

**LEÁNYVÁR KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZAT KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK
2023. évi INTÉZKEDÉSI TERVÉNEK VÉGREHAJTÁSÁRÓL SZÓLÓ
2024. évi BESZÁMOLÓ**

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

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfeleléség	Jogháttér	Javítási javaslat	Tervezett intézkedés	Végrehajtásért felelős, végrehajtási határidő	Végrehajtás
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) cél- szerű 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 Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazottak. 2023. október 31. -tól folyamatos	Beszerzés megtörtént: Hajháló, cipővédő fólia, látogatói köpeny 2023. október 17. Köpeny tálalást végzők részére 2023. november 03. Ismételt oktatás 2023. december 8-án megtörtént.
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 nyilatkozatbanfoglalt kötelességükre 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 kötelességükre a	Vargáné Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: azonnal Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző Határidő: 2024. február 15.	Egészségügyi kiskönyv a konyhán megtalálható. Eü. kiskönyv nyilvántartása elkészült, vezetése folyamatos. Ismételt oktatás megtartása 2023. december 8-án megtörtént.

			dolgozók részére ismételt oktatás szervezés.		
--	--	--	---	--	--

<p>A tálalótérnél lévő kézmosónál nem volt kihelyezve kéz-fertőtlenítőszer.</p>	<p>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</p>	<p>Minden olyan helyiségben, ahol az élelmiszert kézzel érinthetik, valamint szennyezett munkafolyamatokat végeznek, hideg-meleg folyó vizes kézmosó berendezést kell biztosítani. A kézmosási lehetőségeknél szükséges a fertőtlenítő kézmosás tárgyi feltételeinek biztosítása (kéztörölő/kézszáritó, kéztisztító és fertőtlenítőszer, körömkefe, hulladékgyűjtő edény).A kézfertőtlenítés gyakoriságáról és helyes módjáról a konyhán munkát végző dolgozókat oktatni kell.</p>	<p>Minden olyan helyiségben, ahol az élelmiszert kézzel érinthetik, valamint szennyezett munkafolyamatokat végeznek, hideg-meleg folyó vizes kézmosó berendezés biztosítása. A kézmosási lehetőségeknél es a fertőtlenítő kézmosás tárgyi feltételeinek biztosítása (kéztörölő/kézszáritó, kéztisztító és fertőtlenítőszer, körömkefe, hulladékgyűjtő edény). Ismételt oktatás szervezése a kézfertőtlenítés gyakoriságáról és helyes módjáról a konyhán munkát végző dolgozók részére.</p>	<p>Beszerezés: Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31. Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15. Végrehajtás: Vargáné Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókönyhai alkalmazottak. 2023. október 31.-től folyamatos</p>	<p>Hideg-melegvizes kézmosó berendezések, hulladékgyűjtő edények rendelkezésre állnak. A fertőtlenítő kézmosás tárgyi feltételei biztosítottak. Papír kéztörölő adagoló beszerzése megtörtént: 2024. január 31. Körömkefe beszerzése megtörtént: 2024. február 16.</p>
<p>2022. decemberben volt élelmiszerbiztonsági oktatás, amelyen a jelen lévő dolgozó is részt vett, de az élelmiszerbiztonsági tudása nem megfelelő.</p>	<p>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</p>	<p>Az élelmiszerkezelő személyt lehető leghamarabb ki kell oktatni a munkakörükhöz tartozó élelmiszerbiztonsági szabályokról! Helyettesítés során szükséges a munkakörét érintő élelmiszerbiztonsági szabályokat ismernie kell! Figyelmükbe ajánljuk a GHP 5.11.1. Oktatás és VII. mellékletét, amely egy segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez.</p>	<p>Oktatás szervezése élelmiszerkezelő személy, valamint helyettese részére a munkakörükhöz tartozó élelmiszerbiztonsági szabályokról.</p>	<p>Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.</p>	<p>Ismételt oktatás megtartása 2023. december 8-án megtörtént.</p>

<p>Az ételhulladékot egy helyi kutyatulajdonos viszi el, de erre vonatkozóan engedéllyel nem rendelkezik.</p>	<p>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 melléktermékgyűjtése és tárolása GHP 6.5. Tárolás</p>	<p>Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék biztonságos és rendszeres elszállításáról! Ételhulladékot az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak lehet adni (pl. elismert kutya-kennelek, vadasparkok részére), haszonállatok takarmányozása tilos. Az átadottélelmiszer-hulladékról nyilván- tartást kell vezetni. A gyűjtődények tisztításáról gondoskodni szükséges.</p>	<p>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.</p>	<p>Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. November 30. Végrehajtás: Vargáné Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott.</p>	<p>Ételhulladékot a szállítja el. ????????????????????</p>
<p>Az ételek allergén összetevőiről a fogyasztók tájékoztatásánem megfelelő. Az étlapon étkezésenként szerepeltek az allergének, nem ételfajtánként.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>A fogyasztók, előfizetők ételféleségenkénti, írásbeli tájékoztatása az allergen anyagokról. Szóbeli tájékoztatásra nincs lehetőség.</p>	<p>Jász Gazdi Kft. élelmezésvezetője 2023. November 30-tól folyamatos</p>	<p>A szolgáltató Jász Gazdi Kft. 2023. november 28-án kelt, Lv/1420-4/2023. ikt.sz. levélben tájékoztatva lett az ellenőrzés javaslatairól, illetve a szolgáltatót érintő feladatokról. (Tájékoztatást kézhez vette: 2023. december 6.)</p>

	VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez	<p>étkezésenként kell feltüntetni. <u>Az allergénekre vonatkozó in- formáció szóbeli átadása esetén belső eljárásrendnek kell rendelkezésre állnia. Az eljárás rendnek ki kell térnie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - a szóbeli tájékoztatás - megadásának módjára - a szóbeli tájékoztatásért felelősszemélyek megnevezésére - az étel/élelmiszerkezeléssel, kiszolgálással foglalkozó - dolgozók oktatásának megtörténte.A dolgozókat ki kell oktatni. 			
<p>A készételek nyomon követhetőségét és a minőségi, illetve mennyiségi átvételét nem biztosították. Az étellekkel kísérő jegy 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>A főzőkonyháról kiszállított ételekhez kísérőjegyet kell biztosítani.</p> <p>A kísérőjegyen 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. élelmészvezető</p> <p>Végrehajtás: Vargáné Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: 2023. november 30-tól folyamatos</p>	<p>A szolgáltató Jász Gazdi Kft. 2023. november 28-án kelt, Lv/1420-4/2023. ikt.sz. levélben tájékoztatva lett az ellenőrzés javaslatáról, illetve a szolgáltatót érintő feladatokról. (Tájékoztatást kézhez vette: 2023. december 6.).</p>

<p>A konyhai dolgozó a tálalás előtt az ételeket érzékszervileg nem minősítette, nem kóstol rendszeresen.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II.melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § (1) és 19. § (1)-(2) és 2. § (1)</p> <p>GHP 6.9. Tálalás, felszol-gálás, értékesítés 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez</p>	<p>Az elkészült ételt a tálalás meg-kezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad. Szükséges a tevékenységetvégző dolgozó oktatása.</p>	<p>Az elkészült étel tálalás előtti ellenőrzése. A tálalókonyhai dolgozó ismételt oktatása.</p>	<p>Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.</p>	<p>Ismételt oktatás megtartása 2023. december 8-án megtörtént.</p>
<p>Az étel adagolás, tálalás közvetlenül a badellákból, a szállítóedényből történik.</p>	<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) GHP 6.9. Tálalás, felszol-gálás, értékesítés</p>	<p>Az ételeket javasolt kimerni üzemi edényekbe és a tálalást onnan végezni. Közvetlenül a szállítóedényből tálalni nem szabad, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket.</p>	<p>Az ételek üzemi edényekbe történő kimerése, tálalás üzemi edényből.</p>	<p>Végrehajtás: Vargáné Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: 2023. december 15-ig folyamatos</p>	<p>Üzemi edények beszerzése megtörtént:</p> <p>Zsúr/tálalókocsi az üzemi edények megfelelő tárolására 2023. november 29.</p> <p>Edények, gáztepsi 2024. február 01., 2024. február 07.</p>
<p>Az ételminták egy részének mennyisége nem érte el a 100 grammot (pl. felvágott, pékáru).</p>	<p>62/2011 (VI.30.) VM rendelet 4. sz. melléklet</p> <p>GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás és VII. melléklet: Segéd-anyag a dolgozók</p>	<p>A tálalókonyhán ételmintát kell eltenni napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből, külön legalább 100 gramm mennyiséget, zárt tárolóedénybe csomagolva. A kísétkezésekből is kell eltenni</p>	<p>Az előírásoknak megfelelő napi megadott mennyiségű ételminta eltevése.</p>	<p>Végrehajtás: Vargáné Váczi Krisztina, Schiszler Anikó tálalókonyhai alkalmazott. Határidő: 2023. október 31-től folyamatos</p>	<p>Ételminta eltételére ételmintatasak beszerzése megtörtént:</p> <p>2023. május 08., 2024. február 16., pótlásáról folyamatosan gondoskodunk.</p> <p>Mérleg, mérőpohár beszerzése a pontos mérés érdekében: 2023. november 13.</p>

	higiéniai képzéséhez	ételmintát (szendvicset). A kereskedelmi csomagolásban érkező termékeknél (kockasajt, dobozos joghurt, kis kiszerezésűmargarin 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.	Ismételt oktatás megtartása 2023. december 8-án megtörtént.
--	----------------------	---	--	--	---

<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) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolása 852/2004/EK rendelet II.melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § (1)-(2) GHP V. melléklet A HACCP rendszer ésalapelvei GHP VI. melléklet Útmutató a HACCP kiépítéséhez</p>	<p>A HACCP dokumentációt rend-szeresen, legalább 2 évente felül kell vizsgálatni. Technológiai változás vagy üzemeltető váltás, névváltozás esetén soron kívül el kell végezni a felülvizsgálatot. A tálalási lapot az alábbiak és a konyhai gyakorlat alapján javasolt újra szerkeszteni. 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. A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újra forrósítás után sem szabad kiszolgálni, azt hulladékként kell kezelni. A belső élelmiszerbiztonsági rendszer adaptálása megvalósítható a meglévő dokumentum felülvizsgálatával vagy egy új rendszer kidolgozásával. 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

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat	Tervezett intézkedés	Végrehajtásért felelős, Végrehajtási határidő	
<p>A tálalókonyhán nem biztosítottak az újra hőkezelés feltételei, nincs sütő berendezés, csak 3 gázsámoly, nincsenek fazekak és tepsik. Az ebédre kiszállított főtt tészta a tálalás kezdetén +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.</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 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények GHP 6.8</p> <p>Készétel kezelés, tárolása GHP 6.10. Kiszállítás GHP 5.11.1 Oktatás és VII. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez</p>	<p>A jelenlegi helyzet élelmiszer- biztonsági szempontból kockázatos, szélsőséges esetben ételmérgezéshez vezethet.</p> <p>A tálalókonyhán a biztonságos újra hőkezelés feltételeit biztosítani kell, ehhez megfelelő konyhai gépeket és eszközöket kell beszerezni (sütőt, üzemi edényeket.)</p> <p>Ha a kiszállított ételek átvételkor mért maghőmérséklete nem éri el a + 63 °C–ot, újra kell hőkezelni, az étel minden pontján legalább + 75 °C hő- mérsékletűre.</p> <p>Elhúzódó tálalás esetén javasolt melegen tartásról gondoskodni. Kis adagszám esetén, ha helyhiány miatt nem megoldható melegen tartó berendezés elhelyezése, akkor javasolt olyan újra hőkezelésre is alkalmas berendezés (pl. ház- tartási gáztűzhely) beszerzése, amelyben a melegen tartás is megoldható.</p>	<p>Ételek biztonságos újra hőkezeléséhez eszközök/tűzhely beszerzése.</p>	<p>Beszerzés: Fári Csaba polgármester, Határidő: 2024. február 15.</p>	<p>Eszközbeszerzés megtörtént:</p> <p>Tűzhely: 2023. november 24.</p> <p>Zsúr/tálalókocsi az üzemi edények megfelelő tárolására 2023. november 29.</p> <p>Edények, gáztepsi 2024. február 01., 2024. február 07.</p>

<p>Maghőmérő nem üzemelt, a dolgozó nem végzett maghőmérséklet mérést sem átvétel-kor, sem találás megkezdése-kor. Használatkor nem szokta fertőtleníteni.</p>	<p>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</p>	<p>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 nélkül párolog. A maghőmérő használatáról a dolgozókat oktatni kell.</p>	<p>Működőképes maghőmérő biztosítása, fertőtlenítésére gyógyszerári alkohol beszerzése. Ismételt oktatás szervezése a dolgozóknak.</p>	<p>Beszerzés Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31. Ismételt oktatás szervezés: Balázs Márta jegyző, Határidő: 2024. február 15.</p>	<p>Maghőmérő, gyógyszerári alkohol beszerzése megtörtént: Maghőmérő működőképes az elem cseréje óta. Ismételt oktatás megtartása 2023. december 8-án megtörtént.</p>
<p>A dolgozónak nem biztosított az öltöző helyiség.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II.melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM– EüM együttes rendelet 18. § (1) GHP 5.1.10. Öltözők</p>	<p>A személyzet részére szükség szerint megfelelő méretű öltözőt kell 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.</p>	<p>A személyzet részére öltöző biztosítása. Az utcai ruha elkülönítésére ruhazsák beszerzése.</p>	<p>Fári Csaba polgármester, Határidő: 2023. október 31.</p>	<p>A személyzet elkülönített öltözőt használ. Utcai ruha elkülönítésére ruhazsák beszerezve: Ruhazsák beszerzése korábban, 2023. április 18.-án megtörtént, az ellenőrzés óta használatban van.</p>

Leányvár, 2024. február 13.

Fári Csaba
polgármester

Balázs Márta
jegyző

Vargáné Váczi Krisztina
konyhai alkalmazott

Schizler Anikó
konyhai alkalmazott