérkező termékeknél (kockasajt, dobozos joghurt, kis kiszerelesűmargarin stb.) a csomagolás megőrzése vagy az azonosító adatok (élelmiszer megnevezése, fogyaszthatósági ideje, gyártója) feljegyzése is elegendő. A dolgozókat oktatni kell.	Ismételt oktatás megszervezése a tálalókonyhai dolgozók részére.	Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.
--	--	----------------------	--	--	--

11.	<p>A HACCP nem adaptált és a korábbi névre szól (2022-ben készült). Tálalási lap nem a végzett tevékenységre szól.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1)</p> <p>GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolása</p> <p>852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § (1)-(2)</p> <p>GHP V. melléklet A HACCP rendszer és alapelvei</p> <p>GHP VI. melléklet Útmutató a HACCP kiépítéséhez</p>	<p>A HACCP dokumentációt rend-szeresen, legalább 2 évente felülkell vizsgáltatni. Technológiai változás vagy üzemeltető váltás, névváltozás esetén soron kívül el kell végezni afelülvizsgálatot. A tálalási lapot az alábbiak és a konyhai gyakorlat alapján javasolt újraserkeszteni. Ha a minden pontján kellőképpen hőkezelt elkészült ételek folyamatos melegen tartása, gyors lehűtése vagy hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki. Kiadás előtt lehet utószennyeződéstől védett környezetben hűlni hagyni az ételeket.</p> <p>A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újraforrosítás után sem szabad kiszolgálni, azt hulladékként kell kezelni. A belső élelmiszerbiztonsági rendszer adaptálása megvalósítható a meglévő dokumentum felülvizsgálatával vagy egy új rendszer kidolgozásával.</p> <p>A megvalósításhoz segítségetnyújt a GHP VI. melléklete.</p>	<p>A 2022. decemberében elkészült HACCP dokumentáció felülvizsgálata.</p>	<p>Fári Csaba polgármester, Határidő: 2024. december 31.</p>
-----	--	---	---	---	--

**Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések**

	<b>Nem megfelelés</b>	<b>Jogháttér</b>	<b>Javítási javaslat</b>	<b>Tervezett intézkedés</b>	<b>Végrehajtásért felelős, Végrehajtási határidő</b>
1.	A tálalókonyhán nem biztosítottak az újrahőkezelés feltételei, nincs sütő berendezés, csak 3 gázzsámoly, nincsenek fazekak és tepsik. Az ebédre kiszállított főtt tészta a tálaláskezdetén +37,8 C maghőmérsékletű volt. A dolgozó nem szándékozott és nem is tudta volna újra hőkezelni az ételt. A tálalás elhúzódik, esetenként 14 óráig is eltart.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § (1)-(2) és 2. § (1)  GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 6.8 Készétel kezelés, tárolása GHP 6.10. Kiszállítás GHP 5.11.1 Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	<b>A jelenlegi helyzet élelmiszer-biztonsági szempontból kockázatos, szélsőséges esetben étel- mérgezéshez vezethet.</b> <b>A tálalókonyhán a biztonságosújra hőkezelés feltételeit biztosítani kell, ehhez megfelelő konyhai gépeket és eszközöket kell beszerezni (sütőt, üzemi edényeket.)</b> <b>Ha a kiszállított ételek átvételkor mért maghőmérséklete nem éri el a + 63 °C–ot, újra kell hőkezelni, az étel minden pontján legalább + 75 °C hőmérsékletűre. Elhúzódó tálalás esetén javasolt melegen tartásról gondoskodni. Kis adagszám esetén, ha helyhiány miatt nem meg- oldható melegen tartó berendezés elhelyezése, akkor javasolt olyan újrahőkezelésre is alkalmas berendezés (pl. ház- tartási gáztűzhely) beszerzése, amelyben a melegen tartás is megoldható.</b>	<b>Ételek biztonságos újra hőkezeléséhez eszközök/tűzhely beszerzése.</b>	Beszerzés: Fári Csaba polgármester, Határidő: 2024. február 15.

2.	Maghőmérő nem üzemelt, a dolgozó nem végzett maghőmérséklet mérést sem átvételkor, sem tálalás megkezdésekor. Használatkor nem szokta fertőtleníteni.	852/2004/EK rendelet II.melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 2. § 4. Biztonságos hőkezelés GHP 6.8.1. Melegen tar-tás	A konyhán működőképes mag-hőmérőnek kell lenni. A maghőmérőt a mérések előtt –erre alkalmas szerrel - fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata nem javasolt, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörlése, amely a felületről öblítés nélkülelpárolog. A maghőmérő használatáról adolgozókat oktatni kell.	Működőképes maghőmérő biztosítása, fertőtlenítésére gyógyszerertári alkohol beszerzése. Ismételt oktatás szervezése a dolgozóknak.	Beszerzés: Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31. Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.
3.	A dolgozónak nem biztosítottaz öltöző helyiség.	852/2004/EK rendelet II.melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM– EüM együttes rendelet 18. § (1) GHP 5.1.10. Öltözők	A személyzet részére szükség szerint megfelelő méretű öltözőkell rendelkezésre bocsátani, a meglévő rendbetételével ez megvalósítható. A védőruhát és az utcai ruhát el-különítve kell tárolni az öltöző szekrényekben, ez megoldható ruhazsák alkalmazásával is.	A személyzet részére öltöző biztosítása. Az utcai ruha elkülönítésére ruhazsák beszerzése.	Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31.

Leányvár, 2023. november 16.

Fári Csaba  
polgármester

Balázs Márta  
jegyző

Vargáné Vánczai Krisztina  
konyhai alkalmazott

Schiszler Anikó  
konyhai alkalmazott