

# **SZAKDOLGOZAT**

**Kalydy Luca Diána**

**2024**



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

**Szent István Campus**

**Műszaki Intézet**

**Élelmiszerlánc minőségügy szakirányú továbbképzési  
szak**

**A Bóbita Bölcsőde, Óvoda és Konyha HACCP rendszerének  
felülvizsgálata**

**Belső konzulens:** Dr. Korzenszky Péter Emőd  
egyetemi docens

**Belső konzulens**

**intézete/tanszéke:** Műszaki Intézet

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

**Külső konzulens:** Bohár Dorina  
kockázatmegelőzési referens

**Készítette:** Kalydy Luca Diána

**Gödöllő**

**2024**

**MŰSZAKI INTÉZET  
ÉLELMISZERLÁNC MINŐSÉGÜGY  
SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI SZAK**

**SZAKDOLGOZAT**

feladatlap

*Kalydy Luca Diána (MWXWKR)*

**részére**

**A szakdolgozat címe:**

**A Bóbita Bölcsőde, Óvoda és Konyha HACCP rendszerének felülvizsgálata**

**Feladatkiírás:**

Helyszíni szemle alapján készítse el a Bóbita Bölcsőde, Óvoda és Konyha HACCP rendszerének felülvizsgálatát. Tegyen javaslatokat a helyszíni szemlén tapasztalt nem megfelelésekre. Készítsen veszélyelemzést a folyamatábra alapján.

**Közreműködő tanszék:** Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

**Külső konzulens:** *Bohár Dorina, kockázatmegelőzési referens*

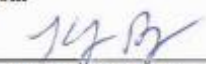
**Belső konzulens:** *Dr. Korzenszky Péter Emőd, habilitált egyetemi docens, MATE, Műszaki Intézet, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék*

**Beadási határidő:** 2024. április 22. (hétfő) 12.00 óra

Gödöllő, 2023. november 15.

**Jóváhagyom**

  
Dr. Bártfai Zoltán  
tanszékvezető


  
Dr. Korzenszky Péter  
szakfelelős

**Átvettem**

  
hallgató

A dolgozat készítőjének külső konzulense nyilatkozom arról, hogy a hallgató az előre egyeztetett konzultációkon megjelent.

Gödöllő, 2024. 04. hó 20. nap

  
(külső konzulens)

# Tartalomjegyzék

Bevezetés és célkitűzések .....	2
1. Szakirodalmi áttekintés.....	3
1.1 Közétkeztetés múltja, jelene és jövője.....	3
1.2 A közétkeztetés feladata .....	7
1.3 A HACCP jelentősége a közétkeztetésben.....	8
2. Anyag és módszer .....	11
2.1. Minőségvezérelt Közétkeztetés Program és a minősítések eredményei .....	11
2.2 A csekklista bemutatása.....	12
3. Eredmények és értékelésük .....	14
3.1 A főzőkonyha bemutatása .....	14
3.2 Helyszíni szemlék tapasztalatai.....	14
3.3 Nem megfelelések.....	25
3.4 HACCP felülvizsgálat .....	31
3.4.1 Folyamatábra .....	31
3.4.2. Veszélyelemzés .....	34
4. Következtetések és javaslatok .....	35
5. Összefoglalás.....	37
6. Summary.....	38
Táblázatok és ábrák jegyzéke .....	42
Mellékletek .....	43
Hallgatói nyilatkozat .....	80
Konzulensi nyilatkozat .....	81

## Bevezetés és célkitűzések

Magyarországon több mint másfél-kétmillió ember vesz részt naponta a közétkeztetésben a bölcsődés gyermektől az idősebb korosztályig. A közétkeztetés történelme során számos változáson ment keresztül, amelyeket az egészségügyi, társadalmi és gazdasági tényezők alakítottak. Az étkezési szolgáltatások fejlődése során a minőség és a biztonság kiemelkedő fontosságúvá váltak, melyek megteremtésében a HACCP rendszer játssza a vezető szerepet. A közétkeztetés feladata az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás biztosítása a különböző korú és egészségi állapotú emberek számára. A közétkeztetés nem csupán az egyéni egészségmegőrzés eszköze, hanem a társadalmi összetartozás és az esélyegyenlőség egyik alapvető eszköze is, hiszen egyenlő esélyt biztosít a táplálkozásra mindenki számára.

Munkám során nap, mint nap különböző, közétkeztetésben részt vevő főző-, és tálalókonyhák munkafolyamatait, higiéniai megfelelőségét vizsgálom, azonban az ellenőrzések során a HACCP kézikönyv alapos elemzésére nem kerül sor. Szakdolgozatomban egy főzőkonyha HACCP rendszerének felülvizsgálatát végeztem el. Célkitűzéseim között szerepelt, hogy a meglévő HACCP kézikönyv felülvizsgálatával és kiegészítésével egy olyan egyedi rendszer létrehozása a főzőkonyha számára, amely a folyamatára, valamint a veszélyelemzés frissítésével, a folyamatok átláthatóvá tételével és érdemi információkkal valódi segítséget nyújt az Élelmezésvezető és a konyhai dolgozók számára. A meglévő HACCP rendszer kézikönyve általános leírásokat tartalmazott, nem alkalmazkodott a főzőkonyha területi és műszaki sajátosságaihoz és nem a tevékenységre adaptált volt. A helyszíni szemlék során feltártam a hiányosságokat és nem megfelelőségeket, megvizsgáltam, hogy a jelenleg milyen szabályozásokat alkalmaznak a konyhán, majd a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program eredményeivel is összevettem az eredményt. Mindig is érdekes téma volt számomra, hogy milyen folyamatokkal, szabályozásokkal növelhető a hatékonyság, ezért a későbbiekben ismertetésre kerülő csekklista segítségével feltárt hibákra új szabályozási javaslatokat tettem, majd bemutatom, hogy az intézkedések betartásával milyen javulás várható a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági állapotában.

# 1. Szakirodalmi áttekintés

## 1.1 Közétkeztetés múltja, jelene és jövője

A közösségi ételmezés gyökerei több évszázadra nyúlnak vissza, hiszen a hadseregben, kolostorokban, kórházakban és börtönökben mindig szükség volt az emberek étellel való ellátására. A különböző történelmi időszakokban hol a minőségi, hol a mennyiségi ellátás dominált. A legkorábbi közösségi étkeztetés például a hatalmon lévő uralkodó katonáinak védelmét szolgálta, ahol a mennyiségi ellátás mellett a katonák elégedettségének biztosítása volt a fő szempont. Az egészségügyi ellátásban az étkeztetés kezdetben nem játszott túl nagy szerepet, bár az egyház által működtetett kórházakban a papság különböző gyógynövényekkel és teafőzetekkel enyhítette a betegek szenvedéseit. Később, a tudomány fejlődésével és az élelmiszerek emberi szervezetre gyakorolt hatásának vizsgálatával az ételmezés minőségi változásokon ment keresztül. A történelem során az ellátás fontossága és jelentősége társadalmi, gazdasági és politikai tényezők hatására folyamatosan változott. A közétkeztetés mai formája a II. világháború utáni évekre tehető, amikor a nők tömeges munkába állása szükségsszerűvé tette a gyermekek napközbeni ellátását, ezáltal megnőtt a kereslet az egész napos bölcsődei és óvodai elhelyezések iránt, ahol nemcsak a nevelést, hanem a gyermekek napközbeni étkeztetését is biztosítani kellett. (Csajbókné, 2023)

A közétkeztetés kialakulása Magyarországon a 19. század végén kezdődött, amikor az Országos Közegészségügyi Tanács elfogadta az 1876. évi XIV. törvénycikket, amely a közegészségügy rendezésével kapcsolatos higiénés témák mellett foglalkozott az ételmezés, az élelmiszerek, valamint a gyermek- és iskolaegészségügy kérdéseivel is. Később, 1901-ben létrejött az első gyermekvédelmi törvény, amelyben az állam vállalta a felelősséget a gondozásra szoruló gyermekekért, valamint bölcsődéket nyitottak, az óvodát és az elemi oktatást 5-16 éves korú gyermekek számára kötelezővé tették, továbbá napközi otthonokat is létrehoztak, ahol ebédet is kaptak. 1917-ben létrejött a Hadikonyhákat Fenntartó Országos Bizottság, amely hat polgári étkezdében biztosított 30 000 ember számára ebédet, emellett napközi otthonokban 12 000 iskolás gyermek étkezéséről gondoskodtak, és felügyelték a társadalmi egyesületek népelelmezéssel kapcsolatos tevékenységét. (Umbrai, 2018) 1927-ben működésbe lépett az Országos Közegészségügyi Intézet (OKI), ahol a tisztiorvosi képzésen a testnevelés és iskolaegészségtan, mellett ételmezésegészségügyi ismeretekre is szert tehettek a hallgatók. Ennek köszönhetően a tisztiorvosok kiemelkedő szerepet töltöttek be a gyermekegészségügy fejlesztésében. (Greiner, 2023).

A 20. század második felében Magyarországon a politikai, gazdasági és társadalmi változások nyomán a kétkeresős családmodell általánossá vált, és az állam részben átvette a gyermekek napi ellátásának felelősségét, ideértve az iskolai étkeztetést is. Az iskolákban és óvodákban biztosított étkeztetés főleg szénhidráttartalmú volt, kevés friss zöldséget és gyümölcsöt tartalmazva, és az étlapok hosszú ideig nem változtak. Dietetikusok csak elvétve ellenőrizték az ételek összetevőit, így a gyermekek ugyan azt a menüt kapták, mint a felnőttek, az eltérő igények ellenére. Az egészségesség jegyében Venesz József és Túrós Emil kiadta az *"Egységes vendéglátó receptkönyv és technológia"* című kötetet, amely a Kádár-rendszer gasztronómiai irányvonalát követte (Venesz–Túrós, 1961). 1962-ben lépett életbe egy miniszteri utasítás, amely előírta az állami vendéglátóipari egységek számára a kötet receptjeinek és nyersanyag-hányadainak kötelező alkalmazását a laktató tömegétkeztetés kialakítása érdekében. Az alacsony költségvetés következtében az ételek rendszeresen olcsó alapanyagokból (például krumpli, rizs) készültek és mindenhol egyformák voltak. A konyhai személyzet gyakran alacsony szakképzettséggel és fizetéssel rendelkezett, és a vendéglátás területén való részvételük alábecsült volt, a menzán használt eszközök (tányérok, tálcsák) a rendszeres mosogatás következtében jellegzetes "menzaszagot" árasztottak. Ezek következtében a közétkeztetésnek már a kezdetektől negatív megítélése volt, melynek hatása máig érezhető, és befolyásolja a fogyasztókat. (Báti, 2020)

A 2000-es évek elejétől folyamatos törekvések figyelhetők meg a közétkeztetés és a menzák fejlesztésére. Az Egészségügyi Világszervezet Európai Bizottsága 2006-ban iránymutatásokat adott az Európai Unió tagállamainak az iskolai táplálkozási programok kialakításához, amelyek hatására több országban indultak helyi kezdeményezések a menzák megújítása érdekében, és felmérések alapján kerültek meghatározásra azok működésének keretei. Magyarországon például 2009-ben, a Buday Péter által vezetett Menzareform program, amely célja, hogy a menza ne kényszermegoldás legyen, hanem a gyermekek által kedvelt ételeket kínáljon. 2010-ben a Menzaminta-Mintamenza programmal folytatódott a közétkeztetés fejlesztése, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és Prohászka Béla mesterséf közreműködésével. Ezek a helyi kezdeményezések később központilag támogatott, egységes háttérű programmá váltak, amelyek célja az egészségesebb, korszerű táplálkozás kialakítása és az ételek minőségének javítása volt. A 2011-es tisztiorvosi ajánlások nyomán a menzák helyzete némileg javult, de további problémák merültek fel, mint például a magas só- és cukorfogyasztás, és az alacsony zöldség-, gyümölcs- és halfogyasztás. Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI, 2023. augusztus elsejétől Nemzeti Népegészségügyi és

Gyógyszerészeti Központ) által végzett országos felmérések rámutattak a gyermek-közétkeztetés számos negatív aspektusára: rendkívül magas volt a só- és cukorfogyasztás, ugyanakkor alacsony volt a zöldség-, gyümölcs- és halfogyasztás. Ezek a vizsgálatok gyakran említették meg a háttérben húzódó problémák forrásaként a gyermekek családi, otthoni étkezési szokásait. (Báti, 2020)

Ezekre a problémákra jelentett megoldást a 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet (a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról) (a továbbiakban: közétkeztetési rendelet) amely szerint a közétkeztetés „*olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban*” nyújtott étkezés. A felsoroltakat kiegészítve magába foglalja tehát ([http 1](http://1)):

- Gyermekek és fiatalok: a bölcsődés, óvodás, általános és középiskolás, szakmunkás és kollégiumi tanulók, gyermekotthonban élő és táborban lévő gyermekek, valamint egyetemi és főiskolai hallgatók étkeztetését,
- Munkahelyi, katonai és büntetés-végrehajtási intézményekben történő ellátást,
- Betegélelmezés a kórházakban, szanatóriumokban és más egészségügyi, szociális intézményekben lévő emberek élelemmel való ellátását,
- Idősek otthonában élő idősek étkeztetését.

A rendelet továbbá a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szól és jelenleg is minden közétkeztető számára kötelező az alkalmazása az étlaptervezés során. A rendelet szabályozza többek között naponta biztosítandó élelmiszercsoportok energia, só, cukor, zsír és kalcium mennyiségét, valamint kötelezővé teszi a nyersanyag-kiszabati ív alkalmazását. 2008-ban, az akkori Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet és az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (2023. augusztus elseje óta ezen intézmények összeolvadásából született meg a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ) együttműködve elindította az Országos Iskolai Menza Körkép nevű felmérést és 2008 után 2013-ban, majd 2017-ben is felmérést végzett az iskolai táplálkozás-egészségügy területén. A rendelet hatályba lépése után három évvel már érezhető volt annak hatása, például az alacsony zsírtartalmú alapanyagok használata kiemelt szemponttá vált a konyhák számára. A konyhák kétharmada



alacsony zsírtartalmú tökehúst választ, míg csaknem háromnegyedük zsírszegény húskészítményt, tejet és tejterméket alkalmaz. További pozitívum, hogy a konyhák 90%-a csökkentette a zsiradék, míg 97%-uk csökkentette a cukor felhasználását a főzés során. Több mint háromnegyedük elhagyta az ételízesítőket és a sótartalmú fűszerkeverékeket. A konyhák kétharmada vezetett be új ételeket és új alapanyagokat, bővítették a köretek választékát, például bulgur, kuskusz, köles, árpagyöngy és polenta került az étlapra. Többen kínáltak teljes kiőrlésű kenyeret és péksüteményt. A párolt zöldségek mellett salátákkal, bab- vagy búzacsírákkal gazdagították az étlapot, emellett zöldségkrémlevesekkel is fokozták a sokszínűséget. (http 10)

A népegészségügyi hatóság 2022. január elsejétől táplálkozás-egészségügyi minősítéseket is végez a közétkeztetési rendelet paragrafusait átfedő ellenőrző lista segítségével. 2022-ben összesen 1453 minősítést végeztek az ellenőrök. A leggyakrabban előforduló nem megfelelések között szerepelt például a sótartalom rendeletben előírt mennyiségének figyelmen kívül hagyása, amelyért elsősorban a kisétkezések (tízórai, uzsonna) során bevitt sómennyiség a felelős. Hibaként szerepelt még a tejtermékek kalciumtartalmának alacsony száma vagy a nyersanyag-kiszabati ívtől való eltérés. (http 2)

Napjainkban újítást jelent a szabad szedéses, úgynevezett „svédasztalos” menza, amely Magyarországon teszt jelleggel, több iskolában megjelent. A Hungast hazánk legnagyobb közétkeztetési cége eddig 40 intézményében alakította ki a szabadszedés lehetőségét az ebédlőkben. (http 3) Előnyei közé tartozik a választás lehetősége, a gyermekek annyit esznek amennyit szeretnének, így csökkenhet az ételhulladék mennyisége. Hátrányai viszont, hogy a gyermekek által, saját maguknak megállapított adag nem felel meg a rendelet előírásainak, így a tápértékek előírásai sem valósulnak meg. A konyhai dolgozókat érintő munkaerőhiány figyelmetlenséghez, az élelmiszerbiztonsági előírások megszegéséhez vezethet, például a folyamatos hőfok mérés vagy a nyomon követés biztosításának elmaradásával. Fennáll még az ételfertőzés vagy cseppfertőzéssel terjedő betegségek kialakulása, a gyermekek nem megfelelő kézhygiéniája esetén.

A közétkeztetés népszerűsítése érdekében a menzákon dolgozó szakácsok számára a Közétkeztetők, és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Közétkeztetési Szakácsversenyt (KÖSZ) hirdetett a tradicionális ízek, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és hagyományokhoz kapcsolódó ételek megismertetése céljából. A csapatoknak meghatározott alapanyagokból, 4 óra alatt, nettó 850 forint/fő

nyersanyagértékben kell elkészíteniük egy 3 fogásos menüt, amely 2024-ben a fenntarthatóság jegyében húsmentesen készült. ([http 4](#))

A fenntarthatóság a közétkeztetés mindennapjaiban is megjelenik és visszahozva a néhány évtizede, az ország nagy részén működő hagyományt, egyes konyhákon húsmentes napokat is tartanak. A kezdeményezést három éve a Magyar Természetvédők Szövetsége indította és célja a figyelem felhívása és a kevesebb, de magasabb minőségű hús fogyasztásának népszerűsítése. A teljes értékű fehérjéket nem csak a húsookban fordulnak elő, hüvelyesek, olajos magvak rendszeres fogyasztásával környezetkímélő és egészséges étrendet alakíthatunk ki. Ehhez ad segítséget a szakértők által összeállított gyakorlati útmutató az élelmezésvezetőknek abban, hogyan tudják használni és komplettálni a növényi fehérjéket. ([http 5](#))

A közétkeztetésben egyelőre csak a diétás étkeztetésben, például laktózérzékenység esetén használnak növényi eredetű termékeket, azonban egyre nagyobb az igény az állati eredetű termékek helyettesítésére. A Danone Magyarország Kft. 2023. áprilisában végzett, (nemre, korra és régióra) reprezentatív, 500 fős kutatása alapján a felmérésben részt vevők több, mint fele fogyaszt növényi alapú termékeket, közülük a 18-24 év közöttiek 73%-a. A fogyasztók egyharmada már figyelembe veszi a fenntarthatósági szempontokat is a termékek vásárlásakor. Ez arra utal, hogy Magyarországon egyre inkább elterjed és ismert lesz a növényi alapú étrend és a bolygóvédelem közötti szoros kapcsolat, ezek a fiatalok valószínűleg tovább fogják adni a mintát a gyermekeiknek is. ([http 6](#)) Az elmúlt években jelentős változások történtek, melyek átalakították az élelmiszerpiacot. Az Eurispes olasz kutatóintézet becslése szerint 2050-re várhatóan Európában százmillió vegetáriánus lesz, a jelenlegi 38 millió helyett. A legdinamikusabb növekedést a laktózmentes, vegán, vegetáriánus és cukormentes termékek piacán figyelhető meg, az élelmiszeripari vállalatok felismerték a változó igények fontosságát, és egyre több cég válaszol a fogyasztói elvárásokra, így a közétkeztetésben is szükség lesz a változásra. ([http 7](#))

## 1.2 A közétkeztetés feladata

Az egészségtelen étkezési szokások súlyos egészségügyi problémákat okoznak napjainkban, emiatt a közétkeztetés szabályozása kiemelten fontos az egészségügy számára. Az egészséges táplálkozás elengedhetetlen a gyermekek megfelelő fejlődéséhez és a felnőttek, idősek általános jólétéhez, beleértve a mentális, szociális és fizikai egészséget is. A megfelelő étrend javítja a gyermekek iskolai teljesítményét és csökkenti a betegség miatti hiányzásokat. Mivel a gyermekek jelentős részét az iskolában töltik, és itt fogyasztják napi energiabevitelük jelentős

részét (35-65%), az iskola kulcsszerepet játszik az egészséges táplálkozás és életmód kialakításában. Az egészséget támogató iskolai táplálkozási környezet javítása hosszú távú befektetésnek tekinthető, amelynek pozitív hatásai a felnőttkorra is kiterjednek. (http 10)

Az olyan étrend, amely gazdag zöldségekben, gyümölcsökben és teljes kiőrlésű gabonafélékben, valamint alacsony telített zsír-, cukor- és sótartalommal rendelkezik, kulcsfontosságú az egészséges testsúly fenntartásában és a szív- és érrendszeri, valamint daganatos betegségek megelőzésében. A gyermekek szempontjából kiemelten fontos, mert étkezési szokásaikat nemcsak a családi környezet, hanem a bölcsődei, óvodai és iskolai példák is befolyásolják. Elengedhetetlen, hogy ezekben az intézményekben biztosított legyen az egészséges életmód kialakításához szükséges feltételek, beleértve a releváns táplálkozási ismereteket is. Mivel a közétkeztetés akár 12 000 étkezést is biztosíthat egy gyermek számára az élete során, ezért kiemelkedő fontosságú, hogy ezek az étkezések mentesek legyenek a kockázatoktól, és hozzájáruljanak az egészséges táplálkozás kialakításához. (Zentai, 2023)

A közétkeztetésnek meg kell felelnie a társadalmi és gazdasági elvárásoknak, biztosítva az adott közösség számára megfelelő összetételű ételeket. Ezenkívül szerepet kell vállalnia a lakosság egészségnevelésében, példát mutatva a helyes táplálkozásra. A közétkeztetés feladata az ellátottak táplálkozási igényeinek kielégítése és az egészséges táplálkozás alapelveinek megfelelő szokások kialakítása. Összességében elmondható, hogy a közétkeztetés összetett, az étkezést igénybevevők személyes elvárásait és ízlését kell egyesíteni az étlaptervezés és ételkészítés során a különböző korcsoportok energia- és tápanyagszükségleteivel. (Tátrai-Németh, 2019)

### 1.3 A HACCP jelentősége a közétkeztetésben

A HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – magyarul: veszélyelemzés, kritikus szabályozási pont) egy mozaikszó, amely az angol szavak kezdőbetűiből tevődik össze. Rendszeres megelőző módszereket alkalmaz az alapanyagok, ételek és a fogyasztók védelmére a vegyi, fizikai és biológiai veszélyek vagy szennyeződések ellen. Hét alapelv mentén biztosítja, hogy a készterméket veszélyeztető szennyeződés ne legyen jelen, és konyhákra szabott, egyedi intézkedéseket ír elő annak érdekében, hogy minimalizálja a veszély kockázatát az egészségkárosodással nem járó, biztonságos szintre. A HACCP bevezetése preventív intézkedés az élelmiszerbiztonság érdekében az élelmiszerlánc folyamatában, a

termőföldtől az asztalig, és megakadályozza az élelmiszerrel terjedő betegségek kitörését. (Awuchi, 2023)

A HACCP rendszer létrehozása és alkalmazása előtt a minőségellenőrzés előfutára a Teljes Minőségirányítás (TQM) volt, amelyet először W. Edward Deming vezetett be, és a folyamatos fejlesztés koncepcióján alapult (Deming, 1986). A HACCP koncepcióját először az 1960-as években fejlesztette ki az Egyesült Államok Nemzeti Repülési és Űrkutatási Hivatala (NASA) hogy biztosítsák a morzsamentes és patogénmentes élelmiszereket az űrutazás során, azonban a NASA programja túl szigorú volt a kereskedelmi élelmiszeripar számára. Különböző módosítások után 1971 tavaszán először mutatták be az egyszerűsített HACCP-t az élelmiszeripar számára az első Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Konferencián, majd a következő évben elkezdték oktatni a HACCP tanfolyamokat az Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal (FDA) ellenőrei számára. (Weinroth, 2018)

Magyarországon az élelmiszerhigiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 5. cikke előírja az élelmiszeripari vállalkozók, így a közétkeztetéssel foglalkozó konyhák számára is, hogy bevezessék, alkalmazzák és fenntartsák a veszélyelemzésen és kritikus szabályozási pontokon alapuló folyamatos intézkedéseket. Fontos, hogy az élelmiszeripari vállalkozások a szakértők által kidolgozott útmutatásokat alkalmazzák, amelyek specifikusan az adott tevékenységre és/vagy folyamatra. A HACCP 12 alapelv mentén biztosítja az élelmiszerbiztonságot.

Az első lépés egy *munkacsoport* létrehozása, főzőkonyhák esetében a szakács és az élelmészvezető biztos tagjai a csapatnak, hiszen elengedhetetlen a folyamatra, jelen esetben a főzésre vonatkozó speciális tudás és szakértelem. Ezután részletes képet kell kapnunk a *folyamatról*, jelen esetben a főzésről és a közétkeztetésben jelen lévő ételekről, majd meg kell állapítani a *tervezett felhasználást*, amely lehet helyben fogyasztás vagy kiszállítás. A munkacsoport ezután elkészíti a *folyamatábrát*, amely a folyamat minden lépést tartalmazza. Fontos megbizonyosodni arról a *helyszínen*, hogy a feldolgozási tevékenységet a folyamatára pontosan követi-e. A következőkben a folyamatára alapján egy *veszélyelemzést* kell készíteni, amely minden lehetséges kockázatra kiterjed, legyen az fizikai, kémiai vagy biológiai, mert ezek megszüntetése vagy elfogadható szintre csökkentése kulcsfontosságú a biztonságos élelmiszer előállításához. A veszélyek felismerése után *kritikus szabályozási pontok* (CCP) kerülnek meghatározásra a döntési fa alapján, majd *kritikus határértékeket* kell a CCP-hez rendelni. Az általában alkalmazott kritikus határérték paraméterek közé tartozik a hőmérséklet (közétkeztetésben például a maghőmérséklet, hűtőhőmérséklet), az idő (étel elkészültétől

számított 3 óra), a nedvességtartalom, a pH, a vízaktivitás, a szabad klórtartalom, valamint az érzékszervi paraméterek. Ezekután egy *felügyelő rendszer* alkalmazása következik, amelyek képes arra, hogy észlelje a szabályozás megszűnését vagy csökkenését a kritikus szabályozási ponton, mint például az ételek hőmérsékletének ellenőrzése. Az eltérés bekövetkezése előtt *helyesbítő tevékenységet* kell végezni, amelyek *igazolására eljárásokat* kell megállapítani, annak bizonyítására, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működik. A pontos nyilvántartás és *dokumentálás* elengedhetetlen az ellenőrzés szempontjából. (http 8)

Az élelmiszerek biztonsága és minősége alapvető fontosságú mind a közétkeztetésben résztvevők, mind pedig az étkezési szolgáltatók számára. Az élelmiszerbiztonságot érintő kihívások kezelése azonban nem mindig egyszerű, különösen a nagy mennyiségű ételt előállító intézmények számára. Ezen kihívások hatékony kezelésének egyik elengedhetetlen eszköze a HACCP rendszer, amely nem csupán egy egyszerű élelmiszerbiztonsági irányelv, hanem egy strukturált megközelítés, amely lehetővé teszi az élelmiszerbiztonsági kockázatok azonosítását, értékelését és ellenőrzését az élelmiszer-ellátási lánc minden szakaszában, kezdve a beszerzéstől egészen a fogyasztásig. Ennek eredményeképpen a HACCP segít minimalizálni az élelmiszerekkel kapcsolatos betegségek kockázatát és javítani az élelmiszerek általános minőségét. Különösen fontos a HACCP alkalmazása a közétkeztetési intézményekben, ahol nagy mennyiségű ételt készítenek és szolgálnak fel naponta, sokszor különféle életkorú és egészségi állapotú embereknek. Ezen túlmenően, a közétkeztetés jelentősége az egészséges étkezés előmozdításában sem tagadható. Az ilyen intézmények által nyújtott tápláló és kiegyensúlyozott étkezések hozzájárulnak az emberek egészségének fenntartásához és fejlesztéséhez, különösen azoknak a csoportoknak, akiknek korlátozott a lehetőségük az egészséges ételekhez való hozzáférésre. Összességében tehát a HACCP és a közétkeztetés szorosan összefonódik, és együttműködve játszanak kulcsfontosságú szerepet az élelmiszerbiztonság és az egészséges étkezés előmozdításában a társadalomban. Összefoglalva megállapíthatjuk, hogy a HACCP önmagában nem a cél, hanem az eszköz a magas minőségű munkavégzés, és a vendégek magas színvonalú kiszolgálásának biztosításához. (Papp, 2017)

## 2. Anyag és módszer

A főzőkonyha meglévő, 2016-ban készült HACCP kézikönyvének felülvizsgálatához két helyszíni szemlét végeztem, amelyek előre egyeztetett időpontban zajlottak, 2024.03.14-én és 2024. 04.03-án. A szemlék során feltártam a hiányosságokat, nem megfelelőségeket és javaslatokat tettem az Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című kiadvány (2018), valamint a hatályos jogszabályok alapján. Az auditok során a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal honlapjáról letölthető „Csekklista élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi ellenőrzéshez” (továbbiakban: csekklista, 1. melléklet) segítségével vizsgáltam át a főzőkonyhát, valamint a főzőkonyhán rendelkezésre álló, Minőségvezérelt Közétkeztetés Program keretein belül végzett, segítő szándékú szemlék szakvéleményeit elemeztem. A következő alfejezetekben szemléltetem a főzőkonyhát, röviden ismertetem a szakvélemények elmúlt években tapasztalt eredményeit a 2016-ban készült HACCP vonatkozásában és bemutatom az alkalmazott csekklistát.

### 2.1. Minőségvezérelt Közétkeztetés Program és a minősítések eredményei

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 23. § (5) előírása alapján, „Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv [...] az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van”. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági hivatal (továbbiakban: Nébih) Vendéglátás és Közétkeztetés Felügyeleti Osztályának szakmai irányításával jött létre a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program, amely egységes és átlátható minősítési rendszert biztosít a közétkeztetésben résztvevő szereplők segítése érdekében. A szemlék elsődleges célja a fejlesztés ösztönzése és a konyhákban folyó munka szakmai támogatása az alapanyagok, ételkészítési tevékenységek és folyamatok, ételek, helyiségek, dokumentumok, önellenőrzési rendszer jogszabályoknak való megfelelésének vizsgálatával. A minősítés során az ellenőrök a vizsgált szempontokhoz meghatározott pontértékeket rendelnek, az eredményt százalékos formában közlik, amely a következő lehet: 60% alatt elégtelen (1), 60-69% elégséges (2), 70-79% közepes (3), 80-89% jó (4) és 90-100% jeles (5). ([http 9](#))

A szakdolgozatomban vizsgált főzőkonyhán 2015-2024 között három audit volt, amelyek váratlan, előre nem egyeztetett időpontban zajlottak, a konyhán rendelkezésre álló szakvélemények alapján a 2015-ben végzett, tesztauditon elért eredmény 73%, azaz közepes

(3) volt. A minősítés 24 darab nem megfelelést tárt fel, többek között a csomagolóanyagok tárolásával, tisztítási utasítás pontatlanságával, a takarítás felületességével, a mosogatással, az ételminta kezelésével, ételek nyomon követhetőségével, a fagyasztott termékek jelölésével voltak problémák. Az audit során a HACCP kézikönyvvel kapcsolatban, azt a megjegyzést tették az ellenőrök, hogy a kritikus pontok többségére ellenőrző tevékenységet nem végeztek. Az első minősítésen bemutatott, 2001-ben készült HACCP kézikönyv felülvizsgálatára a szakdolgozatomban nem tértem ki.

2019-ben a főzőkonyha működésében javulás volt tapasztalható, a minősítés eredménye 77%, azonban továbbra is közepes (3) maradt. Az ismételt minősítésen 14 darab nem megfelelést jegyeztek fel. A takarítás felületessége, a gyártói utasításnak nem megfelelő tisztítószerhasználatot, a nyomon követés pontatlanságát ismét kifogásolták az ellenőrök. Az audit során már egy frissebb, 2016-ban készült HACCP kézikönyvvel rendelkezett a konyha, amellyel ismét nem voltak megelégedve az ellenőrök, kifogásolták, hogy a kiszállításra vonatkozó információk, előírások nem voltak szabályozva.

A 2023-ban végzett audit során a konyha működésében, élelmiszer-higiéniái, élelmiszerbiztonsági állapotában javulás volt tapasztalható. Az előző szemléken feltárt hibák, hiányosságok javításra kerültek, javaslatokat beépítették a mindennapi munka folyamatába. A minősítés eredménye 88%, azaz jó (4) volt. A harmadik minősítés alkalmával a hibák között szerepelt az ételek nyomon követhetőségének hiánya és a kézfertőtlenítőszer felhasználhatósági idejének lejárása, valamint ismételten a gyártói utasításnak nem megfelelő tisztítószerhasználat.

## 2.2 A csekklista bemutatása

A csekklista 15, különböző témakörű modulból áll, amelyek átfedésben vannak az Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához című kiadvány fejezeteivel, mint például a *Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés* (7. modul) az *Ételkészítés* (9. modul), *Ételszállítás* (11. modul) vagy *Nyomonkövetés* (14. modul). A modulokon belül eltérő számú kérdések vannak felsorolva, amelyhez különböző pontszámokat rendeltek, összesen maximálisan 747 pont adható. Például az *Ételkészítés* modulban összesen 13 kritériumnak kell megfelelni, az adható maximális pontszám összesen 87 pont és 12%-ban járul hozzá az eredményhez.

A kérdésekre igen, nem vagy nem alkalmazható (jele: n) választ adhatunk. Igen esetében a maximális, nem esetében a minimális pontszámot adjuk. Ha például egy olyan főzőkonyhán

használjuk a csekklistát, ahol nem végeznek kiszállítást, akkor az erre vonatkozó kérdések nem alkalmazhatók, így nem kerülnek levonásra az összpontszámból. Vannak alacsony pontot érő kérdések, például a csomagolóanyagok szennyeződéstől védve való tárolására adható 2 vagy 0 pont, de a tevékenységhez szükséges, ivóvíz minőségű víz rendelkezésre állását vagy a biztonságos hőkezelés alkalmazását már 15 vagy 0 ponttal értékelhetjük. Minél magasabb a pont értéke, annál fontosabb a biztonságos étel készítése szempontjából. Bizonyos kérdések esetében pedig az igen válasz mérlegelem, mint a takarítás esetében, ahol 10,8,5,3, vagy 0 pont adható, a tisztaság mértékétől függően.

A minősítés jelenleg három évig érvényes. Amennyiben a konyha 80% alatti eredményt ért el, egy intézkedési terv elkészítése szükséges, amelyben a szemlén feltárt és ismertetett hiányosságok, hibák felszámolására irányuló intézkedéseket kell felsorolni, a felelősök és végrehajtási határidők kijelölésével. A hibajavítások elvégzése után, lehetőség van ismételt minősítést kérni három éven belül, a jobb eredmény elérése érdekében. Az eredmények a Nébih honlapján megtekinthetők.



### 3. Eredmények és értékelésük

A következő alfejezetekben összefoglalva prezentálom a főzőkonyhán tapasztaltakat a csekklista moduljain keresztül, a helyszíni szemlén feltárt megfelelőségeket és hiányosságokat egyaránt. A nem megfelelőségeket kóddal láttam el, például 2/28, ahol a 2 a modul számát, a 28 a modulon belül a kérdést jelöli. Ezeket a 3.3 alfejezetben részletesebben kifejtem.

#### 3.1 A főzőkonyha bemutatása

A főzőkonyha célja az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás biztosítása a bölcsődés, óvodás, általános iskolás gyermekek, dolgozók, vendégétkezők és az idős korosztály számára is. Fontos számukra a minőségi alapanyagok felhasználása, amelyek frissek és helyi termelőktől is származnak. A biztonságos élelmiszerfeldolgozás és higiénia kiemelt fontosságú a betegségek megelőzése érdekében. Támogatják az egészséges életmódra nevelést és a kulturált étkezési igény kialakítását az önálló étkezés fejlesztésével, valamint az ételismeret bővítésével. A táplálkozási irányelvek és szabályozások betartása elengedhetetlen a főzőkonyha számára annak érdekében, hogy biztosítsák az étkezési standardokat és előírásokat. Törekednek a változatos és ízletes ételek elkészítésére, amelyek megfelelnek a különböző korosztályok igényeinek. Fontos számukra a társadalmi felelősségvállalás és az életkörülmények javítása a közösségükben a szünidő alatti, szociális alapon járó ingyenes étkezés biztosításával.

A főzőkonyha összesen 260 fő számára biztosít ételt. Az óvodában helyben, két csoportban összesen 47 óvodáskorú gyermek étkezik. Az intézmény telephelyeire (bölcsőde és általános iskola), valamint idősek otthonába történik kiszállítás az önkormányzat által biztosított gépjárművel. A bölcsődében 24 gyermek számára napi 4, az általános iskolában 103 gyermek számára napi 3, az idősek otthonában 50 fő, időskorú számára biztosítanak napi 1 étkezést, hetente ötször. Ezen felül további, helyi vendégétkezők is vannak változó számban, akik számára egyéni ételhordóba adagolják az ételt. A konyha tanítási időben hétfőtől péntekig 07<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>- óráig tart nyitva. A nyár folyamán, általában július közepén egy hétre zárva tart, ilyenkor lehetőség nyílik a karbantartásra, és az éves festés elvégzésére.

#### 3.2 Helyszíni szemlék tapasztalatai

Az első szemlére 2024.03.14-én, a másodikra 2024.04.03-án került sor előre egyeztetett időpontban. A csekklista moduljain keresztül értékeltem a konyhát, valamint a kiegészítő

tevékenységek dokumentumait (engedélyek, szállítói szerződések, kártevő-, és rovarirtás, ételhulladék elszállítás, takarítási utasítás) tekintetem meg. Az első szemlén a konyha épületi sajátosságait, a helyiségek elhelyezkedését, a tiszta és szennyezett útvonalak elkülönülését és a berendezéseket mértem fel. A főzőkonyháról alaprajzot (1. ábra) készítettem, amely tájékoztató jellegű, nem méretarányos, azonban jól szemlélteti a helyiségek kapcsolatát és a berendezések elhelyezését.

**1. ábra:** A főzőkonyha tájékoztató jellegű alaprajza

(forrás: saját)



A 2. modulnak megfelelően, az épület kialakítás, gépészeti- és – műszaki feltételeknek való megfelelést vettem szemügyre. Az épület 2017-ben felújításon esett át, műanyag, és rovarhálóval felszerelt nyílászárókkal ellátott. A helyiségek padozata egységes, folytonos kerámia csempével fedettek. A falakat 180 centiméterig csempe borítja, a falak állapota megfelelő. A közlekedő mennyezetén körülbelül tíz centiméter kiterjedésű beázás nyoma

**volt látható (2/28).** Az üstök és a zsámolyok felett páraelszívó és szellőztető rendszer került kiépítésre. Az elektromos hálózat kapacitása megfelelő, minden helyiségben a technológiának megfelelő a megvilágítás. **A folyosón és a zöldségelőkészítőben egy-egy lámpa armatúrája hiányzott (2/23).** A tevékenységgel arányos a helyiségek száma, a tiszta és szennyes útvonalak nem keresztezik egymást. **A zöldségelőkészítő helyiség, a főzőtérrel egy légtérben helyezkedik el, nincs zárható ajtaja a főzőtér felé (2/25) valamint alapterülete kis méretű (2/24),** ahogy a 2. ábrán is látható.

**2. ábra:** A főzőtér és a zöldségelőkészítő helyiség kapcsolata  
(forrás: saját)



A 3. modulban a *közműves ellátottság* megfelelése következett. Az épületben lévő mosogatómedencéknél és kézmosóknál hideg-meleg, folyó, ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll. A zöldségelőkészítőben lévő burgonyakoptatónál és a folyosón lévő, takarításhoz vízvételi helyet biztosító, valamint szennyvíz kiöntésére biztosító csapnál a slagon vízvisszaszívást gátló szelep van felszerelve a vízrendszer védelme érdekében. Az épületben a szennyvíz zárt elvezetésű, a szennyvízhálózat kapacitása megfelelő. A csatornaszemek fedettek a bűzelzárás érdekében, a beleset megelőzés érdekében nem mozgatható fedelűek.

A 4. modulban a *technológiai gépek, berendezések, eszközök* rendeletnek való megfelelést vizsgáltam. A főzőtérben és a hozzá tartozó területeken lévő berendezések rozsdamentes acélból készültek, amelyek felülete könnyen tisztítható és fertőtleníthető. A technológiához szükséges gépek elhelyezése a konyhán a technológiai sorrendnek megfelelő. A zöldségseletelőgépet a főzőtérben, közvetlenül a zöldségelőkészítő ajtajánál helyezték el, és kizárólag hámozott, tisztított, valamint mosott zöldségeket aprítanak a segítségével. **A csomagolóanyagokat a tisztítószer raktárban tárolták (4/40).** A főzőkonyhán két mérleg található. A folyosón lévő digitális mérleget az áruátvétel során a mennyiségi ellenőrzésére, a szárazáru raktárban lévő, analóg mérleget pedig az alapanyagok kimérésére használják. Az ételek hőmérsékletének mérésére maghőmérő, és a felületének fertőtlenítésére gyógyszerári alkohol rendelkezésre állt.

Az 5. modulban a *takarítás, tisztítás fertőtlenítésre* vonatkozó kritériumokat figyeltem meg. A főzőkonyha tisztítási-fertőtlenítési utasítással rendelkezik, amelyen a tisztítószer nevét, felhasználás módját, takarításhoz használt víz hőfokát, a gyártó által előírt koncentráció meghatározását, valamint a behatási időt is feltüntették. Az utasítást helyiségekre adaptáltan készítették el, de **a takarításhoz használt textíliák (pl. Vileda kendő) és felmosó mopok tisztítását írásban nem szabályozták (5/45), a fertőtlenítő oldat koncentrációja nem ismert (5/42).** A tisztító-, és fertőtlenítőszerket, valamint a takarítóeszközöket a tisztítószer raktárban tárolják, nagy teherbírású polcokon, a mosogatószereket a mosogatómedencéken szélén. Emellett a fogyasztói edény mosogatóban egy zárható, maradandó felirattal ellátott dobozban is tároltak kisebb kiserelésű tisztítószerket. A takarítóeszközök felhasználási helyük szerint jelöltek, **a takarításhoz használt textíliák mindegyike sárga színű (5/44). A felmosókat a vödrökben is tárolták (5/43).** Általánosságban a takarítás optikailag megfelelő. A felhasznált fertőtlenítőszer felhasználhatósági időn belüliek, a gyártói utasításnak megfelelő használathoz a mérőeszközök adottak, a mosogatómedencéknél a mosogatószer kiméréshez

adagolópothár és vízmérő pálca rendelkezésre áll. Maximum 500 milliliter kiserelésű tisztítószeret használnak, utántöltést nem alkalmaznak.

A 6. modulban a *személyi feltételek* kerültek górcső alá. A főzőkonyhán dolgozók mindegyike rendelkezik egészségügyi könyvvel, amely igazolja egészségügyi alkalmasságukat. A dolgozók a könyveiket maguknál (az öltözőben) tárolják az ellenőrizhetőség érdekében, 4. oldalon lévő egészségügyi nyilatkozatot ismerik, aláírásukkal elfogadták. Az alkalmazottak számára az óvoda nem biztosít munkaruhát, egységes, fehér színű ruhában dolgoznak. A munkaruha tisztítását az öltözőben lévő mosógépen végzik 90°C-on. A dolgozók személyi higiéniáját az ételmezésvezető szemrevételezéssel minden reggel ellenőrzi. A dolgozók hajukat kontyban viselik és hajhálót hordanak, ékszereket nem viselnek. A szennyes műveletekhez (zöldségtisztítás, mosogatás, étel-, és kommunális hulladék kivitele) - eldobható kötény, a mosogathoz többször használatos gumi kötény rendelkezésre áll. A dolgozók számára kijelölt étkezőhely és hűtőszekrény a folyosó elzárt részén került kijelölésre. Az öltözőben minden dolgozó számára biztosított egy öltöző szekrény a személyes holmik és az utcai ruházat tárolásához. A szekrényen belül a dolgozók a munkaruha elkülönítésére ruháságot használnak. Az öltözőben rendelkezésre áll kézmosó, zuhanyzó, valamint a konyhai dolgozók kizárólagos használatú mosdója. A főzőkonyhán, valamint a hozzá tartozó területeken összesen hat darab kézmosó áll rendelkezésre, amelyek kéztisztító-, és fertőtlenítőszerrel, papírtörülkövel és az előkészítő helyiségekben körömkefével ellátottak. A főzőkonyha területére csak a konyhai, valamint az óvodai dolgozók léphetnek, idegenek számára védőruhát biztosítanak. A főzőkonyhán egy fő ételmezésvezető, két fő szakács és három fő konyhai kisegítő dolgozik. A dolgozók tevékenységükre előírt szakképesítéssel rendelkeznek, amelyet az ellenőrizhetőség érdekében az ételmezésvezetői irodában tárolnak. Az ételmezerbiztonsági oktatást évente egyszer tartja az ételmezésvezető. Kivételt képez ez alól az új dolgozó érkezése, akit minden esetben munkába állás előtt oktatnak. Az oktatás után a dolgozók tudását írásban, teszt segítségével ellenőrzik. Az oktatásról jegyzőkönyvet készítenek, amelyen szerepel az oktatás ideje és helye, a jelenlévők neve és aláírása, valamint a tananyag témakörei. **Az allergén információkat a savanyúságok esetén nem jelölték az étlapon (6/64).**

A **dolgozók magatartását (6/59)** és a feladatkörükhöz kapcsolódó, **ételmezerbiztonsági szabályok ismeretét (6/63)** összetettebben kell vizsgálni, az előforduló hibák száma és súlyossága alapján.

A 7. modulban a *kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés* témakörét jártam körbe. A létesítmény környezete rendezett, megfelelő állapotban tartott. A szemle során rovar és kártevő

jelenlétét nem tapasztaltam, az irtás rendszeres, évente kétszer, illetve szükség esetén, program szerint tervezett. A csapdák száma megfelelő. **A főzőtérben a kommunális hulladék gyűjtésére fedéllel nem rendelkező hulladékgyűjtőt használtak (7/68).** Az ételhulladékot épületen belül, elkülönítve tárolják, a hordók tisztasága megfelelő.

A 8. modul segítségével az *áruátvétel, tárolás, előkészítés* előírásait vizsgáltam. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését adekvát módon végezték **a száraz bab és sárgaborsó kivételével, amelyeket a zöldségraktár polcán tároltak, közvetlenül a fertőtlenítést igénylő tojás mellett (8/70).** A tojás szállítólevelének átnézése során az is kiderült, hogy **a tojás termelő által javasolt tárolási hőmérséklete +5°C (8/71a),** ahogy az 3. ábrán látható.



erre a célra kijelölt hűtőszekrényben történik. Az alábbi, 4. ábrán látható, hogy az előkészítő eszközök a hús-, és a zöldségelőkészítőben is jelöltek voltak, ellenben a jelölés nem volt egyértelmű (8/74).

#### 4. ábra: Előkészítő eszközök jelölési hibái

(forrás: saját)

Eszközhazsnálat		Kiadás dátuma: 2019. Jóváhagya:
<b>Hús előkészítéshez használt eszközök jelölése</b>		
Kés, vágódeszka jelölés módja (alak, forma, szín)	Húsáru megnevezése	
KÉS <del>szabados</del> / <del>piros nyelű</del> VÁGÓDESZKA NA-GY PIROS	Sertés	
KÉS <del>szabados</del> / <del>piros nyelű</del> VÁGÓDESZKA KIS PIROS	Baranyfi	
KÉS KÉK szabados VÁGÓDESZKA KAK	Hal	
BARNA BARNA szabados VÁGÓDESZKA KÉS	Füstölt hús	
FEKETE NYELŰ KÉS (szelvény)	Baranyfi	
FEKETE NYELŰ KÉS	Sertés	

Jóváhagyva elkülönítve!

Az előkészítő eszközök mosogatásához az előkészítő helyiségekben a feltételek adottak voltak, a mosogatási utasításnak megfelelően, fertőtlenítő hatású mosogatószerrel végezték.

A 9. modulban az ételkészítés körülményeit jártam körbe. Az ételek anyaghányad nyilvántartása rendelkezésre állt, az ételmezésvezető minden reggel a szakácsok számára nyomtatott formában átadja. A főzőtérben két darab 300 literes üst áll rendelkezésre, egy darab négy sütőzónával rendelkező tűzhely, hat darab kombi sütő, két darab gázszámoly állt rendelkezésre, tehát az ételek mennyiségének megfelelő kapacitású tárgyi és személyi feltételek adottak. Az ételeket



biztonságos technológiával és hőkezeléssel készítik, „*amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít*”. (http 12) A főtt tésztákat, rakott és frissen sült ételeket szakaszosan, készítik. Az ebéd 11:00 -11:15 között készül el, így az ételek elkészülése és elfogyasztása között eltelt idő biztonságos, a közeli, egy kilométeren belül elhelyezkedő tálalókonyhákban való elfogyasztás esetében is három órán belül van. A hideg ételeket a hűtőszekrényekben 0-5°C között tárolták. Az elkészült ételeket szennyeződéstől óvták, tálalásig fedővel letakarva tárolták és csak a készítés napján szolgálták fel. A főzőtérben nem találtam technológiát szennyező forrást, azonban **a pulóvert a konyhagépre akasztva tárolták, és az fritőz olajsütő kosarában tollakat, ollót, papírokat tároltak** (9/84). Speciális technológiákat, mint cook chill vagy cook freeze a főzőkonyhán nem alkalmaznak, emiatt ezeket a kérdéseket nem alkalmazható (n) jelöléssel láttam el. **Az ételmintát** a szabályoknak megfelelően tették el, feltüntették a csomagoláson a minta nevét, eltétel idejét óra, perc pontossággal és a dolgozó nevét, és 72 óráig őrizték meg, ahogy a 62/2011. (VI:30.) VM rendelet 4. számú mellékletében előírják. A tárolási körülményeknél rendelethez való eltérést figyeltem meg, **7°C-on tárolták** (tárolási hiba, 8/71b). Az üzemi edények mosogatását a főzőtérrel egy légtérben, de elkülönített helyiségben végezték a kiírt mosogatási utasítás alapján.

A 10. modul, a *diétás étel készítése* a szemlézett főzőkonyha esetén nem volt alkalmazható.

A 11. modulban az *ételszállítás* előírásai vizsgáltam. A jelenlegi HACCP kézikönyv e modul szabályozását nem tartalmazza. Az étlapok átnézése alapján általánosan elmondható, hogy a főzőkonyhán olyan ételeket szállítanak ki, amelyek élelmiszerbiztonsági szempontból nem kockázatosak. Az ételek szállításás dupla falú, jól záródó badellákban végezték, amelyek biztosítják az étel +63°C feletti hőmérsékletét és védelmét a szállítás alatt. **A szállítóedényeket a tálalókonyhán elmosogatják, a főzőkonyhán viszont nem** (11/94). **A szállító edényeket a közlekedő folyosón lévő, nyitott polcon tárolták** (11/95). A szállító jármű ételszállításra alkalmas, tisztítását szükség esetén elvégzik. Kiszállítás előtt az ételek hőmérsékletét nem ellenőrizték, azonban az étel elkészítésének „késői” ideje és a tálalókonyhák egy kilométeren belüli elhelyezkedése miatt nem is indokolt, továbbá az ételek elkészüléstől számított 3 órán belül elfogyasztásra kerülnek. A kiszállított ételek mellé biztosították az 5. ábrán látható ételkísérő jegyet, amely az előbb felsorol okok miatt a szemlézett konyha esetében egyben elfogadható tálalás ellenőrző dokumentumnak is. Az étel elnevezése, elkészülésének időpontja, az expedálás ideje feltüntetésre került, továbbá a tálalókonyha is kitöltötte a nyomon követéshez szükséges adatokat, mint az átvétel ideje és az étel átvételkor mért hőmérséklete. A



főzőtérrel egy légtérben van, emiatt időben különítik el, a tálalási tevékenység befejezése után. A vendégétkezők egyéni ételhordóit az előtérben adagolják, a főzőtérbe ezek az edények nem kerülnek be. Az evőeszközök, tányérok, poharak tárolása a tálalótérben, zárt szekrényekben történik. Az étkező mérete és tisztasága, az étkezők kézmosási lehetősége és az étkező asztalok felülete, önkiszolgálás eszközei, a kabát elhelyezési lehetőség, valamint a rászoruló fogyasztók számára rendelkezésre álló segítő személyzet ebben az esetben nem alkalmazhatók, a gyerekek az óvónők segítségével, az óvodában lévő csoportszobákban étkeznek, amely nem a konyha területe.

A 13. modul a *minőségi szempontokat* foglalja össze. Az étlapot az élelmezésvezető állítja össze, az ételek összetételét nem tüntetik fel. A szülők, óvodai dolgozók, vendégétkezők, gyerekek az élelmezésvezetőtől tudnak informálódni kérdés esetén. A beszállítók mindannyian rendelkeznek FELIR (élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer) azonosítóval. A velük kötött szerződésben a megrendelt nyersanyagok minőségi követelményei rögzítésre kerültek. Az ételkészítés során rendszeresen használnak szezonális és helyi alapanyagokat, a raktározás megfelelő. Az ételkészítés során körülbelül fele-fele arányban használnak friss zöldségeket és gyümölcsöket (tízórai), valamint mirelit termékeket. **A friss alapanyagok azonban nem bio vagy ökológiai termelésből származnak** (13/124). Az anyaghányad nyilvántartás és a raktárkészlet alapján megállapítható, hogy mesterséges színezéket és édesítőszert nem használnak fel az ételkészítéshez, **kényelmi termékeket, ételízesítőt azonban igen** (13/125). Utóbbinál fontos kiemelni, hogy ezek használata a közétkeztetési rendelet alapján nem tiltott, a csekklistában kizárólag minőségi szempont miatt jár érte pontlevonás. A tárolt alapanyagok érzékszervileg megfeleltek, a friss zöldség és gyümölcs tisztítása, előkészítése a fogyasztás napján történik. Bő olajban sütés esetén is a rendeletnek megfelelően jártak el, 180°C-nál alacsonyabb hőmérsékleten sülnek. A különböző korosztályok adagolási útmutatója a tálalótérben kifüggesztésre került. Az ételek kiszállítását a községeen belüli intézményekben végzik. A fogyasztók elégedettsége és az ételhulladék keletkezése alapján folyamatosan felülvizsgálják az ételeket.

A 14. modul segítségével az alapanyagok, *ételek nyomon követését* ellenőriztem. A beszállítók szerződése, számlák és szállítólevelek hozzáférhetőek voltak, a helyben fagyasztott termékek jelölése a szabályoknak megfelelt. A konyha által előállított ételek nyomon követhetőek voltak.

A 15. modulban a HACCP rendszer tulajdonságait pontoztam. **A HACCP kézikönyv általános leírásai és a szabályozás hiánya miatt nem felelt meg** (15/142). Az önellenőrzési tervet megfelelőnek ítélt meg, a HACCP által előírt dokumentumok egy részét (pl.

hűtőhőmérséklet ellenőrző lap, takarítási napló) folyamatosan vezették, a tálalással kapcsolatos dokumentáció kivételével, amely a 11. modulban ismertetett okok miatt elfogadhatók tálalási dokumentációnak. A laboratóriumi vizsgálatok a vizsgált főzőkonyha esetében nem alkalmazhatóak voltak.

### 3.3 Nem megfelelések

Az 1. és 2. táblázatban feltüntettem minden nem megfelelést, amely a jogszabály vagy rendelet előírásainak be nem tartása miatt pontlevonással járt, továbbá röviden javaslatot tettem a helyes gyakorlatra.

#### 1. táblázat: Fejlesztéssel, beruházással javítható nem megfelelések

Kód	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
2/23	A folyosón és a zöldségelőkészítőben egy-egy lámpa armatúrája hiányzott.	852/2004/EK rendelet I. fejezet (7) 253/1997. (XII.20.) Kormányrendelet 87. § (1)	A lámpák armatúráját pótolni kell, az izzó sérülése esetén a lehulló darabok az étel fizikai szennyeződését okozhatják.
2/24 2/25	A zöldségelőkészítő és a főzőtér egy légtérben helyezkedik el, valamint alapterülete kis méretű.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (2)-(3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § (3) GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület 5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések	Javasolt a zöldségelőkészítő ajtajára zárható vagy elhúzható ajtót felszerelni, mert a porszennyeződéssel járó tisztítási folyamatok során a főzőtér légtere is szennyeződhet.
2/28	A közlekedő mennyezetén körülbelül tíz centiméter kiterjedésű beázás nyoma volt látható.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezet (1) GHP 5.2.3 Mennyezet	A beázás okát mihamarabb meg kell szüntetni, a mennyezet festéséről gondoskodni kell!

**2. táblázat:** Üzemeltetéssel, szervezéssel javítható nem megfelelőségek

<b>Kód</b>	<b>Nem megfelelőség</b>	<b>Jogháttér</b>	<b>Javítási javaslat</b>
4/40	A csomagolóanyagokat a tisztítószer raktárban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3)  2008.évi XLVI. törvény 22.§ (1) a)  GHP  5.10 Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések	Az élelmiszerek csomagolására használt csomagolóanyagokat szennyeződéstől védve kell tárolni, a vegyi anyagok a csomagolás szennyeződését okozhatják. Zárható műanyag dobozban is tárolhatók a felhasználás helyén, a főzótérben vagy a tálalótérben, szükség esetén a szárazáru raktárban.
5/45 5/42	A takarításhoz használt textíliák (pl. Vileda kendő) és felmosó mopok tisztítását írásban nem szabályozták, a fertőtlenítő oldat koncentrációja nem ismert.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) II. melléklet IX. fejezet (3)  62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §  GHP	Az utasításnak tartalmaznia kell a különböző tisztítási és fertőtlenítési folyamatokat, valamint az ezekhez szükséges eszközöket is.  A felhasznált tisztítószer alkalmazásának, koncentrációjának és behatási idejének rögzítését tisztítási-fertőtlenítési utasításban szükséges meghatározni.
5/44	Minden helyiségben sárga színű kendőket használtak a takarításhoz.	5.11.1. Oktatás 8.2. Takarítás, takarítási utasítás VII., IX. melléklet Dokumentum minták	A takarításhoz használt textíliák színekkel való ellátása javasolt, hogy a különböző tisztaságú helyiségekben használt kendők ne keveredhessenek.
5/43	A felmosókat a vödörökben is tárolták.		A felmosókat minden esetben felakasztva, vagy a vödör kosarán kell tárolni, hogy a száradásuk biztosítva legyen.

6/64	Az allergén információkat a savanyúságok esetén nem tüntették fel az étlapon.	1169/2011/EU rendelet 9. cikk (1) 44. cikk III. melléklet  36/2014. (XII.17) FM rendelet 3. § 4. §  GHP 7.2. Allergének 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	A fogyasztók megfelelő tájékoztatásáról gondoskodni kell. Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan.  Amennyiben egy élelmiszer édesítőszerrel tartalmaz az „édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” kifejezést az élelmiszer nevéhez kapcsolódóan kell feltüntetni.
7/68	A főzótérben a kommunális hulladék gyűjtésére fedéllel nem rendelkező hulladékgyűjtőt használtak.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (2) (3)  GHP 5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása	Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, melynek fedele kézzel érintés nélkül nyitható.
8/70	A nyitott csomagolású száraz babot és sárgaborsót a zöldségraktár polcán tároltak, közvetlenül a fertőtlenítést igénylő tojás mellett.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3)  GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai 6.5.1. Az egyes alapanyagok elkülönített tárolása	A csomagolás visszazárása után javasolt a szárazáru raktár polcán tárolni a felsorolt alapanyagokat. A fertőtlenítést igénylő tojás keresztszennyeződést okozhat!
8/71a	A tojást környezeti hőmérsékleten tárolták. A termelő által javasolt tárolási hőmérséklete +5°C.	62/2011. (IV.30.) VM rendelet 17. § (2) 4. melléklet	A hűtést igénylő tojást mindig a termelő utasításának megfelelően kell tárolni, mert csak úgy biztosított azok biztonsága, minősége, valamint fogyaszthatósági ideje.
8/71b	Az ételmintát +7°C tárolták.	GHP	A tojás számára legideálisabb az állandó

		6.5.2. Tárolás környezeti hőmérsékleten 6.6.7. Étkezési tyúktojás 6.8.4. Ételminta	hőmérsékleten tartás vagy a gyártó által javasolt tárolási hőmérsékleten tartás.  Napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből legalább 100 gramm ételmintát szükséges eltenni, melyet 72 órán át 0 és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni.
8/74	Az előkészítő eszközök a hús-, és a zöldségelőkészítőben is jelöltek voltak, ellenben nem volt egyértelmű.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (3)  GHP 6.6. Előkészítés	Az előkészítő helyiségekben használt eszközöket maradandóan és egyértelműen meg kell jelölni a keresztszennyeződés elkerülése érdekében! Így kizárható, hogy más előkészítő- vagy a főzőtérben használt eszközökkel összekeveredjenek.
9/84	A pulóvert a konyhagépre akasztva tárolták, és az fritőz olajsütő kosarában tollakat, ollót, papírokat tároltak.	852/2004/ EK rendelet II. melléklet XI. fejezet (3)  GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása	A főzőtérben csak a technológiához kapcsolódó eszközöket szabad tartani!  A személyes tárgyakat el kell távolítani a főzőtérből.
11/94  11/95	A szállítóedényeket a tálalókonyhán elmosogatják, a főzőkonyhán viszont nem. A szállító edényeket a közlekedő folyosón lévő, nyitott polcon tárolták.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (1) II. melléklet V. fejezet (1)  GHP 6.10. Kiszállítás	A szállítóedényeket el kell mosni, mielőtt a főzőtérbe kerülnek, akkor is ha a fogyasztás helyén vagy a tálalókonyhán elmosogatják. Mosatlan állapotban a főzőtérben tárolni a szállítóedényeket nem szabad!
13/124	A friss alapanyagok azonban nem bio vagy ökológiai termelésből származnak.	Nincs jogháttér	Nem hiba, pontlevonás minőségi szempont miatt.
13/125	Nátrium-glutamátot is tartalmazó ételízesítőt használnak.	Nincs jogháttér	Nem hiba, pontlevonás minőségi szempont miatt.

15/142	A bemutatott HACCP könyv 2017 májusában készült azóta felülvizsgálat nem történt.	852/2004/ EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1) GHP V. sz. melléklet A HACCP-rendszer és alapelvei	A HACCP könyvet a főzőkonyha tevékenységére kell aktualizálni, változás esetén a felülvizsgálatot el kell végezni!
15/144	A HACCP általános leírásokat tartalmazott, nem a tevékenységre és a konyhára adaptált.	VI. SZ. melléklet Útmutató a HACCP kiépítéséhez	A tevékenységnek megfelelő szabályozásokat kell bevezetni!

A következő, 3. táblázatban az általam levont pontszámokat foglaltam össze. A fel nem sorolt kérdések esetében - a 2.2 alfejezetben ismertetett tudnivalók alapján - a maximális pontot adtam. A 3.2 alfejezetben, modulonként ismertetett, nem alkalmazható kérdéseket nem számítva, az összesen adható, maximális pontszám 678 pont volt, amelyből 587 pontot érte el a főzőkonyha. Így az általam kapott eredmény 87%, amely 1% eltéréssel egyezést mutat a 2023-ban, hatóság által mért eredménnyel, annak ellenére, hogy eltérő hibákat tapasztaltam.



### 3. táblázat: Pontszámok összefoglalása

(Forrás: saját)

Kód (modul/sorszám)	Modulban adható pontszámok	Adott pontszám
2/23	3-2-0	2
2/24	10-8-5-3-0	8
2/25	10-8-5-3-0	0
2/28	5-3-0	3
4/40	2-0	0
5/42	5-3-0	2
5/43	5-3-0	3
5/44	5-3-0	3
5/45	5-3-0	3
6/59	10-8-5-3-0	5
6/63	10-8-5-3-0	5
6/64	5-3-0	3
7/68	5-3-0	3
8/70	10-8-5-3-0	0
8/71	10-8-5-3-0	8
8/74	10-8-5-3-0	5
9/84	5-0	0
11/94	3-0	0
11/95	3-0	0
13/124	5-0	0
13/125	5-0	0
15/142	5-3-0	0
15/144	5-3-0	3

Általánosságban elmondható, hogy a 23 darab nem megfelelés közül csak két nem megfelelés esetében (2/25: A helyiségek kapcsolata a tiszta és szennyes útvonalak elkülönítése biztosítja, 8/70: Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését keresztszennyezést kizáró módon végzik) történt magasabb, 10-10 pont levonás. Ezek összefüggenek, mert a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § 3. pontja szerint a

zöldségelőkészítő helyiség nem lehet főzőtérrel azonos légtérben, mert fennáll a por alapú keresztzennyeződés kockázata, ha ott tisztítják a zöldségeket.

A 8/70 kódszámnál a fent említett porszennyeződésen kívül, más keresztzennyeződést okozó kockázatot is találtam, amely indokolta a 0 pont adását. A nyitott csomagolású száraz babot és sárgaborsót a zöldségraktár polcán tároltak, közvetlenül a fertőtlenítést igénylő tojás mellett. A kezeletlen héjú tojás tisztítatlan alapanyag, tárolásánál különös gonddal kell eljárni.

Fontos még kiemelni az előkészítő eszközök (8/74) nem egyértelmű jelölését, mert azok keverése súlyos keresztzennyeződést okozhatnak. A megfelelő, egyértelmű jelölés segít minimalizálni a szennyeződés és a keresztzennyezés kockázatát, ami kulcsfontosságú az élelmiszerbiztonság szempontjából.

### 3.4 HACCP felülvizsgálat

A meglévő HACCP kézikönyv áttekintése után megállapítottam, hogy a 2. táblázatban található, üzemeltetéssel, szervezéssel javítható nem megfelelőségek nem voltak szabályozva, illetve megemlítve sem a kézikönyvben. A takarításhoz használt textíliák esetében kifejezetten tiltja a rongy használatát. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelése esetében megemlíti, hogy a raktározás során a különféle élelmiszereket egymástól elkülönítetten, szakosítva kell elhelyezni, de további információ nem állt rendelkezésre. Az előkészítő eszközök jelölése során „a különböző húsféleségekhez használt eszközök maradandó módon, szín alapján jelöltek” leíráson kívül más segítség nem állt rendelkezésre a konyhai dolgozók számára. A csomagolóanyagok vagy a takarítóeszközök tárolása, takarításuk szabályozása, az allergén jelölések, ételminta tárolás, vagy tálalási dokumentációkról nem tett említést a kézikönyv. A helyiségek kapcsolata, illetve a zöldségelőkészítőben végzett tevékenysége nem volt szabályozva. A szállító badellák elmosogatása és tárolása sem volt említve, az ételek tálalása, adagolása, valamint a kiszállítás fejezete hiányzott.

#### 3.4.1 Folyamatábra

A felülvizsgálat során a meglévő, „Ételkészítés általános folyamatábrája” című folyamatábrát (5. melléklet) kiegészítettem a hiányzó tevékenységekkel. A 6. ábrán lévő új folyamatábrán már látható a vendégétkezők ételhordóinak adagolása, a badellázás és a kiszállítás.



az iskola számára kiszállítanak (6b). A kísétkelés kiszállítása után a helyben étkező óvodások számára a dajkák a csoportszobákba viszik a tízórait (7), ezt követően a helyben étkezők szennyes edényei visszaérkeznek (8), de majd csak az ételkészítés befejezése után mosogatják el azokat. A meleg étel elkészül (9), amelynek egy részét melegen tartják (9a) a rendelkezésre álló melegen tartó pultban.

A meleg étel másik részét először a bölcsődések és idősek számára előkészített badellákba adagolják (10a), és ki is szállítják számukra (11a). Ezután az iskolások számára adagolják a badellákat (10b), amelyet rögtön ki is szállítanak (11b). A meleg étel ezután a helyben étkező óvodások asztalára kerül (12), majd legvégül a vendégétkezők ételhordóiba (13).

Ezeknek a lépéseknek a betartásával biztosítható a meleg étel folyamatos melegen (+63°C feletti) tartása.

### 3.4.2. Veszélyelemzés

#### 7. ábra: Veszélyelemzés 9a, 10ab, 11ab, 13 folyamatokra

(forrás: saját)

ssz	Műveleti lépés	Veszély jellege	Veszélyek leírása, forrása	valószínűség	hatás	kockázati szint	Szabályozó eljárások/ OPRP	CP	K1	K2	K3	K4	CP/ CCP
9a	Melegen tartás, melegen tartó pultban	<b>F</b>	- melegen tartó pult vízének szennyezettsége (ételmaradék, vízkő pelyhek) - melegen tartó pult alkatrészei egyéb fizikai szennyezők	2	2	4	tisztítási-fertőtlenítési utasítás, karbantartási utasítás	-	-	-	-	-	-
		<b>K</b>	- Melegen tartó pult vízének (páralecsapódás) szennyezettség - GN edényen vegyszermaradvány - poliaromás szénhidrogének – rossz íz és aromaanyagok keletkezése	2	2	4	tisztítási-fertőtlenítési utasítás, vizvizsgálati jegyzőkönyv, melegen tartási utasítás, tálalási dokumentáció vezetése	-	-	-	-	-	-
		<b>B</b>	- mikroorganizmus túlélése, utószennyezés - mikrobák jelenléte eszközről vagy emberről (betegség) - ételmaradék az előző tálalásból - mikrobák szaporodása a tálalási folyamat elhúzódása miatt	2	3	6	technológiai utasítás, személyi higiéniai utasítás, kézmosási utasítás, tisztítási-fertőtlenítési utasítás	CP1	I	-	-	-	-
10ab	Tálalás badellába	<b>F</b>	- személytől származó szennyeződés (ékszer, hajszál, köröm) - kimérő eszköz darabja - badella sérült gumija	2	2	4	személyi higiéniai utasítás, karbantartási utasítás	-	-	-	-	-	-
		<b>K</b>	- vegyszermaradvány kimérő eszközről, vagy a tála lókönyhán/ főzőkönyhán végzett mosogatás következtében az edényen kioldódás nem engedélyezett anyagból készült badella esetében	2	2	4	tisztítási-fertőtlenítési utasítás, mosogatási utasítás, termékfelelősségi dokumentum	-	-	-	-	-	-
		<b>B</b>	- mikrobák jelenléte nem szakosított eszközről vagy emberről (betegség) - ételmaradék a badellában - mikrobák szaporodása a tálalási folyamat elhúzódása miatt	2	3	6	személyi higiéniai utasítás, kézmosási utasítás, tisztítási-fertőtlenítési utasítás	CP2	I	-	-	-	-
11ab	Kiszállítási badellában	<b>F</b>	- lezárt badella esetén nem fordulhat elő	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		<b>K</b>	- kioldódás nem engedélyezett anyagból készült badella esetében	2	2	4	melegen tartási utasítás tálalási dokumentáció vezetése	-	-	-	-	-	-
		<b>B</b>	- mikrobák szaporodás elhúzódó szállítás miatt	1	2	2	melegen tartási utasítás, tálalási dokumentáció vezetése	-	-	-	-	-	-
13	Tálalás a vendégtét kező saját ételhordójába	<b>F</b>	- személytől származó szennyeződés (hajszál, látható szennyeződés) az ételhordó külső vagy belső felületén - tálaló eszköz darabja	1	2	2	személyi higiéniai utasítás, karbantartási utasítás	-	-	-	-	-	-
		<b>K</b>	- vegyszermaradvány a tálaló eszközről - kioldódás nem engedélyezett anyagból készült ételhordó esetében	1	2	2	tisztítási-fertőtlenítési utasítás, mosogatási utasítás	-	-	-	-	-	-
		<b>B</b>	- mikrobák jelenléte nem szakosított eszközről vagy emberről (betegség) - ételmaradék - mikrobák szaporodása a környezeti hőmérsékleten való tartás miatt	3	3	9	személyi higiéniai utasítás, kézmosási utasítás, tisztítási-fertőtlenítési utasítás	CP3	I	N	-	-	-

A veszélyelemzés során 3 kritikus pontot (CP) azonosítottam, amelyeket tovább elemezve a 7. mellékletben található döntési fa segítségével egy kritikus szabályozási pontot (CCP) sem azonosítottam. A szabályozó eljárások pontos betartásával a veszélyek elkerülhetők, vagy minimálisra csökkenthetők. A CP3 esetében az egyéni ételhordók adagolása, majd környezeti hőmérsékleten tartása bizonytalan ideig (amíg a vendégtétkezők el nem viszik) jelenthet nagyobb kockázatot, de az ételhordók átvételi idejének szabályozásával ez is elkerülhető. A további felelősség az étel tárolásával kapcsolatban fogyasztót terheli.

## 4. Következtetések és javaslatok

A helyszíni szemlén tapasztaltak és a HACCP kézikönyv elemzése után, megállapítható, hogy a konyhán tapasztalt nem megfelelőségek nagy része a dolgozók hatékony oktatásával, az oktatás során tanultak folyamatos ellenőrzésével, valamint a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával megszüntethető. A főzőkonyha állapota, a dolgozók hozzáállása és a vezetőség támogatása is adott a főzőkonyha megfelelő, élelmiszerbiztonsági kockázatoktól mentes működéshez. A folyamatábra kiegészítésével és a korábban nem szabályozott tevékenységek (ételek adagolása, tálalása, kiszállítása) veszélyelemzése során nem találtam kritikus szabályozási pontokat, a jelenleg is rendelkezésre álló szabályozó tevékenységek egy részével a veszélyek kiküszöbölhetők.

A szakdolgozatom további részében a két legmagasabb pontszámvesztéssel járó nem megfelelőség szabályozását végeztem el röviden, amelyek a helyes szakosított tárolás szabályait és a zöldségek helyes előkészítését jelenti.

A zöldségelőkészítő kis mérete miatt érdemesebb a zöldségraktárban végezni a zöldségek válogatását és hámozását. A hámozott zöldségeket maradandó felirattal ("zöldség") megjelölt, műanyag tálakba teszik és a zöldségelőkészítő mosogatómedencéjénél tálakba helyezve megmossák, majd kizárólag tiszta állapotban viszik a főzőtérbe, ahol a konyhagép segítségével, vagy szintén jelöléssel ellátott zöld színű eszközökkel szeletelik. A burgonya tisztítását az előkészítőhelyiségben elhelyezett burgonyakoptató gépen végzik. A burgonyák szükség szerinti utótisztítását a mosogatómedencébe helyezett tál segítségével kell elvégezni.

Az alapanyagok tárolásánál az eltérő mikrobiológiai tisztaságú termékeket külön kell tárolni. A 4. táblázat alapján megkülönböztetünk tisztítatlan alapanyagokat és tisztított, előkészített de még nem fogyasztható alapanyagokat. A harmadik csoport pedig a fogyasztásra közvetlenül, tehát hőkezelés vagy további tisztítás nélkül is alkalmas termékek. Hűtőszekrényben vagy környezeti hőmérsékleten való tárolás esetén is figyelembe kell venni a csoportokat, az egyes cellák az elkülönített hűtőtérrel jelentik.

#### 4. táblázat: Alapanyagok elkülönített tárolása

(Forrás: GHP 6.5.3)

1.	2.	3.
Tisztítatlan alapanyagok	Tisztított, előkészített alapanyagok	Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek
friss/nyers termékek pl: zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített tojás	előkészített alapanyagok, pl: tisztított zöldség	felvágottak, tejtermékek, savanyúság, készételek, saláták, hőkezelést már nem kapó töltelékek
nyers hús	fertőtlenített tojás	
nyers tej	pácolt, előkészített, fűszerezett hús	

Az első csoportban felsorolt alapanyagokat mindenképp külön hűtőtérben kell tárolni, a harmadik csoportban lévő termékeket szükség esetén egy hűtőtérben is tárolhatók.

A szemlézett főzőkonyha esetében a száraz szemes termékeket zárt csomagolásban a szárazáru raktárban kell tárolni, a tojás, ha gyártói utasítás alapján környezeti hőmérsékleten tárolható, akkor a zöldségraktár polcán elhelyezhető. Amennyiben hűtést igényel, mint jelen esetben is, külön hűtőszekrényt kell biztosítani számára. Felhasználás előtt kell a zöldségelőkészítőbe vinni, ahol a rendelkezésre álló, maradandó jelöléssel („Tojás”) ellátott eszközök segítségével kell fertőtleníteni. Fertőtlenített héjú tojás azonban nem tárolható a zöldségraktárban és az előkészítő helyiségben sem, ebben az esetben a tojástárolásra kinevezett hűtőszekrényt javasolt a szárazáru raktárban elhelyezni, mert az ilyen tojások felületét óvni kell a szennyeződéstől.

A fent említett szabályok betartásával, valamint az 1. és 2. táblázatban megfogalmazott javaslatok megfogadásával a főzőkonyha működésében, élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági állapotában még jelentősebb javulás jelezhető előre. A csekklista segítségével újra pontoztam a konyhát. Minden kérdésre a maximális pontszám adásával, de feltételezve, hogy a mennyezetben lévő kismértékű beázás megszüntetése (2/28), a szállító badellák tárolása (11/95) és a bio alapanyagok használata nem fog megvalósulni, a lehetséges legközelebbi eredmény 97%. A Nébih honlapján, a minősített főzőkonyhák nyilvánosan elérhető adatai között jelenleg, 2022-ben és 2023-ban öt ért el ilyen magas eredményt, az évente átlagosan auditált körülbelül 900-1100 darab főzőkonyha közül. (<http> 13)

## 5. Összefoglalás

A közétkeztetés területe rendkívül fontos táplálkozási és társadalmi szempontból is, mert a táplálkozás minősége közvetlen hatással van az emberek egészségére és jóllétére. Fő célja az ellátottak táplálkozási szükségleteinek kielégítése és az egészséges étkezési szokások kialakítása. Ez egy összetett folyamat, amely során figyelembe kell venni az étkezést igénybe vevők egyedi elvárásait és ízlését, miközben az étlapokat és ételeket úgy tervezzük és készítjük el, hogy megfeleljenek a különböző korcsoportok energiaszükségleteinek és tápanyagigényeinek. A szakdolgozat célja az volt, hogy felmérje egy közétkeztetést végző főzőkonyha állapotát, valamint annak hatékonyságát egy speciális eszköz, a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program csekklistájának segítségével. 15 modulon keresztül vizsgáltam a konyha működését és számos területen találtam javításra, fejlesztésre szoruló pontokat, például a jelölési kötelezettség, tárolás, munkaszervezés, takarítóeszközök tárolásával kapcsolatban. A hatóság által végzett auditok során a konyha működésében, élelmiszer-higiéniai, élelmiszerbiztonsági állapotában évről-évre folyamatos javulás volt tapasztalható. A saját felmérésem eredménye 87% volt, amely megegyezett a legutóbbi, hatóság által mért eredménnyel. Az ott felsorolt hibákat javították, azonban újabb hiányosságok feltárásával és azok megoldására tett javaslatokkal a főzőkonyha további fejlődése várható. A szakdolgozatban említett javaslatok megfogadásával és szabályozások alkalmazásával a főzőkonyha további fejlődése várható. A csekklista segítségével újra pontoztam a konyhát, amely szerint a következő minősítés során várható eredmény 97%. A folyamatábra kiegészítésével és a korábban nem szabályozott tevékenységek veszélyelemzése során nem találtam kritikus szabályozási pontokat, de összességében elmondható, hogy a csekklista használata és rendszeres alkalmazása például az önellenőrzés részeként hozzájárulhat a konyhák minőségének javításához és a fogyasztók elégedettségének növeléséhez. A közétkeztetés minőségének folyamatos javítása kulcsfontosságú az egészséges és kiegyensúlyozott táplálkozás elősegítésében.



## 6. Summary

The field of public catering is extremely important both in terms of nutrition and social aspects, as the quality of nutrition directly affects people's health and well-being. Its main aim is to meet the nutritional needs of the recipients and to promote healthy eating habits. This is a complex process that takes into account the individual expectations and preferences of the consumers, while designing menus and preparing meals that meet the energy and nutrient requirements of different age groups.

The purpose of the thesis was to assess the condition and efficiency of a public catering kitchen using a special tool, the Minőségvezérelt Közétkeztetés Program checklist. Through 15 modules, I examined the operation of the kitchen and identified several areas in need of improvement and development, such as labeling requirements, storage, work organization, and storage of cleaning tools.

During audits conducted by the authority, continuous improvement was observed in the operation, food hygiene, and food safety status of the kitchen year after year. The result of my own survey was 87%, which matched the latest result measured by the authority. The listed deficiencies were corrected, however, further improvement of the kitchen is expected by identifying new shortcomings and making recommendations for their solutions.

By adopting the suggestions mentioned in the thesis and implementing regulations, further improvement of the kitchen is expected. With the use of the checklist, I re-evaluated the kitchen, resulting in an expected score of 97% for the next certification. While supplementing the process diagram and analysing previously unregulated activities for hazards, no critical regulatory points were found. However, it can be said overall that the use and regular application of the checklist, for example as part of self-assessment, can contribute to improving the quality of kitchens and increasing consumer satisfaction.

Continuous improvement of public catering quality is crucial in promoting healthy and balanced nutrition.

## Irodalomjegyzék

Awuchi, C. G. (2023) 'HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems', *Cogent Food & Agriculture*, 9(1). doi: 10.1080/23311932.2023.2176280.

Báti, A., 2020. *Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon*. Sic Itur Ad Astra, pp. 25-48..

Báti, A., 2023. *Menzadimenziók*. Budapest: Néprajztudományi Könyvtár 2.

Csajbókné Dr. Csobod Éva, D. T.-N. K., 2023. *A dietetikus és élelmezésvezető szerepe a közétkeztetésben, és képzésük lehetőségei hazánkban*. In: B. Anikó, szerk. *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. Budapest: Néprajztudományi Könyvtár 2., pp. 267-284..

Greiner, F. E. M. K. V. A. Z. A., 2023. *A magyar gyermekélelmezési rendszer kialakulása*. In: B. Anikó, szerk. *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. Budapest: Néprajztudományi Könyvtár 2., pp. 251-259.

Országos, 2017. *Országos iskolai MENZA körkép*, Budapest: SmartPress Kft..

Tátrai-Németh K., C. C. É. E., 2019. *Élelmezési Menedzsment*. Budapest: Akadémia Kiadó.

Zentai, A. F. E. V. A. M. K. D. G. E., 2023. *A gyermek-közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi jelentősége*. Budapest: Néprajztudományi Könyvtár 2..

Umbrai, Laura (2018) *A szegényétkeztetéstől a népétkeztetésig: a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben*. MÚLTUNK - POLITIKATÖRTÉNETI FOLYÓIRAT, 63 (2). pp. 132-165.

Venezs József – Túrós Emil (1961) *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia*. Budapest, Közgazdasági és Jogi Kiadó

Weinroth, M. D., Belk, A. D., & Belk, K. E. (2018). *History, development, and current status of food safety systems worldwide*. *Animal frontiers : The review magazine of animal agriculture*, 8(4), 9–15. <https://doi.org/10.1093/af/vfy016>

Zentai Andrea, F. E. V. A. M. K. D. G. E., 2023. *A gyermek-közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi jelentősége*. Budapest: Néprajztudományi Könyvtár 2.

http 1: Közétkeztetés Magyarországon,

[https://www.parlament.hu/documents/10181/595001/Infojegyzet\\_2016\\_46\\_kozetkeztetes.pdf/6006f29e-8eab-4aa5-8f2f-60ed8275df8e](https://www.parlament.hu/documents/10181/595001/Infojegyzet_2016_46_kozetkeztetes.pdf/6006f29e-8eab-4aa5-8f2f-60ed8275df8e) letöltve: 2024.04.15

http 2: Táplálkozás-egészségügyi minősítések 2022-es tapasztalatai, [Táplálkozás-egészségügyi minősítések 2022-es tapasztalatai | KÖZSZÖV \(kozszo.hu\)](#) letöltve: 2024.04.20.

http 3: KÖZSZÖV Hírlevél, 2024. január – VIII. évfolyam 1. szám, [KOZSZOV-hirlevel-2024-január\\_a.pdf](#) letöltve 2024.04.19.

http 4: Nébih honlap, <https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetesi-szakacsverseney> letöltve 2024.04.19.

http 5: Heti egy húsmentes nap a közösségi étkeztetésben kiadvány, [heti\\_egy\\_husmentes\\_nap\\_a\\_kozetkeztetesben.pdf \(kozszo.hu\)](#) letöltve 2024. 04. 20.

http 6: Danone-kutatás, Tégy a bolygóért a flexitáriánus életmóddal, [Danone-kutatás: nő a növényi alapú termékek népszerűsége, különösen a fiatalok körében - Danone Magyarország](#) letöltve 2024. 04.16.

http 7: KÖZSZÖV Hírlevél, 2023. november – VII. évfolyam 9.szám [https://kozszo.hu/wp-content/uploads/2023/12/KOZSZOV-hirlevel-2023-november\\_b.pdf](https://kozszo.hu/wp-content/uploads/2023/12/KOZSZOV-hirlevel-2023-november_b.pdf) letöltve: 2024.04.16

http 8: FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság, Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/93. számú, „a Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása”, [https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/64/b1000/2-1\\_1969.pdf](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/64/b1000/2-1_1969.pdf) letöltve: 2024.04.21.

http 9: Minőségvezérelt Közétkeztetés program, <https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program> letöltve: 2024.04.15

http 10: Országos Iskolai Menza Körkép 2017, <https://ogyei.gov.hu/dynamic/Orszagos-iskolai-MENZA-korkep-2017-181212-2-web.pdf>, letöltve: 2024.04.20

http 11a: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához, 6.7.5. Fagyasztás és tárolás fagyasztva

[https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018\\_GHP\\_2\\_kiadas\\_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21](https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018_GHP_2_kiadas_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21) letöltve:2024.04.24.

http 12: 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről – 2. § (1), <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1100062.vm> letöltve: 2024.04.24.

http 13: Nébih honlap, minősített konyhák, <https://portal.nebih.gov.hu/web/kozetkeztetes/minositett-konyhak> letöltve: 2024.04.26.

Jogsabályok:

2008.évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

1169/2011/EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról

253/1997. (XII.20.) Kormányrendelet az országos településrendezési és építési követelményekről

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

36/2014. (XII.17) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról

## Táblázatok és ábrák jegyzéke

1. ábra: A főzőkonyha tájékoztató jellegű alaprajza 15. oldal
  2. ábra: A főzôtér és a zöldségelőkészítő helyiség kapcsolata 16. oldal
  3. ábra: Tojás szállítólevél tárolásra vonatkozó termelői utasítással 20. oldal
  4. ábra: Előkészítő eszközök jelölési hibái 21. oldal
  5. ábra: Ételkísérőjegy 23. oldal
  6. ábra: Az ételkészítés új folyamatábrája, kiegészítve a tálalással és kiszállítással 32. oldal
  7. ábra: Veszélyelemzés 9a, 10ab, 11ab, 13 folyamatokra 34. oldal
1. táblázat: Fejlesztéssel, beruházással javítható nem megfelelőségek 25. oldal
  2. táblázat: Üzemeltetéssel, szervezéssel javítható nem megfelelőségek 26. oldal
  3. táblázat: Pontszámok összefoglalása 30. oldal
  4. táblázat: Alapanyagok elkülönített tárolása 36. oldal

# Mellékletek

## 1.melléklet

[https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/475552/Fozokonyha\\_checklista\\_minosito.pdf](https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/475552/Fozokonyha_checklista_minosito.pdf)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

### Csekklista élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi önellenőrzéshez

Létesítmény neve, címe:

Önellenőrzés időpontja:

Önellenőrzést végző neve, beosztása:

\* Nem alkalmazható válasz esetén az igen válasz maximum pontszámát le kell vonni az összesen adható maximális pontszámból. Erre azért van szükség, hogy akire valamilyen kérdés nem vonatkozik, az ne veszítsen pontszámot, de jutalmazva se legyen.

\*\* Bizonyos kérdések esetében az igen válasz mérlegelhető!

(pl.: 51. A dolgozók munkaruhát, védőruhát viselnek, öltöztük tiszta, rendes  
- amennyiben minden dolgozó tiszta, rendes munkaruhát, védőruhát visel, akkor jár a maximális 5 pont,  
- ha csak néhány dolgozó visel tiszta munkaruhát, védőruhát, akkor 3 pont adható)

1.modul – Általános működési adatok									
kérdés sorszáma	kérdés	válasz		adható pontszám		adott pontszám		megjegyzés	
1	A tevékenységnek megfelelő jegyzői bejelentéssel rendelkeznek, ez alapján működnek	Igen	Nem	5	0				
2	FELIR azonosítóval rendelkezik	Igen	Nem	5	0				
3	Ellátott korosztályok	1-3 éves	4-6 éves	7-14 éves	15-18 éves	Felnőtt	Idős	Összesen	
4	A naponta ellátottak száma reggelivel								
5	ebből kiszállított reggeli								
6	A naponta ellátottak száma tízóráival								
7	ebből kiszállított tízórai								
8	A naponta ellátottak száma ebéd								
9	ebből kiszállított ebéd								
10	A naponta ellátottak száma uzsonnával								

Oldal: 1 / 22

2. verzió

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

11	Ebből kiszállított uzsonna							
12	A naponta ellátottak száma vacsorával							
13	ebből kiszállított vacsora							
14	Tálalókonyhák száma ahová kiszállítást végez							
15	Ellátott tálalókonyhák megnevezése, címe							
16	Ételkészítésben közvetlenül résztvevők száma							
17	ebből szakirányú végzettséggel rendelkezik							
18	A létesítmény fenntartója és a működtető között a felelősség megosztás szerződésben rögzített	Igen	10					
		Nem	0					
		Nem alkalmazható *						
19	A legnagyobb beszállítók megnevezése alapanyag csoportonként (hús, zöldség, tej, kenyér)							
<b>2.modul – Épület kialakítás, gépészeti- és műszaki feltételek</b>								
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés			
20	A pára, illetve a szagelszívó műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása az élelmiszerbiztonságot támogatja	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 - 2** 0					
21	A szellőztető berendezés műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása az élelmiszerbiztonságot támogatja	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 - 2** 0					

22	Az elektromos hálózat műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása, az élelmiszerbiztonságot támogatja	Igen Nem	3 – 2** 0		
23	A technológia szerint szükséges megvilágítás biztosított, műszaki állapota, karbantartottsága megfelelő	Igen Nem	3 – 2** 0		
24	A tevékenységgel arányos a létesítmény helyiségeinek száma, mérete	Igen Nem	10-8-5-3** 0		
25	A helyiségek kapcsolata a tiszta- és szennyes útvonalak elkülönítését biztosítja	Igen Nem	10-8-5-3** 0		
26	A nyílászárók kiképzése, állapota megfelelő, a szükséges helyeken rovarhálóval ellátott	Igen Nem	3 – 2** 0		
27	A helyiségek padozatának állapota megfelelő, anyaga és kialakítása biztosítja a jó tisztíthatóságot	Igen Nem	3 – 2** 0		
28	Falak és falburkolatok, mennyezet (mennyezeti elemek) állapota megfelelő, és tisztán tartott	Igen Nem	5 – 3** 0		
<b>3.modul – Közműves ellátottság</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
29	A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó, ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll	Igen Nem	15 0		
30	A szükséges mennyiségű folyó, meleg víz rendelkezésre áll	Igen Nem	5 0		
31	Gumicső (slag) csatlakozásnál a vízhálózat védelme – visszaszívást gátló szelepekkel - biztosított	Igen Nem	3 0		
32	A keletkező szennyvíz a létesítményben zárt elvezetésű	Igen Nem	5 0		



33	A szennyvíz hálózat kapacitása megfelelő	Igen	5		
		Nem	0		
34	A csatornaszemek fedettek, a bűzelzárás biztosított	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		
35	Szennyvíz kiöntésre kialakított hely biztosított	Igen	3		
		Nem	0		
<b>4.modul – Technológiai gépek, berendezések, eszközök</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
36	A gépek, berendezések, eszközök, edények kialakítása a jó tisztíthatóságot biztosítja	Igen	5		
		Nem	0		
37	A gépek, berendezések, eszközök, edények, csomagoló anyagok élelmiszerrel közvetlenül érintkező felületeinek esetében nincsen arra utaló jel, hogy azok egészségre ártalmas anyagból készültek	Igen	8-5-3**		
		Nem	0		
38	A technológiához szükséges gépek, berendezések elhelyezése a technológiai sorrendnek megfelelő	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		
39	A technológiához szükséges gépek, berendezések elhelyezése a helyiségekben megfelelő tisztíthatóságot biztosít	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		
40	A csomagoló anyagokat szennyeződéstől védve tárolják	Igen	2		
		Nem	0		
41	A szükséges helyeken működőképes mérőeszközök (mérlegek, hőmérők, maghőmérők) rendelkezésre állnak	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		
<b>5.modul – Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
42	A tevékenységre adaptált tisztítási-fertőtlenítési utasítással rendelkeznek, és az alapján dolgoznak	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

43	A takarító-, tisztító-, fertőtlenítő szerek és eszközök tárolása megfelelő	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		

44	A takarító eszközök rendeltetés szerint jelöltek, vagy a keresztszennyezést kizáró módon elkülönítettek	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
45	A takarításhoz, mosogatóshoz használt textíliák, szivacsok, törülközők tisztítása szabályozott, az élelmiszer kezelésnél használt konyharuháktól elkülönített	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
46	A helyiségek rendje és tisztasága, a berendezések, eszközök tisztasága megfelelő	Igen Nem	10-8-5-3** 0		
47	A használt fertőtlenítőszer felhasználhatósági határidőn belüliek	Igen Nem	5 0		
48	A fertőtlenítéshez alkalmazott szereket a gyártói utasításnak megfelelően használják	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
<b>6.modul – Személyi feltételek</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
49	Az egészségügyi könyvek alapján a létesítmény jelen lévő dolgozóinak egészségügyi alkalmassága megfelelő	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
50	A dolgozók az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelességüket ismerik (szűrőpróba szerű rákérdezés alapján)	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
51	A dolgozók munkaruhát, védőruhát viselnek, öltözkük tiszta, rendes	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
52	Az élelmiszer kezeléssel foglalkozó dolgozók személyi higiénája megfelelő	Igen Nem	5 vagy 3** 0		

53	A szennyes műveletekhez kellő számú munka- ill. védőruha áll rendelkezésre, azokat a munka során rendeltetésszerűen használják	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
54	A dolgozók számára kijelölt étkezőhely biztosított	Igen Nem	3 0		
55	A dolgozói létszámnak megfelelő méretű öltöző rendelkezésre áll, az öltöző szekrényekben elkülönített a védőruha/munkaruha és az utcai ruha tárolása	Igen Nem	8-5-3** 0		
56	A tisztálkodási és kézmosási lehetőség az öltözőben biztosított	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
57	A személyzet számára elkülönített illemhely biztosított	Igen Nem	5 0		
58	A kézmosók száma, elhelyezése megfelelő, valamennyi kézmosó hideg-meleg folyóvízzel, kéztisztító-, és kézfertőtlenítő szerrel, körömkefével, egyszer használatos vagy elektromos kéztörlővel ellátott	Igen Nem	8-5-3** 0		
59	A dolgozók magatartása élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő	Igen Nem	10-8-5-3** 0		
60	Idegenek tartózkodása a létesítményben megfelelően szabályozott és betartott, látogatók számára védőruhát biztosítanak	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
61	A dolgozók a tevékenységükre előírt szakképesítéssel rendelkeznek	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
62	Az élelmiszerbiztonsági oktatás rendszeres és dokumentált	Igen Nem	5 vagy 3** 0		

63	A dolgozók a feladatkörükhöz tartozó élelmiszerbiztonsági szabályokat ismerik	Igen Nem	10-8-5-3** 0		
64	Az allergén információkat a vonatkozó jogszabály szerint közlik, melynek felelőse egy erre kiképzett dolgozó	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
<b>7.modul – Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
65	A létesítmény környezete rendezett, tisztán tartott	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
66	Az élelmiszer- és ételkezelésre szolgáló területek kártevőmentesek	Igen Nem	10 vagy 5** 0		
67	A kártevőirtás program szerint tervezett, rendszeres és dokumentált	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
68	A hulladék és szemét gyűjtése, tárolása és elszállítási gyakorisága megfelelő	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
69	A hulladék- és szeméttárolók tisztán tartottak, tisztításuk, fertőtlenítésük rendszeres	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
<b>8.modul – Áruátvétel, tárolás, előkészítés</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
70	Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését a keresztszennyezést kizáró módon végzik (befejező konyhánál előkészítés kivételével)	Igen Nem	10-8-5-3** 0		
71	Az élelmiszerek hűtése és elkülönítése a hőmérsékleti követelmények betartásával történik, a hűtendő élelmiszerek mennyiségének megfelelő hűtőkapacitás biztosított	Igen Nem	10-8-5-3** 0		

72	Az élelmiszerek fogyaszthatósági/minőség megőrzési időn belüliek	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
73	Az élelmiszerek helyben fagyasztása és a fagyasztott élelmiszerek felengedtetése megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 vagy 3** 0		
74	Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek előkészítése megfelelő és az előkészítő eszközök elkülönítettek	Igen Nem Nem alkalmazható*	10-8-5-3** 0		
75	Az előkészítő eszközök mosogatása megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 vagy 3** 0		
<b>9.modul – Ételkészítés</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
76	A napi 29 adagnál nagyobb adagszámban készülő ételek anyaghányad-nyilvántartása rendelkezésre áll	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
77	Az ételek választékához, mennyiségéhez megfelelő kapacitással rendelkeznek (főző-, sütő-, tároló kapacitás, tárgyi feltételek)	Igen Nem	5 0		
78	Az ételek választékához, mennyiségéhez megfelelő személyi feltétellel rendelkeznek	Igen Nem	3 0		
79	Az ételeket biztonságos technológiával, biztonságos hőkezeléssel készítik, szükség esetén szakaszosan frissen főzik/sütik	Igen Nem	15 0		

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

80	A meleg ételek elkészítése és a fogyasztás között eltelt idő biztonságos	Igen Nem Nem alkalmazható*	15 0		
81	A hideg ételeket 0 – 5 °C között tárolják	Igen Nem	10 0		
82	A készételeket/fogyasztásra kész élelmiszereket szennyeződéstől védik	Igen Nem	10 0		
83	Az elkészült ételeket csak a készítés napján vagy tárolási kísérlettel megállapított ideig adják ki	Igen Nem	5 0		
84	A főzőtérben csak olyan élelmiszereket tartanak, amelyek a technológia tisztaságát nem veszélyeztetik	Igen Nem	5 0		
85	Speciális technológia (pl. cookchill, cookfreeze, stb.) alkalmazása esetén a szükséges műszaki- és tárgyi feltételek biztosítottak	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
86	Speciális technológia (pl. cookchill, cookfreeze, stb.) alkalmazása esetén a technológiát szabályosan végzik	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
87	Az ételekből - 29 adag fölött - a szabályoknak megfelelően teszik el az ételmintákat	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 vagy 2 ** 0		
88	Az üzemi edények mosogatása megfelelő	Igen Nem	5 vagy 3 ** 0		

<b>10.modul – Diétás étel készítése</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
89	A diétás ételt diétás szakács készíti, vagy az ételkészítést dietetikus szakember felügyeli	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
90	A diétás ételkészítés, tálalás és csomagolás szabályozott és annak megfelelően történik	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 vagy 3** 0		
91	A gluténérzékenyek részére szánt ételek készítése megfelelően elkülönített	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
<b>11.modul – Ételszállítás</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
92	Élelmiszerbiztonsági szempontból nem kockázatos ételeket szállítanak ki	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0		
93	A szállító edények állapota megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 vagy 3** 0		
94	A szállító edények mosogatása megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
95	A szállító edények tárolása megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		



96	Kiszállítás előtt az ételek hőmérsékletét ellenőrzik és regisztrálják, és így csak biztonságos hőmérsékletű étel kerül kiszállításra	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0		
97	A szállított ételhez kísérőjegyet biztosítanak, amelyen a valóságnak megfelelő adatokat feltüntetnek: az étel nevét, elkészítésének időpontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc)	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 vagy 3** 0		
98	A szállítás alatt az étel jellegének megfelelő hőmérséklet biztosított	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0		
99	Az ételek csomagolása szállítás alatt kellő védelmet biztosít	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0		
100	A szállító jármű raktere/szállító eszköz megfelelően kialakított, alkalmas az étel szennyeződéstől való védelmére	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
101	A szállító jármű raktere/szállító eszköz tiszta, a szállítás körülményei megfelelőek	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
<b>12.modul – Tálalási-étkezési körülmények</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
102	Tálalás megkezdése előtt az ételeket megkóstolják, dokumentáltan minősítik	Igen Nem	5 vagy 3** 0		

		Nem alkalmazható*			
103	A melegentartó kapacitás az adagszámmal arányos	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0		
104	A meleg étel hőmérséklete kiszolgáláskor/adagolásakor legalább +63 °C / vagy az étel az elkészültétől számított 3 órán belül kiadásra kerül	Igen Nem	5 0		
105	A hideg étel hűtve tartása tálalásig/adagolásig biztosított	Igen Nem	5 0		
106	A fogyasztói edények mosogatása a szabályoknak megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
107	Az étterem tiszta, rendes, szellőzése megfelelő	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
108	Az étkezők számára kézmosási lehetőség van	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0		
109	Az étkező asztalok jól tisztítható felületűek vagy tiszta terítővel ellátottak	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
110	Az evőeszközök, tányérok, poharak épek, kihelyezésük cseppfertőzéstől védetten valósul meg	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 vagy 3** 0		
111	Az önkiszolgáló ételmiszer-értékesítésnél a	Igen	3 0		

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

	fogyasztók számára adagoló eszköz biztosított	Nem Nem alkalmazható*			
--	--	-----------------------------	--	--	--

112	Az élelmiszereket cseppfertőzéstől védetten adagolják, tálalják	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
113	Az étkező mérete arányos az étkezők létszámával, biztosítja a kulturált étkezési feltételeket, az étkezésre megfelelő időtartam áll rendelkezésre	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
114	Az étkezők számára biztosított a kabát elhelyezési lehetőség	Igen Nem Nem alkalmazható*	2 0		
115	A rászoruló fogyasztók számára tálalást-étkezést segítő személy(zet) rendelkezésre áll	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
<b>13.modul – Minőségi szempontok</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
116	Az étlapot megfelelő szakképesítéssel rendelkező személy állítja össze	Igen Nem	5 0		
117	Az étlapon az ételek összetételét is feltüntetik	Igen Nem	2 0		
118	Az étlapot internetes honlapon is közzéteszik	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
119	FELIR számmal rendelkező élelmiszervállalkozótól vagy kistermelőtől vásárol	Igen Nem	5 0		
120	A megrendelt nyersanyagok minőségi követelményei rögzítettek, ismertek	Igen Nem	5 0		

121	Rendszeresen használnak szezonális helyi termékeket, alapanyagokat	Igen	5		
		Nem	0		
122	Az alapanyagok raktározásának és kezelésének körülményei elősegítik a jó minőségű készétel elkészítését	Igen	10 vagy 5**		
		Nem	0		
123	Az ellenőrzés napján továbbá a megelőző és következő napon az ételek készítéséhez használt domináns alapanyagok friss, nem feldolgozott vagy tartósított élelmiszerek	Igen	5 vagy 3**		
		Nem	0		
124	A friss zöldség-gyümölcs közvetlenül, ellenőrzött ökológiai termelésből származik	Igen	5		
		Nem	0		
125	A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok és a raktárkészlet alapján kizárható a kényelmi termékek használata (ízfokozót tartalmazó ételízesítő, porok, leveskocka, stb.)	Igen	5		
		Nem	0		
126	A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok és a raktárkészlet alapján kizárható a mesterséges színezéket tartalmazó ételek készítése, felszolgálása	Igen	5		
		Nem	0		
127	A megvizsgált anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok és a raktárkészlet alapján kizárható a mesterséges édesítőszeret tartalmazó ételek készítése, felszolgálása (kivételesen diétás ételkészítésnél)	Igen	5		
		Nem	0		

128	A tárolt alapanyagok érzékszervi tulajdonságai - szűrőpróbaszerű vizsgálat alapján - megfelelőek	Igen Nem	5 0		
129	Az adott ételhez szükséges zöldségek, gyümölcsök előkészítése (hámozás, mosás, darabolás) 24 órán belül történik	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
130	Zsírban, olajban sütésnél a sütési hőmérséklet 180 °C-nál alacsonyabb	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
131	A tálalás előtt közvetlenül végeznek befejező ételkészítési műveletet	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
132	Az étel elkészülte és az utolsóként kiadott ételadag tálalása között eltelt idő 3 órán belül van	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
133	Rendszeresen, dokumentáltan végeznek készétel minőségellenőrzést	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0		
134	A minőségi tálalásról/adagolásról a dolgozók oktatásban részesültek, tálalási útmutatóval rendelkeznek, az abban foglaltakat betartják	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
135	A meleg ételek kiszállítása maximum 1 óra alatt megtörténik	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
136	Vizsgálják és dokumentálják a fogyasztói elégedettséget	Igen	5 0		

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

		Nem			
		Nem alkalmazható*			

137	A hulladék mennyiségének alakulása alapján felülvizsgálják az ételválasztékot és minőséget	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0		
<b>14.modul – Nyomon követés</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
138	A beszállítók azonosító adatai rendelkezésre állnak	Igen Nem	10 vagy 5** 0		
139	A kereskedelmi dokumentumok (számla, szállítólevél), ill. a csomagoláson feltüntetett jelölési adatok valamennyi alapanyagról, élelmiszerről rendelkezésre állnak	Igen Nem	10 vagy 5** 0		
140	A helyben fagyasztott alapanyagok nyomon követhetősége biztosított	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 vagy 5** 0		
141	A konyha által előállított ételek nyomon követhetősége biztosított	Igen Nem	10 0		
<b>15.modul – HACCP rendszer</b>					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
142	A tevékenységre adaptált HACCP elveken alapuló élelmiszer biztonsági rendszert működtetnek	Igen Nem	5 vagy 3** 0		
143	Önellenzési tervvel rendelkeznek és az abban foglaltakat teljesítik	Igen Nem	5 0		
144	A HACCP-ben rögzített ellenőrzéseket végzik és a dokumentumokat napra készen vezetik	Igen Nem	5 vagy 3* 0		



145	A rendszerben előírányzott laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztették	Igen	2		
		Nem	0		
		Nem alkalmazható*			
146	A laboratóriumi vizsgálatok eredményei megfelelőek	Igen	2		
		Nem	0		
		Nem alkalmazható*			
147	Nem megfelelő laboratóriumi eredmény esetén igazolt hibajavítás történt	Igen	2		
		Nem	0		
		Nem alkalmazható*			
<b><u>Elért pontszám:</u></b>					
<b><u>Adható max. pontszám:*</u></b>					
<b><u>A minősítés eredménye:</u></b>					

A következő oldalonlévő modul összefoglaló táblázatot kitöltve a modulonként elért eredményeket lehet összesíteni.

**Modul összefoglaló táblázat**  
**élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi**  
**önellenőrzéshez**

Létesítmény neve, címe:

Önellenőrzés időpontja:


Önellenőrzést végző neve, beosztása:

<b>1. modul – Általános működési adatok</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
20*		
<b>2. modul – Épület kialakítás, gépészeti és műszaki feltételek</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
43*		
<b>3. modul – Közműves ellátottság</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
41*		
<b>4. modul – Technológiai gépek, berendezések, eszközök</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
30*		
<b>5. modul – Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
40*		
<b>6. modul – Személyi feltételek</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
94*		
<b>7. modul – Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
30*		
<b>8. modul – Áruátvétel, tárolás, előkészítés</b>		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
45*		

<b>9. modul – Ételkészítés</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
87*			
<b>10. modul – Diétás étel készítése</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
13*			
<b>11. modul – Ételszállítás</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
66*			
<b>12. modul – Tálalási-étkezési körülmények</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
67*			
<b>13. modul – Minőségi szempontok</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
110*			
<b>14. modul – Nyomon követés</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
40*			
<b>15. modul – HACCP rendszer</b>			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
21*			
<b>Összesen</b>			
<b>Összesen:</b>	Maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)

\* Nem alkalmazható válasz esetén az igen válasz maximum pontszámát le kell vonni az összesen adható maximális pontszámból. Erre azért van szükség, hogy akire valamilyen kérdés nem vonatkozik, az ne veszítsen pontszámot, de jutalmazva se legyen.

2. melléklet

 **n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

1024 Budapest, Kálvária körútja u. 24.  
Tel: 06/1/336-9474 Fax: 06/1/336-9169  
E-mail: [neh@neh.gov.hu](mailto:neh@neh.gov.hu)  
[www.nelih.gov.hu](http://www.nelih.gov.hu)

Ikt.sz.:  
Tárgy:

Ügyintéző:  
Elérhetőség:  
Melléklet (ek):

Tisztelt Élelmezésvezető Asszony!

Köszönjük segítő együttműködését a NÉBIH minőségvezérelt közétkeztetés megvalósítását célzó programjában.

Kérem, tekintse a 2015.12. hó 16. napján Kisar Petőfi u. 2. sz. alatt üzemeltetett konyhán elvégzett „teszt audit”-ot és az alábbi összefoglalót egy önellenőrzésnek, amely reális képet ad az üzemeltetésben javítandók és a fejlesztések tervezéséhez.

A tesztauditoron elért eredmény: 73% azaz közepes.

Az értékeléshez tájékoztatjuk, hogy terveink szerint az iskolai osztályozás rendszeréből ismert, 1-5-ig terjedő osztályozás alapján a 100-90 % 5-ös, 89,9-80 % 4-es, 79,9-70% 3-as, 69,9-60 % 2-es, 60 % alatt 1-es minősítést kap.

Szakmai észrevételeinket az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, egyben segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismerésében, és a fejlesztések tervezésében. A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat, melyek alapján a későbbiekben, az „éles” minősítés során jobb minősítés is elérhető.

Rálátásunk és ismereteink alapján az első táblázatban a beruházást nem igénylő, az üzemeltetéssel kapcsolatos eltéréseket csoportosítottuk, míg a második táblázat a ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze. Amennyiben úgy látja, hogy a csoportosításban tévedtünk, javasoljuk, hogy azt a saját munkájában a valósághoz igazítva csoportosítsa át.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A létesítményben a működési	57/2010. (V. 7.) FVM	Az önkormányzatnál lévő

6/1

és a külön engedély sem elérhető.	<i>rendelet 13. § (1) GHP 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély</i>	engedélyekből legalább egy másolatot kell kérni. Amennyiben a külön engedéllyel még nem rendelkeznek, azt meg kell kérni az Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Hivataltól.
Nem biztosított a vízvisszaszívás gátlása a gumicső (slag) csatlakozásnál.	<i>852/2004 EK II. melléklet I. fejezet (2) GHP 5.7.1. Ivóvízellátás</i>	A vízhálózat védelmét visszaszívás gátló szelep beépítésével kell biztosítani a gumicső (slag) csatlakozásnál.
A tálaló helyiség csatornaszemének fedele hiányzott, bűz nem érezhető.	<i>852/2004 EK II. melléklet I. fejezet (8) 253/1997 (XII. 20.) Kormányrendelet 77. § (1) GHP 5.1.9. Szennyvízelvezetés</i>	A csatornaszemet le kell zárni.
A hús előkészítőben is tárolnak csomagolóanyagot az előkészítő asztalon, nemcsak a napi felhasználáshoz szükséges mennyiségben.	<i>852/2004 EK II. melléklet X. fejezet 2008. évi XLVI tv. 22. § (1) a) GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések</i>	A csomagolóanyag felhasználás helyén a napi csomagolóanyag mennyiség elhelyezése javasolt. A csomagolóanyagokat elkülönítve, zárt csomagolásban, szennyeződéstől védve kell tárolni.
Nem hitelesített a mérleg.	<i>852/2004 EK II. Melléklet V. fejezet (5) GHP 6.4. Áruátvétel</i>	A mérleget hitelesíteni kell.
Általános jellegű tisztítási-takarítási utasítással rendelkeznek, nem a létesítményre vonatkozik.	<i>2008. évi XLVI Tv 35. § (3) 62/2011. (VI.30) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)</i>	A tisztítási-takarítási tevékenységet, annak módját, és a használt szerek helyes alkalmazását, koncentrációját és behatási idejét takarítási utasításban kell rögzíteni. A szerek használatáról, a takarítások gyakoriságáról a dolgozókat ki kell oktatni.
A helyiségek padozata szennyezett. A páraelszívó ernyők is szennyezettek. Közülük van olyan, amely kívül, belül.	<i>2008. évi XLVI Tv 35. § (3) 62/2011. (VI.30) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)</i>	A tisztítási-takarítási tevékenységet, annak módját, és a használt szerek helyes alkalmazását, koncentrációját és behatási idejét takarítási utasításban kell rögzíteni. A szerek használatáról, a takarítások gyakoriságáról a dolgozókat ki kell oktatni.
A mosogatáshoz, fertőtlenítéshez használt	<i>528/2012 EU 69. cikk (2) GHP 8.2.1. Takarítási</i>	A tisztító és fertőtlenítőszeret a gyártói

szereket nem adagolják pontosan, egy mérőedény biztosított az összes mosogatómedencéhez. A víz kimérés sem pontosan történik.	tevékenység (takarítási utasítás)	utasításnak megfelelően kell használni (szer és víz mennyiség meghatározása, behatási idő, kimérő eszköz biztosítása). A dolgozókat a helyes használatra ki kell oktatni.
Műanyag tálibba töltik a mosogatóhoz használt ultrapor a zsákos kiszerezésből. Annyit tüntetnek fel az edényen, hogy „ultrapor”.	2008. évi XLVI Tv 35. § (3) 62/2011. (VI.30) VM rendelet 22. § GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A nem eredeti csomagolásban tárolt tisztító-, fertőtlenítő szerek tárolóedényén fel kell tüntetni a szer nevét, alkalmazási területét, használati utasítását, koncentrációját, alkalmazási hőmérsékletét, behatási idejét, OTH engedélyszámát, gyártóját, gyártási tételazonosítóját. Erről a dolgozókat ki kell oktatni.
Az egészségügyi kiskönyveket az irodában összegyűjtve tartják.	33/1998. (VI.24) NM rendelet 2. sz. melléklet GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság	Az egészségügyi nyilatkozatban foglalt köteleességekre a dolgozókat ki kell oktatni. Az egészségügyi könyveket a dolgozóknak maguknál kell tartaniuk. Az alkalmassági vizsgálatokról a konyhavezető vezessen nyilvántartást.
Több dolgozó utcai ruhában végzi munkáját, azon csak ujjatlan köpenyt viselnek.	852/2004 EK II. mell. VIII. fejezet (1) GHP 5.8.2 Védőruha, munkaruha GHP 5.8.1. Személyi higiénia GHP 5.8.5. Dolgozó helyes magatartása	A munkavégzéshez munkaruhát kell biztosítani és viselni. Utcai ruhában ételkészítés nem végezhető. Erről a dolgozókat ki kell oktatni.
Volt olyan dolgozó, aki gyűrűt viselt az aranygaluska készítése közben.	68/2007 (VII.26.) FVM-EüM- SZMM 4. § (1), 4. § (5) GHP 5.8.1. Személyi higiénia GHP 5.8.5. Dolgozó helyes magatartása	A munkavégzés során ékszer nem szabad viselni az étel szennyezésének megakadályozása érdekében. Erről a dolgozókat ki kell oktatni.
A konyhában rádiót tartanak.	68/2007 (VII.26.) FVM-EüM- SZMM 4. § (1), 4. § (5) GHP 5.8.1. Személyi higiénia GHP 5.8.5. Dolgozó helyes magatartása	A személyes tárgyakat élelmiszer szennyeződés elkerülése végett öltözőben, vagy üzemi területen kívül kell elhelyezni. Erről a dolgozókat ki kell oktatni.
Nem minden kézmosóhoz biztosított körömkefe és szemetes. A létesítményben	852/2004 EK II. Melléklet I. fejezet (4) 253/1997. (XII.20.) 99. § (4)	Minden kézmosóhoz biztosítani kell szemetest és körömkefét, kéztisztító-,

csak a konyhában biztosított a kéztörlés.	GHP 5.1.5. Kézműsök GHP 5.8.1. Személyi higiénia	fertőtlenítéssel és kéztörölés is. Azok utánpótlásáról gondoskodni kell.
A szakácsok végzettségét igazoló dokumentumok nem elérhetőek a létesítményben.	178/2002/EK rendelet 3. cikk (3) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során a) 21/2010. (V. 14.) NFGM r. képesítésekről GHP 5.11.3. Képzettség	Az egyes munkakörökhöz kötelező szakképesítések dokumentumai, vagy annak másolatai legyenek elérhetőek a létesítmény területén.
Nem tartanak élelmiszerbiztonsági oktatást. A talált dokumentumok alapján hivatalosan 2001-ben került sor erre utoljára, a HACCP rendszer kiépítésekor.	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet, GHP 5.11.1. Oktatás	A dolgozókat rendszeresen oktatásban kell részesíteni, erről dokumentációt is kell vezetni. Célszerű feltüntetni az oktató nevét, az oktatás témáját, idejét, helyét, ill. a dolgozók nevét és aláírását.
Az ételkészítés során nem zárható ki kényelmi termékek (ízfokozót tartalmazó levesporok, ételízesítők használata.)	2008. XLVI. tv. 14. §	Javasolt az ilyen jellegű termékek helyett természetes fűszerezést alkalmazni az ételek ízesítéséhez.
Az ételmintát nem a tálalás végén teszik el. Nem minden ételminta csomagolásán kerül feltüntetésre a mintavétel pontos időpontja (óra, perc). Van olyan minta, amely mennyisége nem éri el a 100g-ot.	62/2011. (VI.30.) VM 17. § (2), 4. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta	Az ételmintát minden 29-nél nagyobb adagszámban készülő ételből el kell tenni a tálalás végén legalább 100g mennyiségben. 72 órán át kell tárolni 0-5°C között. Csomagolásán az étel nevét, a mintavevő nevét és a mintavétel pontos idejét is fel kell tüntetni ( dátum, időpont (óra, perc).
Közvetlenül a padozatra helyezik a tálalókonyháról visszaszállított szállítóedényeket. Azokat a létesítményben már nem fertőtlenítik át.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3) GHP 5.9. Élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések GHP 8.3. Mosogatás	Az edényeket át kell fertőtleníteni gyártói utasításnak megfelelően. Az edényeket alátétre, vagy asztalra kell helyezni, közvetlenül a padozaton nem lehet tárolni.
A maghőmérőt a használat során nem fertőtlenítik.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (6) 62/2011 (VI.30) VM rendelet 2. § 4. Biztonságos hőkezelés GHP 6.8.1. Melegentartás GHP 8.3. Mosogatás	A maghőmérőt minden mérés előtt – erre alkalmas szerrel - fertőtleníteni kell.
A kiszállított ételek mellé biztosított szállítólevélen az étel mennyisége és elkészülésének időpontja	178/2002 EK II. fejezet, 1. szakasz 18. cikk 4 62/2011. (VI. 30.) VM 16. § (1)	A kiszállított étel mellé biztosított kísérő dokumentumon fel kell tüntetni az étel nevét,

zerpel. A tálalókonyhai átadás időpontja és hőmérsékleti értékek nincsenek feltüntetve.	62/2011. (VI. 30.) VM 19. § (1) GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség és 6. 10. Kiszállítás	elkészítésének időpontját (óra, perc), mennyiségét, az étel kiszállítási hőmérsékletét, az expedálás időpontját (óra, perc), tálalókonyhai átadási hőmérsékletét és időpontját (óra, perc).
Nyomatnak allergén információkat tartalmazó étlapot, de azt nem teszik közzé.	62/2011 (VI.30.) VM (3) 36/2014 (XII. 17.) FM 4. § (1) GHP 7.2 Allergének	Az allergén információkat tartalmazó étlapot kell kifüggeszteni a szükséges helyeken. Megoldás lehet a szóbeli információ átadás is. Az allergénekre, intoleranciát okozó anyagokra vonatkozó információ szóbeli átadása esetén belső eljárásrendnek kell rendelkezésre állnia. Az eljárásrendnek ki kell térnie: - a szóbeli tájékoztatás megadásának módjára, - a szóbeli tájékoztatásért felelős személyek megnevezésére, az étel/élelmiszerkezeléssel, kiszolgálással foglalkozó dolgozók – különösen a szóbeli tájékoztatás adására kijelölt dolgozó (k) - oktatásának megtörténte.
A helyben fagyasztott zöldségek esetén nincs feltüntetve azonosítást biztosító jelölés. Szállítólevél rendelkezésre állt.	178/2002 II. fejezet I. szakasz 18. cikk (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. § (3) 3. melléklet GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás	Hasonlóan a helyben fagyasztott húshoz célszerű a helyben fagyasztott zöldségek csomagolásán is feltüntetni azonosítást segítő jelölést (pl.: számla száma vagy szállítólevél száma).
A HACCP kézikönyvben minden lépés kritikus pontként kerül feltüntetésre, de ellenőrző tevékenységet a tálalási hőmérsékletre és a hűtőhőmérséklet figyelésére vonatkozóan végeznek.	852/2004 EK II. fejezet 5. cikk (1) GHP 10. fejezet VI. melléklet a HACCP rendszer kiépítéséhez.	A HACCP rendszert a GHP 10. fejezet VI. mellékletének figyelembevételével a tevékenységre adaptáltan át kell dolgozni.

Fejlesztéssel, beruházással javítható eltéréseket nem tapasztaltunk.



### 3. melléklet



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.:  
Tárgy:

Ügyintéző:  
Elérhetőségek:

Tisztelt Intézményvezető 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 – lezajlott:

**A 2015. évi „tesztauditot” követően ismét minősített létesítmény**  
Megnevezése: **Óvoda Főzőkonyha**  
Tevékenysége: **Közétkeztető főzőkonyha**

#### További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2019. november 26.

Ellátottak száma: 239 fő

Ellátott korosztály: 4-6 éves, 7-14 éves, felnőtt, idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, beosztása:

**A 2019. évi minősítés eredménye: 77%, azaz közepes (3).**

A 2015. december 16-án „tesztüzemben” megtörtént minősítést követően – melynek eredménye 73% volt – a **főzőkonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota kismértékben javult**, de további fejlődés szükséges.

A 02.4/51-1/2016. számú levelünkben ismertetett eltéréseket részben küszöbölték ki, illetve korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Ismételten ajánlom a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintését, munkájukba történő beépítését. **A dolgozók hatékony oktatásával, szervezéssel, valamint beruházással a feltárt eltérések felszámolhatóak.** Az oktatáshoz segítséget nyújt a GHP VII. melléklete.

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

A minősítő szemle alapján hatósági eljárás nem indul, de az Éltv. 35. § (6) szerint a minősítés eredményét a NÉBIH a honlapján folyamatosan közzéteszi.

A **80% alatti** minősítési eredményeket az érintettek együttműködése esetében (intézkedési terv készítése és megküldése, ennek alapján kivitelezett hibajavítások) a **„fejlesztés alatt, jobb minősítésre pályázik”** jelzéssel tesszük közzé, lehetőséget adva annak kijavítására.

**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 csekklista egyes kérdéseire adható, és a szemlén ténylegesen kapott pont értékek %-os aránya alapján zajlik a **minősítés**, melyből a „nem vonatkozó” kérdések természetesen kiesnek.

90-100 % közötti minősítés jeles (5),  
80-89 % közötti minősítés jó (4),  
70-79 % közötti minősítés közepes (3),  
60-69 % közötti minősítés elégséges (2),  
60 % alatti minősítés elégtelen (1) eredményt ad.

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 ezúttal is 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, az intézkedési tervek elkészítését 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.

### 1. Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	Nem zárult résmentesen a fogyasztói edény-mosogató ablakának rovarhálója. Legyek jutottak a létesítménybe.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) c), II. fejezet (1) d) és IX. fejezet (4)  GHP 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása	A rovarhálókat résmentesen kell felhelyezni. Huzamos ideig a bejárati ajtók sem tarthatóak nyitva.
2.	Nem biztosított a vízhálózat védelme a folyosón, illetve a burgonyakoptatóhoz felszerelt gumicső csatlakozásánál.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (2) és VII. fejezet (2)  GHP 5.7.1. Ivóvízellátás	A vízhálózat védelme érdekében a gumicső csatlakozásokhoz vízvisszaszívást-gátló szelepet kell beszerezni. <i>Ezt jeleztük korábban is!</i>
3.	A tízórai készítéshez használt helyiség csatornaszeme nyitott volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (8) 253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 77. § (1)  GHP 5.1.9. Szennyvízelvezetés	<i>Ezúttal is felhívjuk a figyelmet, hogy a zárt szennyvízelvezetés biztosításának és a bűzkialakulás megakadályozásának érdekében a csatornaszemeket le kell fedni!</i>
4.	Kopott felületű kisszékek voltak az üzemi edény-mosogatóban.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1)  GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A kisszékek karbantartása ajánlott a tisztítható, fertőtleníthető felületek kialakításához.
5.	Rendelkeztek takarítási utasítással, de a páraelszívó ernyők szennyezettek voltak. A felvágott szeletelőn is szennyeződés volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §  GHP 8.2.1. Takarítási utasítás (takarítási tevékenység)	A tisztítási-, fertőtlenítési tevékenységet a létesítményre kidolgozott takarítási utasításhoz igazodva, indokolt esetben gyakrabban el kell végezni. <i>A takarításra vonatkozó észrevételt az első minősítés során is tettünk!</i>
6.	Nem a gyártói utasítás szerint használták a tisztító-, fertőtlenítőszeret. A hárommedencés mosogató-berendezésekben Hypo-t használtak fertőtlenítésre, de annak a gyártó által előírt 20-30 perces behatási idejét nem tartották. Közös, vízkiméréshez használt fém vödört mutattak be (előkészítők, egyéb mosogatók számára közös).	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) a) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21. §  GHP 8.3. Mosogatás	A tisztító-, fertőtlenítőszer a gyártói előírásnak megfelelően kell használni. A gyártói címkén szereplő adatok alapján szükséges az utasítást kifüggeszteni A szeradagolás például mérőpohárral, a vízkimérés medencejelöléssel vagy mérőpálcával végezhető (berendezésenként külön), a behatási idő és a munkaoldat-hőmérséklet tartására is figyelni kell. Javasolt rövidebb behatási idejű (pl.: 5 perc) készítményt

	nem szerepeltek a kíséző dokumentumokon.	cikk 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 19. § (1)(2)  GHP 4.8.1. Nyomon követhetőség GHP 6.10. Kiszállítás	követhetősége érdekében a kíséző dokumentumokon az ellátott tálalókonyhák pontos nevét és címét is fel kell tüntetni.
13.	A bemutatott HACCP kézikönyvben a kiszállítás nem szabályozott. A tálalás ellenőrzési lap vezetésében kb. 5 hónapos elmaradás volt.	852/2004/EK rendelet 5. cikk (1)  GHP V. és VI. melléklet	A HACCP rendszernek a főzőkonyhai tevékenységekre ki kell terjednie. Az abban foglalt ellenőrző feladatokat el kell látni, azokról naprakész dokumentációt kell vezetni. <b><i>A HACCP rendszerrel kapcsolatos javaslatot az első minősítés alkalmával is megfogalmaztunk!</i></b>
14.	Az élelmiszerbiztonsági oktatás hatékonysága kifogásolható volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SzMM rendelet 4. §. (1), (4)-(5)  GHP 5.11.1. Oktatás GHP VII. melléklet	A feltárt eltérések és a megfogalmazott javaslatok alapján ismételt, eredményes, a gyakorlatban megmutatózó élelmiszerbiztonsági oktatásban kell részesíteni a személyzet tagjait.

## 2. Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A zöldség-előkészítő és a főzőtér között nincs ajtó, az idegenek, illetve a fogyasztók által is megközelíthető folyosó légtere közös a gazdasági folyosóval, amelyen fagyasztóládákat is elhelyeztek.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet (1)(2)  GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	Célszerű a különböző tisztasági fokú helyiségeket, illetve az idegenek, fogyasztók által is megközelíthető folyosókat a szükséges ajtók, ablakok beépítésével elválasztani.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan **2020. január 06-ig** kérem, szíveskedjék megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok/ hibák felszámolását tartalmazó intézkedési tervüket, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.



#### 4. melléklet



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.:  
Tárgy:

Ügyintéző:  
Elérhetőségek:



**Tisztelt Intézményvezető 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.

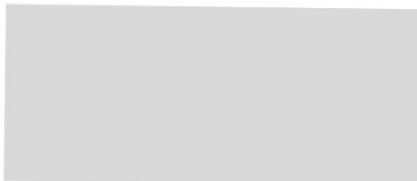
**A minősített létesítmény:**

Megnevezése:

Tevékenysége:

Címe:

Üzemeltető neve, címe:



**További adatok:**

A minősítő szemle ideje: 2023. február 22.

Ellátottak száma: 257 fő

Ellátott korosztály: Bölcsődés, Óvodás, Általános Iskolás, Felnőtt és Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, beosztása:



**A 2023. évi minősítés eredménye: 88%, azaz jó (4).**

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

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 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 sorszámozással a hibajavítások szervezését, az intézkedési tervek elkészítését 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**

	<b>Nem megfelelés</b>	<b>Jogháttér</b>	<b>Javítási javaslat</b>
1.	A bölcsődés korosztály számára készített ételeket nem jegyzik fel a tálalási dokumentációra, valamint a lap kitöltésében ~10 napos lemaradás volt.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (6)  62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17.§ (1) és 19.§  GHP 4.6. Megfelelést igazoló dokumentumok 6.8. Készétel kezelés, tálalás 6.9. Tálalás, felszolgálat, értékesítés	A tálalásellenőrzési lapon fel kell tüntetni az aznap elkészült ételféleségeket. A dokumentációk naprakész vezetéséről gondoskodni szükséges. Jelen esetben célszerű az élelmiszervezetőnek átvenni ezt a feladatot.
2.	A fogyasztói-edény mosogatóban a fertőtlenítéshez Hypo-t 4%-os koncentrációban, 5 perces behatási idővel használják. Ezeket a paramétereket saját maguk	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1)  62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21.§  GHP 5.2.7.	A fertőtlenítőszerket a gyártó által meghatározott koncentrációban kell alkalmazni, ettől eltérni kizárólag akkreditált laboratóriumi vizsgálatokat követően szabad, amennyiben

	állapították meg.	Mosogatóberendezések 8.3. Mosogatás 5.11.1. Oktatás	az engedélyezi a használni kívánt koncentráció alkalmasságát. Javasoljuk, hogy a fogyasztók edényeinek megtisztítását az egység egyéb mosogatóiban is használt kombinált hatással (zsíroldó és fertőtlenítő) rendelkező mosogatószerrel végezzék, annak gyártói előírásainak megfelelően.
3.	Ultra Sol kéztisztító- és kézfertőtlenítőszer a főzőkonyha valamennyi helyiségében le volt járva.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22.§ GHP 5.1.5. Kézmosók 5.8. Személyi higiénia 8.2. Takarítás, takarítási utasítás	Lejáratú időt meghaladva fertőtlenítőszer felhasználni már nem szabad.

#### Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A folyósói falikúthoz csatlakoztatott slag nincs vízvisszaszívást gátló szeleppel ellátva.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet (1) GHP 5.7.1. Ivóvízellátás	A szemlén megbeszélteknek megfelelő visszaszívást gátló toldalék felszerelése szükséges.
2.	A falikút szifonjából csepegett a víz.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (1) GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények 8.1. Karbantartás	Karbantartás szükséges.

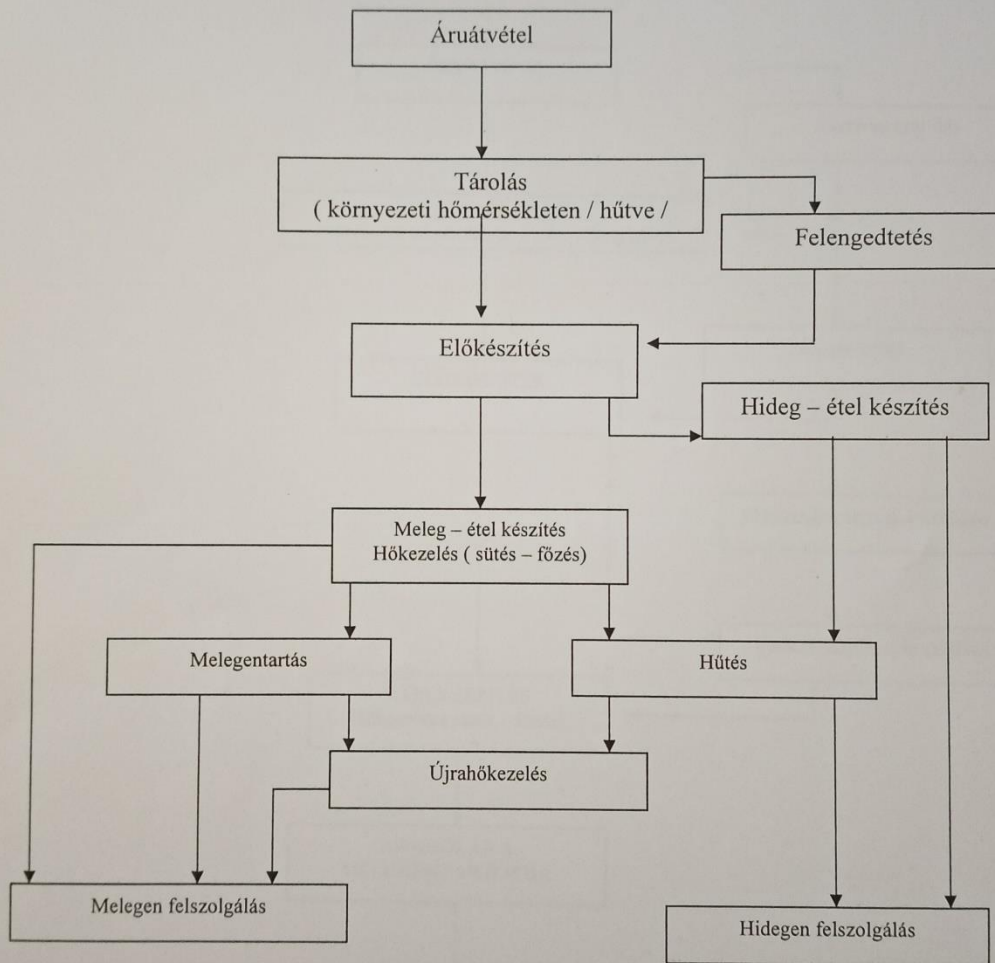
#### A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

- 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>)
- 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):**

5. melléklet: Jelenleg rendelkezésre álló folyamatábra

<i>BÓBITA ÓVODA</i>	<b>HACCP KÉZIKÖNYV</b>	Kiadás dátuma: 2017. 05. hó
		Oldal: 18 / 91

**Ételkészítés általános folyamatábrája**



A folyamatábrák tartalma és a műveletek sorrendje a gyakorlatnak megfelel!

Jóváhagyta: \_\_\_\_\_



## 6. melléklet

A konyha működési rendje, időbeosztás

**5a. 07:10:** Bölcsőde számára reggeli, tízórai elkészítése és uzsonna alapanyagainak összekészítése

közben folyamatosan, az ételkészítés előkészületei zajlanak

**6a. 07:30:** Ételszállító autó érkezik, és elviszi az bölcsőde számára a reggelit, tízórait, uzsonnát

**(07:45:** Az előző napi, ebéd kiszállításához használt, elmosogatott badellák visszaérkeznek a tálalókonyhákról)

**5b. 08:00:** Az óvoda és iskola számára tízórai elkészítése

**6b. 08:45:** Ételszállító autó érkezik, és elviszi az iskola számára a tízórait

**7. 09:00:** A helyben étkező óvodások számára a dajkák a csoportszobákba viszik a tízórait

**8. 10:00:** A szennyes fogyasztói edények visszaérkeznek a csoportszobákból

**9. 11:00 - 11:15 között:** Az ebéd elkészül, vendégétkezők számára melegen tartják későbbi tálalás miatt

**10a. 11:00 - 11:30:** Készétel badellába töltése a bölcsőde és idősek otthona számára

**11a. 11:30:** Ételszállító autó érkezik, és elviszi a bölcsőde és öregek otthona számára az ebédet

**10b. 11:30 - 11:45:** Készétel badellába töltése az iskola számára

**11b. 11:45:** Ételszállító autó érkezik, és elviszi az iskola számára az ebédet

**12. 11:45 - 12:00:** A helyben étkező óvodások számára adagolás, majd a dajkák a csoportszobákba viszik az ebédet

**13. 12:00 - 12:30:** Vendégétkezők egyéni ételhordóinak adagolása

**(12:30-13:00:** Dolgozók ebédelnek)

**14. 14. 13:00:** A szennyes fogyasztói edények visszaérkeznek a csoportszobákból, mosogatás

**(13:00 – 15:00:** takarítás)

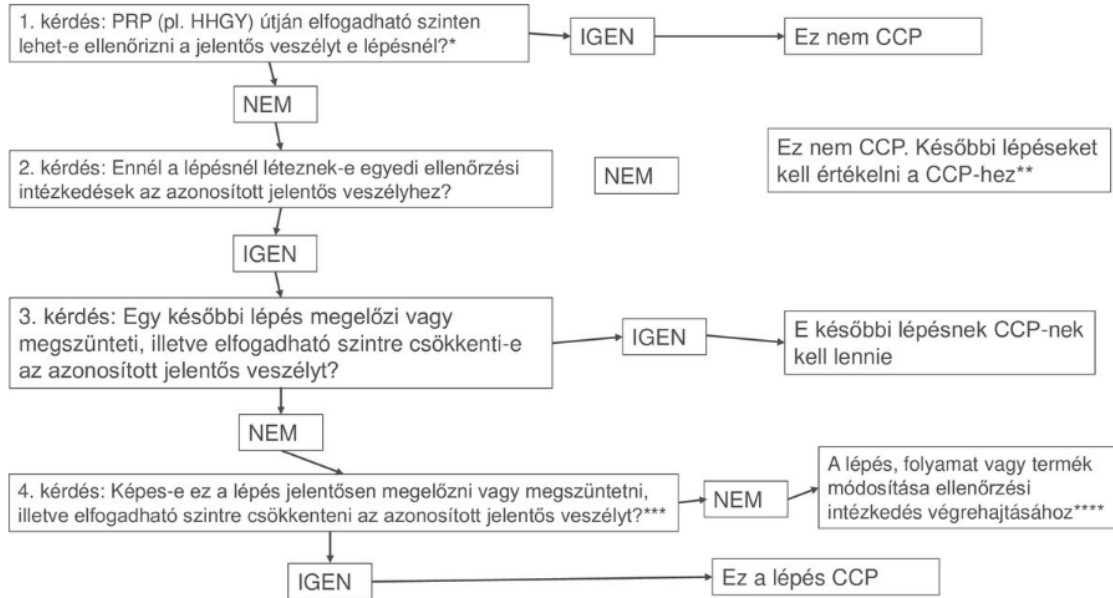
## 7. melléklet

Döntési

fa:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL)

[content/HU/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=OJ%3AC%3A2022%3A355%3AFULL)



# Hallgatói nyilatkozat

## NYILATKOZAT

a záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>1</sup> nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: KALYDY LUCA DIANA  
A Hallgató Neptun kódja: MWXWR  
A dolgozat címe: A BŐBITA BŐLSŐDE, ÖJÓDA ÉS KÖNYVHA KACCP RENDSZERÉNEK FELÜLVIZSGÁLATA  
A megjelenés éve: 2024  
A konzulens intézetének neve: MŰSZAKI INTÉZET  
A konzulens tanszékének a neve: MEZGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERI GÉPEK TANSZÉK

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>2</sup> egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2024 év 04 hó 21 nap

  
Hallgató aláírása

# Konzulensi nyilatkozat

## NYILATKOZAT

**Kalydy Luca Diána** (hallgató Neptun azonosítója: **MWXWKR**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót<sup>1</sup> áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védelemre javaslom / nem javaslom<sup>2</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>\*3</sup>

Kelt: Gödöllő, 2024. év április hó 10. nap



belső konzulens