



Ügyiratszám: Bod/1115/2026.

Sorszám: 119/2026.

Nyilvános ülés	<input checked="" type="checkbox"/>
Zárt ülés	<input type="checkbox"/>
Mötv. 46. § (2) a)	<input type="checkbox"/>
Mötv. 46. § (2) b)	<input type="checkbox"/>
Mötv. 46. § (2) c)	<input type="checkbox"/>

**Tájékoztató**  
**a BAK Kft. által megküldött intézkedési tervről**

Előadó:  
Wurczinger Lóránt polgármester

Előkészítésben részt vett:  
Zeislerné Mány Judit ügyvezető  
Brayer János ügyintéző

Meghívott:  
Zeislerné Mány Judit ügyvezető

Előzetesen tárgyalja:  
Gazdasági Bizottság  
Humánügyi Bizottság

egyszerű többség	<input checked="" type="checkbox"/>
minősített többség	<input type="checkbox"/>
Mötv. 50. §	<input type="checkbox"/>
Mötv. 42. § ...	<input type="checkbox"/>
SzMSz 34. § (2) ...	<input type="checkbox"/>

Készült:  
Bodajk, 2026. május 12.

## **Tisztelt Képviselő-testület!**

A BAK Kft.-nél 2026. március 11. napon tartott helyszíni ellenőrzésen tapasztalt hiányosságok felszámolása kapcsán a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal intézkedési terv készítését írta elő. Bodajk Város Önkormányzat Képviselő-testülete 125/2026 (IV. 28.) határozatában utasította a tulajdonos BAK Kft. ügyvezetőjét az elkészült intézkedési terv tájékoztatásul történő megküldésére.

A BAK Kft. ügyvezetője az intézkedési tervet 2026. május 12. napon megküldte, mely az előterjesztés melléklete.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy a tájékoztatót megtárgyalni szíveskedjenek.

**Wurczinger Lóránt s. k.**  
polgármester

## **Határozati javaslat**

### **a BAK Kft. által megküldött intézkedési tervről**

Bodajk Város Önkormányzat Képviselő-testülete a BAK Kft.-nél lefolytatott ellenőrzéssel kapcsolatos intézkedési tervet megtárgyalta és tudomásul vette.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági  
Hivatal  
Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági  
Igazgatóság

**Tárgy:** Élelmiszer-higiénia, élelmiszer-  
biztonsági, és élelmiszer-minőségi minősítés  
Hivatkozási szám: 8530/37793-1/2026.  
Ügyintéző: Csóka Erika

Brayner János

**Tóth Dávid**  
**Osztályvezető Úr**  
**részére**

Budapest  
Keleti Károly utca 24.  
1525

**Tisztelt Osztályvezető Úr!**

<b>BODAJKI POLGÁRMESTERI HIVATAL</b>	
Érkezett:	<b>2026 MÁJ. 12</b>
Érkezési azonosító:	002344
Ügyirat szám:	BOD/ 1115-5 /2026
Előadó:	Brayner János

A BAK Kft. által üzemeltetett BAK Konyhán (Bodajk, Bányász ltp. 16.) 2026. március 11.-én végzett minősítő ellenőrzéskor tapasztalt hiányosság megszüntetésére az alábbi szíves tájékoztatást adom az Ön részére:

1./ Tisztában vagyunk vele, hogy a helyiségek mérete kicsi, de nincs lehetőség bővítésre.

Az előkészítők mérete sem felel meg a bennük végzett tevékenységeknek.

Az Önkormányzat pályázatot nyert új konyha kialakítására, a tervek készítése folyamatban van.

Az új konyha kialakításával ezek problémák meg fognak szűnni.

A fertőtlenített tojást és a konzervet a szárazáru raktárban tároljuk, figyelmetlenségből volt a földesáru raktárban.

Bár a konyha korszerűtlen, de tiszta és szennyes övezetek el vannak különítve.

Szintén csak figyelmetlenség volt a porcukor húselőkészítőn át a konyhatérbe történő beadása, de az előkészítőben semmiféle tevékenység nem történt, kitakarított állapotban volt.

Éthordók részére az étterem elkülönített részén van tárolószelekrény elhelyezve, a szelekrény szinte üres volt ellenőrzéskor, pillanatnyilag tették a tetejére az éthordókat.

Nyomatékosan felhívtam a figyelmet az éthordók tároló szelekrényben történő elhelyezésére.

Szállítóedények a gazdasági bejáratnál nem padozaton, raklapon vannak elhelyezve.

Az éthordók megtöltése sok-sok éve a tálalóban történik.

A tevékenység befejezéskor fertőtlenítőszeres takarítást végzünk, mielőtt a helyben étkezőknek megkezdődik a tálalás.

Tudjuk, hogy az éthordókat betöltés előtt el kellene mosogatni, de erre nincs kapacitása a személyzetnek.

2./ Sütő-főző berendezések döntően egy helyiségben, egy légtérben vannak elhelyezve, körbejárhatóak, hozzáférhetőek takarításkor, amit minden nap elvégzünk.

3./ Mosogató- és takarítóeszközök naponkénti, használat utáni fertőtlenítése a HACCP Kézikönyvben szerepel, de új takarítási utasítást készítettünk.

A kézfertőtlenítésre használt Azurit fertőtlenítőszer felhasználhatósági ideje valóban lekopott, a használat következtében.

A kéz fertőtlenítőszer és a gépi mosogatószer is azonnal kicserélésre került.

Felhívtam a figyelmet a tisztító-fertőtlenítőszeres felhasználhatósági idejének folyamatos ellenőrzésére.

Az elkövetkezendő időben celluxal leragasztásra kerül a dátum, és így nem kapok le használat közben.

4. A mosogatási utasítás ki van függesztve, előírás szerint is végzik, de pillanatnyi zavarában a dolgozó nem tudja elmondani.

A mosogatómedencék kalibrálva vannak, az szerint használják a vízmennyiségét.

5./ Ismételten, sőt folyamatosan hívom fel a figyelmet az ékszerek használatának tilalmára, ennek ellenére előfordul, hogy nem tartják be.

Valóban volt gyűrű a dolgozó kezén, de kesztyűt viselt. így nem szennyezhetette az ételmiszert az ékszer.

6./ Ételminta eltevással eddig soha nem volt probléma ellenőrzések során.

Fokozott figyelmet fordítunk a minta eltevésére és az ételek biztonságos tárolására.

7./ Az elszállított ételmaradék mennyiségét az L-Látaking minden alkalommal feltünteti, most véletlenül maradt le, de azonnal megküldték e-mailban, ami bemutatásra is került az ellenőrzés során.

A gazdasági bejáratnál kialakított kartonhulladék tárolót az előző minősítéskor kértek alapján választottuk le.

8./ A konzervnyitó mindig a zöldségelőkészítőben tárolódott, minden ellenőrzéskor látták, de még soha nem kifogásolták.

Konzervet akkor bontunk, amikor semmiféle tevékenység nincs az előkészítőben.

Döntően mirelit zöldségéléket használunk fel, valójában minimális földesáru előkészítés szükséges.

A megbontott uborka azonnal eltávolításra került az előkészítőből.

9./ Sajnos a dolgozó figyelmetlensége miatt a húsos hűtőbe tette a tisztított zöldséget – ami nem gyakorlat - igaz, a hűtő üres és tiszta volt.

A fertőtlenített tojás a szárazáru raktárban tárolódik, véletlenül volt a földes raktárban.

Ismét felhívtam a figyelmet a szakosított élelmiszer tárolásra.

A lefagyasztott, tisztított fokhagyma jelölése egészen biztosan leesett. Minimáli élelmiszert fagyasztunk le helyben, mindig feltüntetve az előírt jelölésüket.

Az elkövetkezendő időben olyan módszerrel jelöljük, ami maradandó.

10./ A húselőkészítőben az eszközök száma elegendő, minimális előkészítés szükséges, mert kockázott, szeletelt, darált húst rendelünk.

A műanyag csomagolást csak leöblítjük, és úgy helyezzük kukába, nem használjuk munkafolyamtokhoz.

Ismételten felhívtam a figyelmet arra, hogy a késztermékekhez használt vágóeszközök nem kerülhetnek az előkészítőbe.

11./ A tészták kifőzését későbbi időpontban fogjuk végezni.

A kifőzés után lehűtésre kerülnek, és hűtött állapotban szállítjuk a tálalókonyhára, ahol az újra melegítést elvégzik, és csak egyszer kerül hőkezelésre.

A buktát lehetetlen melegen tartani, mert ehetetlen keményre szárad.

Nem jelent élelmiszerbiztonsági kockázatot, ha nem melegen tároljuk, mert magas hőfokon, alacsony élelmiszerbiztonsági kockázatú élelmiszerekből készül.

12./ A kifőtt tésztákat – fentiekben leírtak szerint – későbbi időpontban készítjük el. lehűtjük, és a helyben történő kiszolgálás előtt közvetlen melegítjük.

13./ A hagymát valóban előző nap lesütötték, ami hőkezelt, szinte késztermék, és 48 órát tárolható, elhelyezése a késztermékes hűtőben történt.

14./ Teából soha senki, egy ellenőrzéskor sem kért ételmintát eltenni, és nem is tettünk el, az elkövetkezendő időben ezt is eltesszük.

15./ Laktózmentes ételek készítésével a HACCP Kézikönyv kiegészítésre került.

16./ Az uzsonnára adott tojáskrémhez a tojást valóban a reggeli órákban megfőzték, de a tojáskrém elkészítéséig hűtőben tárolódott, és a tojáskrém a tálalókonyhákban szintén hűtőben helyezik el a kiszállításkor.

Sokkoló sajnos nem biztosított, reméljük az új konyhán beszerzésre kerül.

17./ A levestésztát a gyakorlat szerint kifőzzük, és a badellákban helyezzük el, és a forró leves rámerjük.

Ez a gyakorlat bevált, mert ha levesben főzzük ki, a tészta elosztása, adagolása körülményes és nehéz a szállító edényekbe.

18. A kísérőjegyen a diétás ételeket a diétás szakács piros színnel részletesen jelöli. Sajnos a szemle napján nem dolgozott, ezért maradt el.

Az elkövetkezendő időben kiemelt figyelmet fordítunk a jelölésre a diétás szakács távollétében. .

A tésztákat – fentiekben leírtak szerint – később főzzük ki, és a kifőzés időpontját tüntetjük fel a kísérőn.

19./ A szállítókosziban valóban vannak elhelyezve tiszta kartonpapírok, amit naponta cserélünk.

Ennek az a célja, hogy védjük a kocsik rakterét a badellák által okozott sérüléstől.

20./ A hűtőkben tárolt húson nem volt jelölés, de az ellenőrzés előtt érkezett.

A számlát bemutattuk, egyszerűen az idő rövidsége miatt nem voltak jelölve.

21./ A tojáskrém kiszállítása ételszállító dobozokban történt, pótlólag elhelyeztük rajta az előírt adatokat, ami véletlenül maradt le.

22./ A hús beszállító figyelmét felhívtuk, hogy a kísérő dokumentumon pontos jelöléseket tüntessen fel, ne lapockát, hanem a valós, darált hús megnevezést.

HACCP Kézikönyvet módosítjuk a darált hús felhasználásra vonatkozóan.

23./ Nem gyakorlat gyűjtőcsomagolásban élelmiszert bevinni a főzőtérbe, a liszt bevitele figyelmetlenségből adódott.

24./ HACCP Kézikönyv módosításra, kiegészítésre kerül.

Felhívtam ismét a figyelmet az ellenőrző lapok reális – nem macskakörömmel – történő vezetésére.

25./ Folyó év január első napjaiban elvégeztem a NÉBIH csekklista alapján az önellenőrzést, ami minden évben megtörténik.

Beruházások:

26./ Tudjuk, hogy a konyha mérete, kialakítása nem arányos az ellátott létszámmal, de fontosnak tartjuk megjegyezni, hogy több, mint 20 éve így

működünk, és soha a konyháról kiinduló élelmiszer eredetű megbetegedés, de még gyanú sem fordult elő az általunk kiszolgált ételektől.

A tálaló és a fogyasztói mosogató csak részben elválasztott, de mosogatás csak a tálalás befejezése után történik, amikor már étel nincs a tálalóban, ezért nem jelent élelmiszerbiztonsági kockázatot.

Kivitelezhetetlen a teljes leválasztása.

Szállítóedény fogyasztói edény, időben elkülönítve mosogatjuk a fogyasztói mosogatóban. (jogszabály erre lehetőséget ad).

27./ A földes árulókészítőben a korábban kifogásolt vízviasszívást gátló szelep elhelyezésre került.

A hőselőkészítőben rövid időn belül szintén felszereltetjük.

28./ Gépek, berendezések, eszközök, közül több valóban elhasználódott, lehetőségekhez képest folyamatosan cseréljük, felújítjuk azokat.

A kopott munkaszékek nyári időszakban – amikor kevesebb az étkezők létszáma - felújításra kerülnek, sajnos hamar kopnak a takarításkor.

29./ Az öltözőben valóban nincs kézmosási lehetőség, mert kivitelezhetetlen vizet odavinni és szennyvizet elvezetni, de a konyha térbe való belépéskor van kézmosócsap, ami ezért lett ott elhelyezve.

30./ Az előkészítőben használt kevés eszközt – mert minimális előkészítést végzünk mind a húsok, mind a zöldségek esetében – a korábbi NÉBIH minősítéskor elfogadták, és javasolták, hogy időben elkülönítve az üzemi mosogatóban tisztítjuk, amikor már étel, élelmiszer nincs a konyhán.

31./ Az étlapot a sütő – főző kapacitásunknak megfelelően állítjuk össze, ezért a berendezések száma elegendő.

Nem felel meg a valóságnak, hogy egy sütő üzemképtelen, valamennyi berendezésünk működőképes.

Fentieken leírtuk, hogy miért nem főzzük össze a tésztát a levessel – badellákba helyezzük a tésztát, és rámerjük a forró levest - az üstbe beleférne, de onnan körülményes a tészta elosztása, adagolása.

Hűtőkapacitásunkat elegendőnek ítéljük, mert folyamatos, szinte naponkénti, igény szerinti a beszállítás, főleg a hűtést igénylő élelmiszerekből.

Személyzeti élelmiszertároló hűtő külön került beállításra.

32./ Szállítóedények mennyisége elegendő, vásároltunk plusz thermoboxokat.

Az éthordókat és az egyszerhasználatos ételtároló dobozokat thermoboxban szállítjuk az elkövetkezendő időben.

**BAK KFT.**  
 953 Bodajk Pányász ttp. 16.  
 Adószám: 11455686-2-07  
 Tel.: 10407017-0017790

*Zeislerné Mány Judit*  
 ügyvezető



Erkezett

2026 APR 08.

bodajkpm@t-online.hu

**Feladó:** NÉBIH <vefo@nebih.gov.hu>  
**Küldve:** kedd 2026. április 7 15:29  
**Címzett:** konyhabodajk@gmail.com  
**Tárgy:** Értesítés MVK minősítés eredményéről  
**Mellékletek:** 0074374.pdf

Pénzügyi csoport  
(Fidos)

Tisztelt Hölgyem/Uram!

Tóth Dávid osztályvezető úr megbízásából mellékelten küldjük az alábbi szemle szakvéleményét:  
Iktatószám: 8530/37793-1/2026  
Létesítmény: BAK Konyha  
Szemle dátum: 2026-03-11

A felkészüléshez segítséget nyújtanak a honlapunkról letölthető csekklisták:  
<http://portal.nebih.gov.hu/-/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>

Továbbá keressék fel az alábbi linken található GHP útmutatót, mely ingyenesen letölthető:  
<http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

Üdvözlettel:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság  
Vendéglátás- és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály

1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.  
vefo@nebih.gov.hu  
portal.nebih.gov.hu

ZÖLDSZÁM +36 80/263 244

BODAJK PM KÖZETKEZTETÉSI HIVATAL	
Erkezett:	2026 APR. 08
Előírt azonosító:	0017171
Hírvétel szám:	BOD/1115-1 1206
Ellátó:	Boayer Ferenc



Zeislerné Mány Judit  
ügyvezető  
konyhabodajk@gmail.com

BAK Konyha

Bodajk

Bányász lakótelep 16.

8053

Tisztelt Ügyvezető 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: BAK Konyha

Tevékenysége: Főző-/befejező konyha diétás ételkészítéssel, helyben étkeztetéssel és kiszállítással

Címe: 8053 Bodajk, Bányász lakótelep 16.

Üzemeltető neve, címe: Bodajki Szolgáltató és Kereskedelmi Kft., 8053 Bodajk, Bányász ltp. 16.

#### További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2026-03-11

Ellátottak száma: 895 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves, 4-6 éves, 7-14 éves, Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Zeislerné Mány Judit, ügyvezető, konyhabodajk@gmail.com

A 2026. évi minősítés eredménye: 68 %, azaz elégséges (2).

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

A szemle során sajnálattal tapasztaltuk, hogy a 2023-03-21-én végzett minősítést követően -melynek eredménye 64% volt- a főzőkonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota érdemben nem változott.

Az 5200/2168-1/2023 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben figyelembe vették. A jelenlegi minősítés során azonban korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Ismételten ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése. A dolgozók hatékony oktatásával az újonnan feltárt hibák jelentős mértékben megszüntethetők!

Az oktatáshoz segítséget nyújt a Nemzeti Jó Higiénia Útmutató (GHP).

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

A 80% alatti minősítést követően a megállapított hiányosságok és hibák kijavítására irányuló intézkedési terv készítése és megküldése után lehetőséget adunk az eredmény 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 (<https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetes/felkeszito-anyagok>). Ezzel a következő minősítésre is fel lehet (és kell) készülni.

A szemlén – amely előre nem egyeztetett időpontban zajlott – tapasztaltakat az alábbi táblázatok részletesen tartalmazzák, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatokban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatunkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az ételkészítés-biztonságot és ételkészítés minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését támogatjuk.

Az első táblázatban az üzemeltetéssel és munkaszervezéssel javítható eltérések szerepelnek, melyek nem igényelnek beruházást, és a dolgozók képzésével, munkaszervezéssel rövid határidőn belül kezelhetők.

A második táblázat a szemlén tapasztalt, ráfordítást, beruházást igénylő fejlesztéseket foglalja össze.

A két táblázat azonban a helyi adottságok és lehetőségek alapján rugalmasan kezelhető, átcsoportosítható, melynek során célszerű törekedni az ételkészítés-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

#### Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
<p>Nem a tevékenységgel arányos a létesítmény helyiségeinek száma, mérete. A gazdasági bejáratban, kívül került kialakításra a takarítóeszköz tároló. A tárolóhely szerkezete rozsdás volt, a megfelelő tisztíthatóságot nem biztosítja. A gazdasági bejáratban, belül a szállítóedényeket helyezték el, felállóan. A tevékenységgel nem arányos a létesítmény helyiségeinek száma, mérete. Az előkészítő helyiségek az ellátotti kapacitáshoz mérten kicsik, plexi félfallal leválasztottak a főzőtértől. A tárolókapacitás kevés, a földesáru raktárhelyiségben emiatt tojást, konzervet is tároltak.</p> <p>A helyiségek kapcsolata, használata a tiszta- és szennyes útvonalak elkülönítését nem biztosítja. A szárazáru raktárból a húselőkészítő helyiségen átadták be az alapanyagot a főzőtérbe (pl. porcukor). Az ételhordókat nem mosogatják el, megtöltésüket a tárolóteremben végzik. Az ételhordó tárolószekrények kapacitása kevés, nem férnek el az éthordók mind benne.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) a) c)</p> <p>2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a)</p> <p>GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés</p> <p>GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület</p>	<p>A nem megfelelő, kedvezőtlen épületadottságok esetében a kockázattal arányos, átgondolt, egyedileg kidolgozott, szennyezettségi fokként időben jól elkülönülő technológiai lépéseket kell alkalmazni. Javasolt a dolgozók oktatása a tiszta-szennyes útvonalakról, helyiséghasználatokról.</p> <p>Annyi árut szabad átvinni, amennyinek a megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll. Javasolt a beszállítókkal gyakori szállítási napokban megállapodni, a földesáru raktárak kizárólag földesáru és zöldség tárolásra használni.</p> <p>Javasolt a tisztító- és fertőtlenítőszereket a tisztító eszközökkel együtt az ételmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg zárható helyiségben vagy szekrényben tárolni. Javasolt az étteremben külön tárolószekrényt kialakítani a takarítóeszközök elhelyezésére.</p>

Az észrevétel ismételten jelzett eltérés.		Az ételhordók megtöltését javasolt az étteremben végezni.
A technológiához szükséges gépek, berendezések elhelyezése a helyiségekben a megfelelő tisztíthatóságot nem biztosítja. A főzőkonyha zsúfolt, majd 900 főre főznek, kétféle menüt készítenek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) d) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Minden tárgyat, felszerelést és berendezést úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.  Az élelmiszer-vállalkozás működése során a külső és a belső környezetnek, az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknak, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására.  Javasolt a berendezéseket úgy elhelyezni, hogy megfelelően tisztíthatók legyenek.
A takarításhoz, mosogatóshoz használt textíliák, szivacsok, törölkendők tisztítása-fertőtlenítése nem szabályozott a takarítási utasítás dokumentumban.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 8.3. Mosogató GHP 5.11.1. Oktatás	A konyhai textíliákat, mosogatóshoz használt eszközöket, felmosó moppokat minden használat után fertőtleníteni kell. A takarítási utasításba bele kell foglalni a konyhai textíliák fertőtlenítésére vonatkozó szabályozást. A gyakorlatról a dolgozók oktatása javasolt.
A használt fertőtlenítőszer felhasználhatósági határideje nem volt minden esetben megállapítható:  -a kézmosóhoz kihelyezett Azurit felhasználhatósági ideje lekopott,  -a két előkészítőben nem volt jelölés a felhasználhatóságra vonatkozóan a mosogatószeren (fertőtlenítő Ultra por),  -a D cook al 50 gépi mosogatószer 2025.08 hóban lejárt.  A tételazonosítót nem vezették át a fertőtlenítőszer áttöltési jelölésére.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I fejezet (1) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	Bizonytalan és lejárt felhasználhatósági idejű fertőtlenítőszer fertőtlenítő hatása nem garantált. Javasolt figyelemmel kísérni a szerek felhasználhatóságát, ezzel egy dolgozót megbízni. Javasolt az említett fertőtlenítőszeret cserélni. Fertőtlenítőszer áttöltése esetén javasolt az eredeti csomagolás adatait átvezetni a feltöltött edényre (megnevezés, tételazonosító, felhasználhatósági idő). A dolgozók oktatása javasolt az áttöltött vegyi anyagok jelölésére vonatkozóan.
A fertőtlenítéshez alkalmazott szereket nem a gyártói utasításnak megfelelően használták. Az Ultra mosogatóport 1%-os adagolás helyett 100l vízhez 40dkg szert tettek.  A dolgozók nem tudták az előkészítőben a standard vízmennyiség jelölést.  A mosogatósi gyakorlat ismételten sem volt megfelelő.	GHP 8.3. Mosogató GHP 5.11.1. Oktatás 852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás	Fertőtlenítő mosogatóval kell elmosogatni a szállítóedényeket, azonos helyen mosogatott üzemi edényeket, fogyasztói edényeket, előkészítői eszközöket. A mosogatómedencén javasolt megjelölni a standard vízmennyiséget (pl. 10l, 20l, stb.). A jelölésről a dolgozók oktatása javasolt. A mosogatósi gyakorlat során figyelembe kell venni a gyártó által megadott használati útmutatót. A fertőtlenítő hatás eléréséhez az oldatban az előírt behatási ideig kell az edényeket áztatni. Az öblítést folyó, meleg vízben kell végezni. A helyes mosogatósi gyakorlatról a dolgozók oktatása javasolt.
Az élelmiszer kezeléssel foglalkozó dolgozók személyi higiénája ismételten	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1). XII. fejezet (1) (2)	Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles

sem volt megfelelő, gyűrűt viseltek a dolgozók a kelt tézsa készítésekor.	GHP 5.8. Személyi higiénia GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása	magas fokú személyi higiénia fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.  Csomagolatlan élelmiszer kezelőjének a kezén ékszer, karórát nem szabad viselni, nem szabad továbbá erős illatú parfümöt és dezodort használni, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát, látható, ruhával nem fedett testfelületeken testékszereket viselni.
A dolgozók a feladatkörükhöz tartozó élelmiszer-biztonsági szabályokat nem ismerték megfelelően pl. nem volt szabályos az ételminta vétel, a készétel tárolás nem volt biztonságos, stb.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet 68/2007. (VII. 26.) FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet 4. § GHP 5.11.1. Oktatás VII. számú melléklet	Javasolt a dolgozók teljes körű számonkéréses, dokumentált oktatása, ennek évenkénti és szükség szerű megismétlése.
Az étkezési hulladék elszállításakor az L. Látaking Bt. az átvételi jegyen nem tünteti fel az elszállított mennyiséget.  A gazdasági bejárat mellett egy karton hulladéktárolót alakítottak ki, raklapokból, ami nyitott volt. Emiatt a gazdasági bejáratához egy zöldhálós leválasztást szereltek fel.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), VI. fejezet (1) (2) 1069/2009/EK rendelet 10. cikk p.) 22. cikk (1) 75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet 28. § (1) a) GHP 5.6. Élelmiszer-hulladék	Az élelmiszer-hulladékot átadásáról a jogszabályban előírt tartalmú kereskedelmi okmányt kell a helyszínen átadni. A hiányosságot javasolt jelezni az elszállító cég felé.  A karton hulladéknak javasolt szelektív konténert igényelni, a gazdasági bejárat melletti tárolást megszüntetni.  A hálót javasolt leszerelni, a felület nem tisztítható-fertőtleníthető.
Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelését nem a keresztszennyezést kizáró módon végzik. A konzervnyitót a zöldség-előkészítőben helyezték fel a munkaasztalra, a helyiségben bontott uborka savanyúságot tároltak, konzervben.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1), IX. fejezet (3) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.6. Előkészítés GHP 5.11.1. Oktatás	A konzervnyitót javasolt a főzőtéri munkaasztalra áthelyezni.  A zárt, dobozos vagy üveges konzervipari termék többnyire nem igényel hűdtárolást a felbontásig. A felbontott, de teljesen fel nem használt konzerveket jól záródó edénybe kell áttölteni, hűtőtérben tárolni és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni.
Az élelmiszerek hűtése és elkülönítése nem biztonságosan történt. Azonos hűtőbe tudják elhelyezni a tisztított zöldséget és a nyers húst.  A fertőtlenített héjú tojást a földesáru raktárban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) d), IX. fejezet (2) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 11. § GHP 6.5.3. Hűtve tárolás GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai GHP 5.11.1. Oktatás	Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet-igényű élelmiszerek tárolhatók. Javasolt a hűtőtér átszervezésével az alapanyagokat, félkész és késztermékeket a keresztszennyeződést kizáró módon tárolni.  Javasolt a fertőtlenített héjú tojást a szárazáru raktárban elhelyezni. A dolgozók oktatása javasolt a hűtve tárolás szabályairól.
Az élelmiszerek helyben fagyasztása során a termék jelölés hiányos volt (tisztított fokhagymát fagyasztottak le).	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 16. § (2) (3), 3. melléklet GHP 5.11.1. Oktatás GHP 6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás	A vendéglátás keretében lefagyasztott termék csomagolásán fel kell tüntetni: • a fagyasztott termék pontos megnevezését, • nyersanyagfagyasztás esetén az azonosítást biztosító jelölést (például a szállítólevél száma), • a fagyasztás dátumát, • a lefagyasztott termék

		minőségmegőrzési határidejét, amelyet – a feldolgozott élelmiszer-ipari termékek kivételével – a vendéglátó vállalkozás állapít meg, a termék mennyiségét, a fagyasztást végző aláírását.
<p>A húselőkészítő helyiségben nem elegendő az előkészítő eszközök száma.</p> <p>A helyiségben műanyag húsos csomagolóanyag volt használatban (tálcák).</p> <p>A szemle alatt beadták a főzőtérből a sült hús szeleteléséhez használt vágódeszkákat az előkészítő helyiségbe.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3)</p> <p>GHP 6.6. Előkészítés</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. §, 14. §, 15. §</p>	<p>A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítési műveleteihez használt eszközöket el kell különíteni. Javasolt megfelelő mennyiségű tárolóedény beszerzése, biztosítása. A csomagolóanyagokat javasolt hulladékként kezelni.</p> <p>A főtt hús szeleteléséhez használt eszközöket a főzőtérben kell tartani.</p>
<p>A szemle kezdetekor a főtt tészta már elkészült, lehűtötték főzést követően, +25°C fokos volt. A kiszállításra adagoláskor 11 órakor újra hőkezelték. Erre az ellátott tálalókonyhákban így már nem volt lehetőség.</p> <p>A szemle napján buktát is sütöttek, a sütőkapacitás nem volt elegendő a folyamatos melegen tartáshoz is.</p> <p>A nem biztonságos hőmérsékleten (+10°C-+63°C) tárolt készétel élelmiszer-biztonsági kockázat. A gyakorlat a fogyasztók megbetegedéséhez vezethet!</p>	<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) 4. pont, 16. § (1)</p> <p>GHP 6.7.1. Hőkezelés (sütés, főzés, párolás, grillezés)</p> <p>GHP 6.1. Kínálat, étlaptervezés</p> <p>GHP 6.7. Étel és termék készítés</p>	<p>A meleg étel készen tartásának megengedett lehetőségei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· környezeti hőmérsékleten tartás az elkészítéstől számított maximum 3 órán át</li> <li>· melegen tartás +63 °C-on vagy ennél magasabb hőmérsékleten</li> <li>· lehűtés és hűtve tárolás (0 és +5 °C közötti hőmérsékleten).</li> </ul> <p>A melegen fogyasztandó ételt legalább +63 °C-on kell tartani!</p> <p><b>A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újraforrósítás után sem szabad kiszolgálni.</b></p> <p>A melegen tálalásra szánt ételt közvetlenül a főzés-sütés vagy újra hőkezelés után forrón kell a melegen tartó berendezésbe (vagy sütőbe) helyezni, melyet az étel behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell felmelegíteni. Ha a melegen tartás ellenére +63 °C alá csökken az étel hőmérséklete, legfeljebb egyszer újra melegíthető. Újramelegítéskor az étel maghőmérsékletének el kell érnie a +72 °C-ot 2 percen át, vagy az étel minden pontján a +75 °C-ot.</p> <p>Az étel készítést javasolt a tálalási időhöz igazítani.</p> <p>Az étlaptervezéskor a rendelkezésre álló kapacitást figyelembe kell venni!</p>
<p>A meleg ételek elkészítése és a fogyasztás között eltelt idő nem biztonságos. Az ételek egy része (főtt tészta) a szemle kezdetekor már elkészült (8 órakor), helyben az iskolásoknak kb.14 óráig tálalnak. (Ezalatt nem tartották folyamatosan melegen az ételeket.)</p>	<p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17.§ (1), 19. § (1) (2)</p> <p>GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás</p> <p>GHP 6.8.1. Melegen tartás</p>	<p>Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.</p>
<p>A hagymát előre lesütötték, azt használták fel a szemle napján is.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5) (6)</p> <p>GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás</p> <p>GHP 6.8.2. Étel lehűtése, hűtve tárolása</p>	<p>Közétkeztetésben csak az étkezés napján készített ételek adhatók ki. Javasolt az ételkészítési folyamatot aznap végezni.</p>

A teából nem tudtak ételmintát bemutatni. Az ételmintavétel ismételten sem volt megfelelő.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17 § (2), 4. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás	Ételmintát kell eltenni a közétkeztetésben-napi 29 adag fölött, valamennyi ételféleségből, a tálalás végén, legalább 100 grammot, amelyeket 0 és 35 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni. Az ételminta vétel szabályait a dolgozóknak javasoljuk oktatni.
A diétás ételkészítés, tálalás és csomagolás nem részletesen szabályozott a HACCP rendszerben.	852/2004/EK rendelet 5. cikk (1) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei	Különös figyelmet kell fordítani az ételek utó- és keresztzennyeződésének megakadályozására. Javasolt a diétás ételkészítésre vonatkozó szabályozást elkészíteni A Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ módszertani levél -2025 alapján a HACCP rendszerbe beépíteni.
Az uzsonnakrémhez a tojást 8 órákor megfőzték. Kiszállításkor (az ebéddel együtt) +13°C fokos volt.  Sokkolóberendezés a főzőkonyhán nem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (6) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 19. § (2) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás	Későbbi fogyasztásra vagy felhasználásra szánt, hőkezelt ételek vagy ételösszetevők hűtését a főzés-sütést követő 30 percen belül el kell kezdeni, és további 90 percen belül +10 °C alá kell hűteni. Nagyobb mennyiségű ételt a gyorsabb lehűlés érdekében kisebb adagokra kell osztani.  Javasolt a technológiai feltétel biztosításáig az uzsonnakrémet más termékkel helyettesíteni.
Nem csak biztonságos hőmérsékletű étel került kiszállításra. A levestésztát külön főzték meg, kiszállítás előtt adagolták a badellába, ekkor + 15°C fokos volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (1), 19. § (1) (2) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.10. Kiszállítás	A szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tálalják. Az étel elkészítését követően, biztonságos hőmérséklet tartományban javasolt az ételt a szállítóedénybe helyezni!
A kísérőjegy adattartalma hiányos volt. Nem szerepelt rajta a diétás étel részletesen.  Nem a valós ételkészítési időpontot írták be a tésztához, hanem az újrahőkezelés időpontját.	178/2002 EK rendelet II. Fejezet 18. cikk (4) 2008. évi XLVI törvény 16. § (1) GHP 4.8. Nyomon-követhetőség GHP 6.10. Kiszállítás GHP 5.11.1. Oktatás	A szállított ételhez a valóságnak megfelelő adatokat kell feltüntetni.  A diétás ételeket a normál ételhez hasonlóan kell jelölni a kísérőjegyen.
A szállító jármű rakterébe ismételten kartonokat helyeztek, a szállítás körülményei nem megfelelőek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1), (5) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok	Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket jó állapotban kell tartani.  Javasolt tisztítható-fertőtleníthető gumiszőnyegek használata a szállítóautóban.
A hűtőben tárolt, több láda húson jelölési adat nem volt. A csomagokat felbontották, a termékcímkét nem helyezték a tárolt hússokra.  A kiszállított tojáskrémet és porcukrot nem jelölték.	2008. évi XLVI. törvény 10.§ (1) 16. § (1)(2) 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § 2000. évi XXXV. törvény (a növényvédelemről) 4. § (3) GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok	Akkor nyomon-követhető az élelmiszer vagy élelmiszertétel, ha annak jellemző adatai ismertek (élelmiszer neve, származás/eredet, készítő/gyártó/forgalmazó, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő, összetevők, tömeg, tárolási feltételek, átadó/átvevő stb.). Javasolt az élelmiszerek jelölését megőrizni felhasználásig.



		A kiszállított terméket javasolt jelöléssel ellátni.
150 kg darált húst tároltak a hűtőben. A bemutatott szállítólevélen a darált hús megnevezés nem szerepelt (lapocka volt feltüntetve), lédig érkezett meg, következő napra.  (A HACCP szabályozásban az napi átvétel és felhasználás szerepelt.)	2008. évi XLVI. törvény 10.§ (1) 16. § (1)(2) 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § 2000. évi XXXV. törvény (a növényvédelemről) 4. § (3) GHP 4.8. Nyomon követhetőség GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok	A darált húst a darálás napján kell felhasználni.  Annyi és olyan árut szabad átvenni, amelynek származását igazoló kísérő dokumentuma van, megfelelő adattartalommal.
A főzőtérbe a lisztet gyűjtőcsomagolásban adták be.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (1) GHP 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések	A gyűjtőcsomagolás nem kerülhet a főzőtérbe, javasolt azt a szárazáru raktárban kibontani.
Ismételten azt tapasztaltuk, hogy nem a tevékenységre adaptált a HACCP elveken alapuló élelmiszer biztonsági rendszerük.  A kapcsolódó dokumentációt sablonosan vezetik.	852/2004/EK rendelet II. Fejezet 5. cikk (1) (4)a) b) 2008. évi XLVI törvény 22.§ (1)b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok	Javasolt a HACCP rendszert adaptáltan elkészíteni, a dokumentációt a valós, mért adatokkal kitölteni.
Önellenőrzési tervvel Ismételten sem rendelkeztek és nem végeztek önellenőrzést.	28/2017. (V.30.) FM rendelet 3. § GHP 10. fejezet IX. sz. melléklet - Önellenőrzési tervvázlat GHP 4. 11. Önellenőrzés	Az önellenőrzés a hibák megelőzésének, időben észlelésének és a gyors hibajavítás kivitelezésének leghatékonyabb módja. Az önellenőrzési rendszert és tervet minden létesítményben egyedileg, a tevékenység méretétől, jellegétől és sajátosságaitól függően a 28/2017. (V.30.) FM rendelet adta keretekben, egy jól átgondolt tervben kell meghatározni és folyamatosan végrehajtani, a végrehajtást pedig dokumentumokkal igazolni.

#### Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A helyiségek mérete, száma, kapcsolata nem arányos az ellátotti létszámmal. A korábbi minősítés során, amikor 700 főre főztek jeleztük a kapacitás túllépését. Jelenleg majdnem 900 főre főznek. A berendezések kapacitása, főző-sütőberendezések mérete az ellátotti létszámhoz mérten kevés. A konyha működése kockázatos, a jelenlegi gyakorlatok miatt a készétel kezelési mód és technológia a fogyasztók megbetegedéséhez vezethet!  A tálaló és a fogyasztói edény mosogatóhelyiség fél-fallal leválasztott, időbeni elkülönítést nem tudnak biztosítani.  Szállítóedény tároló- és mosogatóhelyiség nincsen, takarítóeszköz tároló nincsen, ételhordó	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (2) a) b) c) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület	A főzőkonyha helyiségek elrendezése, mérete és kialakítása lehetővé kell tegye: · a biztonságos munkavégzést · a különböző szennyezettségű tevékenységek elkülönülését · a biztonságos technológiát (kialakítás, méret feleljen meg a folytatni kívánt tevékenységnek, az üzemeléshez szükséges kellő számú gép, berendezés elhelyezésének) · a nyersanyagok, a félkész és késztermékek elkülönített tárolását az elegendő kapacitású hűtött terek

tálalóhelyiség nincsen, a főzőtér- és előkészítők, raktárhelyiségek mérete kicsi.		<p>(kamrák, hűtőberendezések) biztosításával</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást.</li> </ul> <p>A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (például elhelyezkedés, helyi áralap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagméretek, pénzkeretek, szaktudás stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is. Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket.</p> <p><b>A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszer-biztonság kockázatával jár! Javasolt mielőbb az ellátotti létszám csökkentése!</b></p>
Az előkészítő helyiségben a gumicső (slag) csatlakozásnál a vízhálózat védelme – visszaszívást gátló szelepekkel - továbbra sem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), VII. fejezet (1) a) GHP 5.7.1. Ivóvízellátás	Gondoskodni kell az ivóvízvezeték rendszeres karbantartásáról, védelméről (ahol visszaszívás veszélye fennáll, visszaszívást megakadályozó berendezést, például visszaszívást gátló szelepeket kell alkalmazni).
<p>A gépek, berendezések, eszközök, edények kialakítása a jó tisztíthatóságot több esetben nem biztosítja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-több munkaszék elhasználdott, kopott felületű, a kézikocsi rozsdás volt, az üzemi tárolópolc rozsdás</li> <li>-az előkészítőkhöz a mosogatómedence, munkaszék állapota nem megfelelő.</li> </ul> <p>A tárolótérben kartondobozokban tároltak.</p>	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) f), V. fejezet (1) b) 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.6. Munkafelületek GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	A berendezéseknek, eszközöknek sima felületűnek, résmentesnek, könnyen tisztíthatóknak, fertőtleníthetőnek, jó állapotúnak és tisztának kell lennie. Javasolt az említett berendezések cseréjét elvégezni, a karbantartást folyamatosan elvégezni. A kartondobozokat mosható-fertőtleníthető dobozokra javasolt cserélni.
A tisztálkodási és kézmosási lehetőség az öltözőben továbbra sem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) 3/2002. (II. 8.) SzCsM–EÜM együttes rendelet 19.§ (8) GHP 5.1.5. Kézmosók GHP 5.1.10. Öltözők	Hideg-meleg folyóvízes (kevert) kézmosó berendezést kell üzemeltetni, az öltözőben a kézmosót, zuhanyozót kiépíteni.
A zöldség előkészítőben a rendelkezésre álló eszközök bemelegítéssel továbbra sem elmosogathatók.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (2), V. fejezet (1) a) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. §, 21.§ (3) GHP 5.11.1. Oktatás GHP 6.6.1. Az előkészítés általános szabályai GHP 5.2.7. Mosogatóberendezések	Javasolt nagyméretű mosogatómedencét beszerezni.
<p>Az ételek választékához, mennyiségéhez megfelelő kapacitással nem rendelkeznek (főző-, sütő-, tároló kapacitás, tárgyi feltételek). Az egyik sütő nem volt működőképes.</p> <p>Az üstben nem tudták a levest összefőzni, mert kicsi az űrtartalma. Egy üst volt a főzőtérben. Kiadagolás során</p>	852/2004/EK rendelet II. fejezet 3.cikk 2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a) GHP 6.1. Kínálat, étlaptervezés	Javasolt a kapacitáshoz mérten a megfelelő főző-, sütőberendezéseket beszerezni, a hűtőkapacitást növelni.

<p>az összetevőket külön helyezték emiatt a badellába.</p> <p>A hűtőkapacitás nem elegendő. Személyzeti hűtőként is használták az ételmintás hűtőt.</p> <p>A berendezések kapacitásának nem megfelelő méretét a korábbi minősítés során is jeleztük.</p>		
<p>A szállító edények mennyisége, állapota nem volt megfelelő. A szállítás alatt az étel jellegének megfelelő hőmérséklet sem biztosított. A hideg ételek kiszállításához elegendő thermobox nem volt. Abba jégakkut nem tettek. Volt olyan tojáskrém, amit nem hűtve szállítottak ki (a kenyér mellé helyezték, rekeszbe). A buktát GN edénybe és alufóliába csomagolták, így helyezték az autóba.</p> <p>Több ételt egyszer használatos ételtároló edénybe helyeztek, azokat műanyag rekeszben szállították ki. A szállítóedények a korábbi minősítés során sem voltak megfelelőek.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1) (7) GHP 5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok GHP 8.1. Karbantartás</p>	<p>Élelmiszer- és ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megővására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására. Javasolt thermobox, jégakku beszerzése.</p>
<p>A szállító edényeket a főzőtérbe kartonpapírra helyezték, adagoláskor.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1) GHP 5.4. Szállítás GHP 5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok GHP 6.10. Kiszállítás</p>	<p>A tároláshoz javasolt treppniket beszerezni.</p>

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan **2026-05-07-ig** kérem, szíveskedjék/jenek megküldeni a szemlén feltárt és fent ismertetett hiányosságok/hibák felszámolását tartalmazó *intézkedési tervüket*, amely a felelősök nevét, beosztását és a végrehajtási határidőket is tartalmazza.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: [vefo@nebih.gov.hu](mailto:vefo@nebih.gov.hu)

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

1. Az elvégzett hibajavítások után lehetőség van ismételt minősítést kérni, amit a kérelem beérkezését követő 6 hónapon belül elvégzünk, és annak eredményét tesszük közzé.

2. Lejárt, vagy változás miatt érvénytelen minősítés esetén, amennyiben továbbra is közétkeztetés zajlik a létesítményben, az ismételt minősítést a NÉBIH-nél kell kezdeményezni. Ezzel kapcsolatos tájékoztatás elérhető a NÉBIH honlapján (<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosites-i-kerelem>)

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

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Budapest, dátum az első oldalon levő elektronikus aláíráson.

dr. Szalay Orsolya igazgató asszony nevében és megbízásából:

Tóth Dávid  
osztályvezető

**Erről értesül:**

1. címzettek (e-mailben)
2. tájékoztatásul (e-mailben: Wurczinger Lóránt polgármester, bodajkpm@t-online.hu)
3. Irrattár