



Ügyiratszám: Bod/2641/2023.

Sorszám: 75/2023.

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 Lakat-Lak Kft.-nél lefolytatott ellenőrzésekről**

Előadó:  
Wurczinger Lóránt polgármester

Előkészítésben részt vett:  
Brayer János ügyintéző

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, 2023. április 4.

### **Tisztelt Képviselő-testület!**

A Lakat-Lak Kft.-nél (a továbbiakban: Kft.) 2023. március hónap folyamán az alábbi szervezetek tartottak helyszíni ellenőrzést:

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: NÉBIH) 2023. március 21. napon az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló törvény 35. § (5)-(6) bekezdése alapján minősítő szemlét tartott a főzőkonyhában. A szemle megállapításait, valamint a minősítés eredményét az előterjesztés melléklete tartalmazza. A szemlén feltárt hiányosságok/hibák kijavítására a Kft.-nek intézkedési tervet kell készíteni, melynek megküldési határideje 2023. április 29. napja.

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal 2023. március 3. napon az adóigazgatási rendtartásról szóló 2017. évi CLI. törvény 89. § (1) bekezdés b) pontjában és 91. §-ában meghatározott jogkövetési vizsgálatot tartott, melynek során a munkavállalók foglalkoztatási szabályszerűsége került vizsgálatra. Az ellenőrzés folyamán készült azonosító lap az előterjesztés melléklete. Az ellenőrzés kapcsán hatósági eljárás nem indul.

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

**Wurczinger Lóránt s. k.**  
polgármester

### **Határozati javaslat**

#### **a Lakat-Lak Kft.-nél lefolytatott ellenőrzések tárgyában**

A képviselő-testület a Lakat-Lak Kft.-nél lefolytatott ellenőrzésekről szóló tájékoztatót megtárgyalta és tudomásul vette.

A képviselő-testület utasítja a BAK Kft. ügyvezetőjét, hogy a Lakat-Lak. Kft. a részére előírt intézkedési tervet határidőre elkészítse és az ellenőrzést lefolytató hatóság, valamint a képviselő-testület részére megküldje.

A képviselő-testület felkéri a polgármestert, hogy a fenti intézkedési tervet, a képviselő-testület májusi soros ülésére terjessze be, egyebekben tegye meg a határozat végrehajtása érdekében szükséges intézkedéseket.

Felelős: Wurczinger Lóránt polgármester

Zeiserné Mány Judit ügyvezető

Határidő: az intézkedési terv megküldésére 2023. április 29.

egyebekben értelem szerint

## Bodajki Polgármesteri Hivatal - Aljegyző

**Feladó:** Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály <vefo@nebih.gov.hu>  
**Küldve:** péntek 2023. március 31 8:59  
**Címzett:** konyhabodajk@gmail.com; bodajkpm@t-online.hu  
**Tárgy:** MVK\_Főzőkonyha minősítés 2168-1  
**Mellékletek:** 2168-1.PDF

2023. ap 5.  
Pm-ig.  
Brazner János  
Céla

Tisztelt Polgármester Úr!  
Tisztelt Ügyvezető Asszony!

Tóth Dávid osztályvezető Úr megbízásából mellékelten küldöm a fenti tárgyú levelet.

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:  
Androvitz Anett

**Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal**  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság  
Vendéglátás- és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály  
Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.  
E-mail cím: [vefo@nebih.gov.hu](mailto:vefo@nebih.gov.hu)



Zöldszám:  
06/80 263-244

BODAJKI POLGÁRMESTERI HIVATAL	
Érkezett:	2023 APR. 03
Érkezési azonosító:	601567
Ügyirat szám:	BOD/ 2642-1 2023
Befutó:	Brazner János

Szemle azonosítója: WE/24/2023

**Előzetes értékelő lap**  
**Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szemlérről**  
A szemlézett létesítmény \*: főzőkonyha/tálalókonyha/vendéglátóhely

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI törvény (továbbiakban: Éltv.)  
35. § (5)-(6) bekezdése szerinti minősítő szemle:

Kezdetre: 2023 év MÁRCIUS hónap 21 nap 7 óra 45 perc Befejezése: 12 óra 55 perc

**A szemlézett létesítmény**

megnevezése:

LAKAT-LAK KFT FŐZŐKONYHA

címe:

8053 BUDAÉK BANYÁSK ATP 16.

külön engedély száma, kelte:

**Üzemeltetőjének**

neve:

LAKAT-LAK KFT

címe:

8053 BUDAÉK BANYÁSK ATP 16.

FELIR száma:

AA 55 66 417

Cégkapu elérhetőség:

0433 4558

vezetőjének neve, beosztása:

ZEISTERNÉ MÁRYI ZSUZSA ÜGYVEZŐ

e-mail címe:

komplexbodozh@gmail.com

**A szemlén jelen vannak**

a NÉBIH Elnöke megbízásából

KEMEC EKA

minőségbiztosítási auditor

A szemlézett létesítmény képviselőjében (név) ZEISTERNÉ MÁRYI ZSUZSA

beosztás: ÜGYVEZŐ

személyi igazolvány száma 447 232 BE

telefonszáma: 20 535 15 68

e-mail cím, amelyre a végleges minősítést kéri: komplexbodozh@gmail.com

Egyéb résztvevő neve, beosztása:

TÓBER KRISTINA CIPÓS KATALIN ÉLELMISZERBIZT  
SÁGI FELÜGYELŐK

A szemle alapján a minősítés előzetes eredménye: 64 %

A minősítés végleges eredményét a NÉBIH küldi meg a szemlén észlelt eltérések javítására vonatkozó szakmai javaslatokkal együtt a megadott e-mail címre, és egyidejűleg az Éltv. 35. § (6) pontja alapján az eredményt a honlapján közzéteszi.

Kelt: Budaörs, 2023. március 21.

További tájékoztató a túloldalon

\*: a megfelelő aláhúzendő

Zeisterné Máryi Zsuzsa  
a létesítményben jelen lévő képviselő  
aláírása

Kemec EKA  
a szemlét végző auditor aláírása

**Zeisterné Mányi Judit**  
ügyvezető  
konyhabodajk@gmail.com  
ügyfélkapu azonosító: 24934558

**Lakat-Lak Kft.**  
**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: Lakat-Lak Kft. Főzőkonyha  
Tevékenysége: közétkeztető főzőkonyha  
Címe: 8053 Bodajk, Bányász lakótelep 16.  
Üzemeltető neve, címe: Lakat-Lak Kft. 8053 Bodajk, Bányász lakótelep 16.

#### További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2023. március 21.  
Ellátottak száma: 689 fő  
Ellátott korosztály: 1-3 éves, 4-6 éves, 7-14 éves, 15-18 éves, felnőtt, idős  
A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Zeisterné Mányi Judit ügyvezető,  
konyhabodajk@gmail.com

**A 2023. évi minősítés eredménye: 64 %, azaz elégséges (2).**

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

Sajnálattal tapasztaltuk, hogy a 2020. október 20-án végzett minősítést követően- melynek eredménye **58 %** volt- a főzőkonyha élelmiszer-minőségi, élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági állapota a korábbi minősítésekhez képest **csak kismértékben javult**.

Az 5200/6049-1/2020. számú levelünkben jelzett hibák felszámolására, a hibák javítására vonatkozó tanácsainkat, észrevételeinket a mindennapi tevékenységeikbe nem építették be és az **előző minősítések során feltárt hibák, eltérések jelentős része továbbra is fennállt** (pl. előkészítői műveletek nem megfelelőségei, mosogatási szabálytalanságok, készételkezelés stb.).

Az előkészítési műveletek, a készételkezelés **nem** a megfelelőségei élelmiszerbiztonsági



kockázatot jelenthetnek és a fogyasztók megbetegedéséhez vezethetnek.

A főzőkonyha mérete és kialakítása az ellátotti létszámhoz képest nem elegendő, a helyiségek túlszűfoltak, kicsik a tárolási kapacitás nem elegendő az élelmiszerbiztonság több helyen sérül. Javasolt a főzőkonyha bővítése vagy az ellátotti létszám csökkentése.

A szemlén feltárt hibák rendszeres felügyelettel, munkaszervezéssel megszüntethetők.

A dolgozók hatékony oktatásával, az oktatáson tanultak betartásának folyamatos ellenőrzésével, a munkafolyamatok megfelelő szabályozásával a feltárt hibák jelentős része megszüntethető!

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

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

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 (<http://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezerelt-kozetkeztetes-program>). 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

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	A szellőztető berendezés csővezetékei porosak, takarítatlanok voltak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (2) (5), XII. fejezet (1) (2)  GHP 8.2. Takarítás (takarítási utasítás)	A csővezetékekre rakódott zsíros por a készítmény ételekbe hullhat és veszélyeztetheti az étel és termékkészítést. A szellőztető berendezés rendszeres tisztításáról

			gondoskodni kell, javasolt annak gyakorlatát a takarítási utasításban szabályozni. A dolgozók oktatása javasolt.
2.	A szárazáru raktárban a betárolt árut felhalmozták, a világítótestet eltakarta a betárolt árukészlet. Az árukészlet ellenőrzéséhez rendelkezésre álló megvilágítás nem volt elegendő.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (7)  GHP 5.1.7. Világítás	A megvilágítás tegye lehetővé a terület tisztaságának ellenőrizhetőségét és az elváltozások, szennyezések észlelhetőségét, ellenőrizhetőségét. Javasolt az árukészletet úgy betárolni, hogy a világítótest ne legyen takarásban.
3.	A burgonyakoptató berendezés gumicső csatlakoztatásánál a vízhálózat védelme nem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VII. fejezet (1), IX. fejezet (3)  GHP 5.7.1. Ivóvíz ellátás	A vízhálózat védelméről gondoskodni kell (ahol a visszaszívás veszélye áll fenn, visszaszívást megakadályozó berendezést pl. víz visszaszívást gátló szelepet kell alkalmazni).
4.	A burgonyakoptató előtt a padlóösszefolyót nem zárták le a burgonyakoptatás befejezését követően.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (8)  GHP 5.1.9. Szennyvízelvezetés	Tekintve, hogy a főzőtér és a zöldségelőkészítő helyiség között csak egy félig leengedett plexi lap biztosítja a leválasztást, a padlóösszefolyóból felszivárgó szennyeződött víz súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthet. A padlóösszefolyó nyílást a burgonyakoptató használatát követően le kell fedni. A dolgozók oktatása javasolt.
5.	A földesáru raktárban tojásos tálcákat és kartondobozokat halmoztak fel a tárolópolcon. A gazdasági bejáratnál a tárolópolcon tojásos tálcákat, a hűtőket tároló helyiségben a hűtőberendezés tetején kartondobozokat tartottak. A hűtőtároló helyiségben egy háztartási ruha centrifugát tartottak, amit elmondás alapján nem használtak, de korábban beázott kenyeret,	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)  2008. évi XLVI. törvény 35. § (4) c)  GHP 4.6.1. Gépmínősítés, 8.2. Takarítási utasítás (takarítási tevékenység)	<b>A főzőkonyhát és a hozzákapcsolódó helyiségeket, a berendezéseket és eszközöket tisztán és rendben kell tartani.</b> A területeken csak az ételkészítéshez, feldolgozáshoz feltétlen szükséges eszközök, berendezések tarthatók. A feldolgozás során nem használt eszközöket a

	<p>zsemlét facsartak ki vele. A főzőtérben a főzőüst mellett egy horganyzott csövet tartottak, melyet elmondás szerint korábban a burgonyakoptató szennyeződött víz kivezetésére használtak. A főzőtérben használaton kívüli főzőedényeket és serpenyőket tartottak. A főzőtéri ablakon a rovarháló szennyeződött volt.</p>		<p>területekről el kell távolítani. Élelmiszer előállítására, feldolgozására csak élelmiszer előállítására forgalmazott berendezés használható. A centrifugát a területről el kell távolítani.</p>
6.	<p>A mosogatási helyeken nyitott edényekben tartották az ultra fertőtlenítőszeres mosogatóport. A fogyasztói edény mosogató helyen nagy mennyiségben tároltak tisztítószereseket, a húselőkészítőben 2 db hypo oldatot tartottak, amit elmondás alapján felmosáshoz használtak. A padlófelületek takarításához, a mosogató medencék fertőtlenítéséhez Hypo oldatot is használtak.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (10), XII. fejezet (1) (2)</p> <p>528/2012/EU rendelet 69. cikk</p> <p>GHP 8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)</p>	<p>A vegyszereket az élelmiszerfeldolgozási területeken tartani nem szabad. A felhasználási területen javasolt annyi szert tartani amennyi a napi munkavégzés során felhasználásra kerül. A vegyszereket a rendelkezésre álló vegyszertároló helyiségben kell tartani. A felhasznált vegyszereket a gyártói utasításnak megfelelően kell alkalmazni. A Hypo oldat textíliák fertőtlenítésére használható, fertőtlenítő hatása nincs. A dolgozók oktatása javasolt a vegyszertárolásra és kezelésre vonatkozóan.</p>
7.	<p>A különböző szennyezettségi területek takarításához használt takarítóeszközöket épületen kívül egy zárt szekrényben elkülönítetten tárolták. Az eszközök tevékenységi hely szerint nem voltak egyértelműen azonosíthatók. A mopokat a vödörökben tartották. A személyzeti illemhelyiségben tartották a kollégium takarításához használt takarító eszközt, közvetlenül a WC mellett.</p> <p><b>A takarítóeszközök nem megfelelő kezelésére a</b></p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)</p> <p>GHP 8.2. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)</p>	<p>A különböző szennyezettségi területek takarításához használt takarítóeszközöket meg kell különböztetni és a tevékenységi területnek megfelelően jól láthatóan jelölni kell. A mopokat javasolt felfüggesztve tartani. A dolgozók oktatása javasolt.</p>



	korábbi minősítések során is felhívtuk a figyelmet, nem történt változás.		
8.	A mosogatáshoz használt dörzszik rozsdások, a kefék elhasználódottak voltak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)  62/2011. (VI.30.) VM rendelet 22. §.  GHP 8.2. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)	A mosogatáshoz használt eszközöket jó állapotban és tisztán kell tartani, azokat elhasználódás esetén, cserélni kell. A nem megfelelően tisztántartott mosogatóeszközök élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthetnek. A fémdörzsik használata nem javasolt, azok használatát kerülni kell. A dolgozók oktatása javasolt.
9.	<b>A mosogatási gyakorlat ismételten nem volt megfelelő.</b> A húselőkészítés helyén a dolgozó elmondása alapján az Ultra fertőtlenítőhatású mosogatószeres oldatba még Hypo oldatot is öntött. A mosogatószerek kiadagolásához a mosogatási helyeken nem biztosítottak mérő edényeket. A húselőkészítőben használt nagyobb méretű edényeket az üzemi edény mosogatói helyen mosták el. A különböző edénycsoportok nem keveredtek a mosogatási műveletek között a medencéket fertőtlenítették. A mosogatási gyakorlatot a HACCP-ben nem szabályozták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), V. fejezet (1) a), XII. fejezet (1) (2)  62/2011. (VI.30.) VM rendelet 21. § (3)  GHP 8.3. Mosogatás	A mosogatási gyakorlat során figyelembe kell venni a gyártó által megadott használati útmutatót. Különböző hatásspektrummal bíró szereket azonos oldatban alkalmazni nem lehet, mert a fertőtlenítő hatás nem garantált. A mosogatáshoz használt szerek adagolásához mosogatási helyenként mérőedényt javasolt biztosítani. Az előkészítői műveletekhez használt eszközök fertőtlenítő mosogatását az előkészítés helyén kell végezni és a tiszta edények tárolását is az előkészítés helyén kell megoldani. A nagyobb méretű edények időbeni elkülönített mosogatásának gyakorlatát a HACCP- rendszerben szabályozni kell. A szabályozás elkészítését követően a dolgozók oktatása szükséges.
10.	Az irodában összegyűjtve tarották a dolgozók egészségügyi könyveit.	33/1998. (VI.24.) NM rendelet 4.§  GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság	Az egészségügyi nyilatkozatot a dolgozó tartsa magánál. Az egészségügyi vizsgálatokról javasolt

			nyilvántartást vezetni.
11.	A dolgozók ékszert viseltek (fülbevaló nyaklánc,).	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)  GHP 5.8.1. Személyi higiéniai utasítás, 5.8.2. Védőruha munkaruha, 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása	Az élelmiszereket a külső fizikai szennyeződéstől is védeni kell, ezért ékszereket viselni csak a munkaruhával teljesen fedett testfelületeken lehet.
12.	A szűrőpróbaszerűen ellenőrzött dolgozó az öltözőben a szekrényében a váltás tiszta munkaruháját a személyes holmijával és az utcai ruházatával együtt tartotta.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (9)  3/2002. (II. 8.) SZCSM-EüM e. rendelet 18. § (1)  GHP 5.1.10. Öltözők	A munkaruhát szennyeződéstől védve, az utcai ruhától elkülönítve kell tárolni. A dolgozókat tájékoztatni szükséges, hogy a részükre biztosított öltözőszekrényeket rendeltetésnek megfelelően használják.
13.	A látogatókat belépéskor nem nyilatkoztatták egy szabályzat volt, miszerint rákérdezés alapján ellenőrzik a belépők szenvednek-e valamiféle betegségben, a szemlén ez nem történt meg.	852/2004/EK rendelet VIII. fejezet (2), IX. fejezet (3)  GHP 5.8.6. Látogatók	A látogatókat érkezésüket követően javasolt nyilatkoztatni. A látogatók számára javasolt látogató nyilatkozatot készíteni melyben igazolják, hogy fertőző megbetegedésben nem szenvednek.
14.	A gazdasági bejáratnál papír hulladékot halmoztak fel elmondás alapján hetente 2-szer viszik el. A közlekedő folyosón nyitott edényben gyűjtötték a hulladékot.	1069/2009/EK rendelet 10. cikk 22. cikk (1)  852/2004/EK II. Melléklet I. fejezet (1), VI. fejezet (2) (3)  GHP 5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése	Az élelmiszer előállító helyet és annak környezetét tisztán és rendben kell tartani. A keletkezett hulladék tárolására javasolt a gazdasági épülettel szemben kialakítani a tároló helyet.
15.	A főzőtérben nagy mennyiségű bedolgozott darálthúst formáztak a dolgozók. A húskeverék közepébe egy vízzel teli tálat tettek, amibe a kezüket mártották. A vizet rendszeresen nem cserélték. A főzőtérben a munkaasztalon egy tálban papírral letakart kisütött vagdaltat tartottak közvetlenül a húselőkészítő átadó nyitott ablaka előtt, a	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3), XII. fejezet (1) (2)  2008. évi XLVI. törvény 1. § a)  62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § (2)  GHP 6.6.1. Az előkészítés általános szabályai, 6.7. Étel és termékkészítés, 6.8. Készétel kezelés, tárolás	<b>Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről</b> A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig

	húselőkészítőben nyershúst daraboltak a másnapi ebédhez.		maradjanak hűtés nélkül. <b>Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését szakaszosan kell végezni.</b> Javasolt a bekevert húsmasszát kisebb edényekbe hűtőberendezésben elhelyezni. A kéz öblítésére használt edényt a húsmasszába helyezni tilos! Javasolt a munkaasztalon tartani a vízzel telt tányért és azt rendszeresen cserélni. A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszereket a még főzést igénylő nyersanyagoktól gondosan el kell különíteni. Tekintve, hogy a húselőkészítői hely és a főzőtér egy légtérben van, a nyers húsok előkészítését csak a tárolás befejezését követően lehet megkezdeni. A dolgozók oktatása javasolt.
16.	Az élelmiszerek/alapanyagok tárolása nem volt megfelelő. A hűtést igénylő fertőtlenített tojást a bejáratnál tartották a tárolópolcon a hűtőberendezés tetején, környezeti hőmérsékleten. A termék címkén a forgalmazó hűtött tárolási feltételt jelölt. A közlekedő folyosón a szállítóedények mellett vödrös kiszerelésű élelmiszereket tartottak. Közvetlenül a gazdasági bejárat mellett a tárolópolcon konzerveket, egy raklapon dobozos tejet tartottak. Az elkészített szalámis szendvicseket, joghurtokat a kiszállításiig környezeti hőmérsékleten tartották.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (1) (2), XII. fejezet (1) (2)  62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 14. § (1) (2)  GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános követelményei, 6.5. Alapanyagok tárolása, 6.6.7. Étkezési tyúktojás	<b>A terméktárolás során figyelembe kell venni a gyártó által meghatározott és a termék címkén jelölt tárolási feltételeket.</b> Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben külön hűtőszekrényben, a csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni. Az árurendelés során figyelembe kell venni a tárolási lehetőségeket és ahhoz mérten javasolt az árubeszerzést igazítani. A konzerveket és egyéb szárazárut a rendelkezésre álló szárazáru raktárban kell tartani. Amennyiben a tárolási kapacitás nem elegendő, a polcok számának

			növelésével, illetve a gyakoribb árubeszerzéssel a termékek megfelelő tárolása megoldható. A dolgozók oktatása javasolt a terméktárolásra vonatkozóan.
17.	A fagyasztott karaj felengedtetése közben véreslében állt, a karaj jelölése hiányos volt. A bejárat mellett tárolt hűtőberendezésben a darált fokhagymát tartottak a tárolóedényben a termék elkészítési ideje és fogyaszthatósági ideje nem volt ismert. Gulyáskrém edényben jelölés nélküli étkezési zsírt tartottak.	178/2002/EK rendelet II. fejezet, I. szakasz 18. cikk (4)  852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (7), XII. fejezet (1) (2)  2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a)  GHP 4.8. Nyomon követhetőség, 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános követelményei, 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése	A felengedtetés során gondoskodni kell a kiolvadó húslé felfogásáról. A saját fagyasztású élelmiszerek esetében a terméken jelölni kell a szállítólevél számot, a termék megnevezését, a fagyasztott élelmiszer mennyiségét, a fagyasztás időpontját, a felhasználhatósági időt és a fagyasztást végző dolgozó aláírását. A felengedtetéssel és a termékjelöléssel kapcsolatban a dolgozókat javasolt oktatni.
18.	A melegen fogyasztandó ételeket GN edényekben szállították ki, a melegen tartást az edények nem biztosították. A hűtést igénylő élelmiszerek hűtve tartása a kiszállítás során nem biztosított.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5), XII. fejezet (1) (2)  2008. évi XLVI. törvény 1. § a)  62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § (1), 19. § (1) (2)  GHP 6.8. Készítékelés, tárolás, 6.10. Kiszállítás	A kiszállítás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételek melegen tartása a kiszállítás során biztosított legyen. A GN edényeket javasolt thermoboxokban szállítani. A hűtést igénylő élelmiszerek kiszállítása során a hűtési lánc nem szakadhat meg, ezért a hűtést igénylő élelmiszerek folyamatos hőmérsékleten való tartására jégakkumulátoros termoboxok, vagy hűtőtáskák használata javasolt.
19.	A szállítóedények mosogatása helyben nem történt meg vagy elmondás alapján az üzemi edény mosogatóban mossák el a badellákat. A szállítóedényeket a gazdasági bejárat előtt a lépcsőn.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) a), IX. fejezet (3), XII. fejezet (1) (2)  GHP 5.4.1. Szállítóedények, szállítótartályok, 8.3. Mosogatás	Ételt csak tiszta edényben szabad kitálalni. A szállítóedények állapotáért a főzőkonyha a felelős. A szállítóedényeket tálalás előtt fertőtlenítő mosogatóval el kell mosni. A szállító edények

	közvetlenül a járófelületen tartották, alátétet nem használtak.		szennyeződéstől való védelmét a tárolás során biztosítani kell. Az edények tárolását épületen belül polcon vagy alátétben kell biztosítani. A dolgozók oktatása javasolt.
20.	A szemlén a vagdaltat közvetlenül a kiszállítás előtt nem mérték meg. Az ételkísérő okmányon a főző és a tálalókonyha címét a kísérő okmányok minden példányán nem rögzítették. A tálalókonyhák nem minden esetben igazolták vissza a kísérő okmányon az átvételi időket és az átvételkor mért hőfokokat.	178/2002/EK rendelet II. fejezet, I. szakasz 18. cikk (4)  852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2)  2008. évi XLVI. törvény 16. §.  GHP 4.8. Nyomon követhetőség. 6.10. Kiszállítás	A főzőkonyhának minden kiszállított ételhez a megfelelő adattartalommal ellátott ételkísérő okmányt kell mellékelnie 2 példányban. A szállítólevélen rögzíteni kell a főző és tálalókonyha megnevezését pontos címmel együtt. Minden ételre vonatkozóan az expedálásakor mért hőfokokat a kísérő okmányon rögzíteni kell. A tálalókonyhának mindkét példányt le kell igazolnia és az egyik dokumentált példányt a főzőkonyhára vissza kell küldenie.
21.	Az egyik szállító jármű rakodóterét kartonpapírral takarták le. A másik járműben linóleummal borították a rakodófelületet, ami ki volt szakadva.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1), XII. fejezet (1) (2)  GHP 5.4.1. Szállítójárművek, szállítótartályok	A szállítójárművet jó állapotban és tisztán kell tartani. A tárolóteret úgy kell kialakítani, hogy az könnyen tisztántartható és fertőtleníthető legyen. A kartonpapírral történő letakarás nem javasolt. Az edények elcsúszásának megakadályozása érdekében javasolt könnyen tisztántartható (pl. gumiszőnyeg) alátét használata.
22.	Az étlapon virslit jelöltek, azonban baromfi rudacskát szolgáltak fel. Délibábfőlt használtak ételkészítéshez, az étlapon Tejfölös tésztaként, a dejóval készült tésztát Diós tésztaként tüntették fel az étlapon.	37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet 14 § (1)  62/2010. (VI.30.) VM rendelet 1. melléklet  GHP 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	Az élelmiszer-vállalkozóknak <b>pontos információkkal</b> kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételekre vonatkozóan. Az étel elnevezése nem lehet megtévesztő. Az étlapon az étel megnevezésben a



			ténylegesen felhasznált alapanyagok megnevezésének kell szerepelnie. A virsli helyett „Baromfi rudacskát”, a Tejfölös tészta helyett „Délibábfölös” tésztát a Diós tészta helyett „Dejós” tésztát” javasolt az étlapon feltüntetni.
23.	<b>Ismételt eltérés, hogy</b> a kis étkezésekből vett ételminták mennyisége nem volt elegendő, az egyik szendvicsből vett minta 8,1 dkg volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet (1) (2)  62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. §. (2), 4. melléklet  GHP 6.8.4. Ételminta	Az ételmintát minden helyben készült ételből 100 gramm mennyiségben kell eltenni. A dolgozók oktatása javasolt.
24.	A HACCP rendszer kiegészítésre szorul nem teljeskörű, nem minden tevékenységet szabályoztak.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 5. cikk (1), II. Melléklet XII. fejezet (1) (2)  GHP 10. Mellékletek, VI. Útmutató a HACCP kiépítéséhez	A HACCP rendszernek tükröznie kell a főzőkonyhán végzett konkrét tevékenységeket a technológiai lépéseket. A kritikus pontokat minden tevékenységre vonatkozóan javasolt a rendszerbe beépíteni. A rendszer időszakos felülvizsgálata javasolt. A rendszer teljeskörű kidolgozását követően a dolgozókat javasolt a változásokkal kapcsolatban oktatásban részesíteni.
25.	Rendszeresen nem végeznek önellenőrzést, önellenőrzési tervvel nem rendelkeztek.	178/2002/EK rendelet 17. cikk (1)  2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) b)  28/2017 (V.30.) FM rendelet 3. § (1) (2)  GHP 4. 11. Önellenőrzés	Az önellenőrzés a hibák megelőzésének, időben észlelésének és a gyors hibajavítás kivitelezésének leghatékonyabb módja. Az önellenőrzési rendszert és tervet egyedileg, a tevékenység méretétől, jellegétől és sajátosságaitól egy jól átgondolt tervben kell meghatározni és folyamatosan végrehajtani, a végrehajtást pedig dokumentumokkal igazolni. A Vendéglátás és Étkeztetés Jó higiéniai gyakorlata (GHP) című kiadvány 10.

			számú mellékletében, az önellenőrzési tervvázlat és a NÉBIH honlapjáról letölthető check lista segítség lehet az önellenőrzési terv elkészítéséhez.
--	--	--	---

### Fejlesztéssel, beruházással javítható eltérések

Ssz.	Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
1.	<b>Ismételt eltérésként tapasztaltuk, hogy a szellőztető berendezés kapacitása nem elegendő.</b> A főzés ideje alatt az ablakokat és a bejárati ajtókat nyitva tartották. Az ajtókra rovarhálót nem szereltek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (5)  253/1997. (XII.20.) Kormányrendelet  GHP 5.1.6. Szellőztetés, 6.7. Étel és termékkészítés	Az étel és a termék készítés során a készítendő ételeket a külső szennyeződéstől védeni kell, az ablakokat és ajtókat a főzés ideje alatt zártan kell tartani. A nem megfelelő szellőztetés, az ablakok és az ajtók nyitva tartása és a túlzott páráképződés az élelmiszerbiztonság kockázatával járhat. Ismételten javasoljuk a szellőztetőberendezés kapacitásának bővítését.
2.	A létesítményben a korábbi minősítésekhez képest az ellátotti létszám 2/3-ára csökkent, jelenleg közel 700 főt étkeztetnek naponta. Az ellátotti létszámhoz képest a helyiségek mérete kicsi a zöldségelőkészítő helyiséget és a húselőkészítő helyiséget egy félig leeresztett plexilappal választották le a főzőtértől.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (2) a), XII. fejezet (1) (2)  2008. évi XLVI. törvény 22. §. (1) a)  GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés, 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület, 6.6. Előkészítés, 6.7. Étel és termékkészítés	Az élelmiszertermelés során az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknak, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak, alkalmasnak kell lennie az élelmiszer és minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására. A helyiségek számát, méretét a tevékenység és a termelés mennyisége alapján kell meghatározni. <b>Jelen körülmények között az ételkészítés rendkívül kockázatos és a fogyasztók megbetegedését okozhatja.</b> <b><u>Ismételten javasoljuk</u></b> az ellátotti létszám csökkentését, vagy egy

			esetleges átalakítás során a főzőkonyha bővítését.
3.	A főzőtérben és a húselőkészítőben a mosogató medence alatt a padozat hiányos, töredezett volt. Az üzem egész területén az ajtókeretek festékhányosak, a csempék élei töredezetten voltak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) a) b) e)  GHP 5.2.1. Padozat, 5.2.2. Falfelületek, 5.2.5. Ajtók	A padlófelületeknek simának, résmentesnek és könnyen tisztántarthatónak kell lennie. A falfelületeket, az ajtókat tisztán és jó állapotban kell tartani, azok felülete legyen könnyen tisztítható és szükség szerint fertőtleníthető. Az ajtókeretek mázolása javasolt. A tisztasági festés elvégzése, sérült csempék cseréje és a faléleknél az élvédők felszerelése javasolt.
4.	A szárazáru raktárban a polcok felülete rozsdás volt, a főzőtérben a tárolópolcok felülete kopott a lemezborítások elváltak a polc vázától, azok közötti résekben szennyeződés gyülemlt fel. A fagyasztó ládák rossz állapotúak kopottak voltak. A főzőedények, serpenyők rossz állapotúak eldeformálódtak és felületükön kormos ráégett szennyeződés volt. A raklapokat kartonpapírral takarták le.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet V. fejezet (1) d)  2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a)  GHP 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Minden eszköznek és berendezésnek, amely érintkezésbe kerülhet a feldolgozott élelmiszerekkel, jó állapotúnak, tisztának és sérülésmentesnek kell lennie. <b>A berendezéseket úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen.</b> A raklapok papírral való takarása nem higiénikus, azokat tisztítani, fertőtleníteni nem lehet. Javasoljuk a főzőedények alapos tisztítását az elhasznált edények selejtezését és cseréjét. A rozsdás, sérült berendezéseket cserélni kell.
5.	Az öltözőhelyiségben nem volt kézmosóberendezés, az illemhelyiségben vagy közvetlenül a főzőtérben volt kézmosási lehetőség. Az előkészítőhelyiségekben nem volt kézmosó az előkészítők előtt a folyosón volt két kézmosóberendezés, de a húselőkészítőnél biztosított kézmosót használni nem lehetett, mert	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) (4)  GHP 5.1.5. Kézmosók	A kézmosók feltételeit és azok felszereltségét folyamatosan biztosítani kell. A kézmosáshoz szükséges kellékek: fertőtlenítő hatású kéztisztítószer, kéztörölő papír vagy kézszáritó berendezés az elhasznált papírtörölők gyűjtésére hulladéktároló edény és az erős szennyeződéssel járó

	a csapra műanyag slagot szereltek. A kézmosóberendezések felszereltsége hiányos volt az előkészítői helyeknél és az illemhelyiségben körömkéféket nem biztosítottak, kézszáritási lehetőség nem volt, hulladékgyűjtő edényeket nem biztosítottak.		területeken körömkéféket kell biztosítani. Kizárólag a szennyeződött papír gyűjtésére nyitott kosár is kihelyezhető.
6.	Az előkészítés helyén a nagyobb méretű edényeket bemeztéssel nem tudták elmosni. A zöldség előkészítő helyiségben háztartási méretű volt a mosogatómedence.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (2)  GHP 5.2.7. Mosogatóberendezések	A medencék mérete olyan legyen, hogy azokban a használatos edények biztonságosan elmoshatók legyenek. a medence nagyobb méretűre való cseréje vagy kisebb üzemi edények használata javasolt.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan **2023. április 29-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 (<http://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/minosegvezetelt-kozetkeztetes-program>).
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)**:  
<http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

**A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.**

Budapest, 2023. március 29.

dr. Pleva György igazgató főállatorvos nevében és megbízásából:

  
Tóth Dávid  
osztályvezető.

Erről értesül:

- 1.) címzettek (e-mailben)
- 2.) tájékoztatásul: (e-mailben: Oszlánszki Zsolt polgármester, bodajkpm@t-online.hu)
- 3.) irattár





NEMZETI ADÓ- ÉS VÁM HIVATAL  
Fejér Megyei Adó- és Vámigazgatósága  
Helyszíni Ellenőrzési Főosztály  
Helyszíni Ellenőrzési Osztály 1.



2924174967

Ügyintézés helye: 8000 SZÉKESFEHÉRVÁR  
MÁTYÁS KIRÁLY KÖRÜT 8.  
Ügyintéző: Sándorfi Péterné  
Telefonszám: (22) 518-519  
Ügyszám: 2924174967  
Tárgy: megbízólevél

**AZONOSÍTÓ ADATLAP**

Az azonosító adatlap száma: 2924174967  
Adóellenőr neve: Sándorfi Péterné  
Általános megbízólevél száma: 0703733

BODAJKI POLGÁRMESTERI HIVATAL	
Érkezett:	2023 MÁRC 27
Érkezési azonosító:	001460
Ügyirat szám:	BOD/ 2566-3 /2023
Előadó:	Főző Anna

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Az ellenőrzés tárgya az adóigazgatási rendtartásról szóló 2017. évi CLII. törvény (a továbbiakban: Air.) 89. § (1) bekezdés b) pontjában és 91. §-ában meghatározott **jogkövetési vizsgálat**.

Az ellenőrzés 2023. év 03. hó 03. napján

név:

adóazonosító szám:

cím:

adóazonosító az általános megbízólevél bemutatásával megkezdődött.

LAKAT-LAK Kft.  
Székesfehérvár, Mátyás király körút 8.  
Adószám: 2924174967  
Tárgy: Adóellenőrzés

Cím: 8002 SZÉKESFEHÉRVÁR Pf.345 Központi telefon: (22) 530-700

Kérjük, válaszelevelében szíveskedjék iktatószámunkra hivatkozni, és adószámát vagy adóazonosító jelét feltüntetni!

**ZÁRADÉK**

Az adóigazgatási eljárás részletszabályairól szóló 465/2017. (XII. 28.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Adóig. vhr.) 74. § (2)-(3) bekezdései szerint az adóhatóság jogkövetési vizsgálat lefolytatásához általános megbízólevelet is kiállíthat. Az általános megbízólevél az ellenőrzést végző adóhatóság megnevezését, az eljáró adóellenőr nevét, valamint a megbízólevél érvényességi idejét tartalmazza. Az általános megbízólevéllel rendelkező adóellenőr általános megbízólevéllel nem rendelkező másik adóhatósági alkalmazottal együtt a jogkövetési vizsgálat lefolytatására jogosult.

Az Adóig. vhr. 74. § (4) bekezdése alapján az általános megbízólevéllel az állami adó- és vámhatóság adóellenőre/pénzügyőr adóellenőre területi megkötés nélkül jogosult ellenőrzés lefolytatására.

Jelen azonosító adatlap az általános megbízólevéllel folytatott ellenőrzések azonosítása céljából, 2 példányban, 4 oldalas terjedelemben készült.

Az Adóig. vhr. 73. §-a szerinti helyszíni ellenőrzést az adóhatóság csak akkor kezdheti meg, ha az adózó vagy annak képviselője, meghatalmazottja, ezek hiányában két hatósági tanú jelen van.

Az Adóig. vhr. 92. §-a alapján a jogkövetési vizsgálat akkor is megkezdhető, ha az adózó alkalmazottja, próbavásárlás, fel nem fedett próbavásárlás esetén az értékesítésben közreműködő személy, elektronikus kereskedelmi szolgáltatást nyújtó vagy egyéb, megrendelésen alapuló termékértékesítést folytató adózónál végzett próbavásárlás esetén a megrendelt termék kiszállításában közreműködő személy van jelen.

Az Adóig. vhr. 93. §(1) bekezdése alapján próbavásárlás esetén az ellenőrzési jogosultságot a próbavásárlás befejezésekor kell igazolni, és ezzel egyidejűleg az eladó az áru visszavétele mellett a vételárát köteles visszatéríteni. A (2) bekezdés szerint, ha a próbavásárlásra elektronikus kereskedelmi szolgáltatást nyújtó vagy egyéb, megrendelésen alapuló termékértékesítést folytató adózónál kerül sor, és a kiszállított termékhez az értékesítéshez kapcsolódó bizonylatot nem mellékeltek, az adóhatóság jogosult annak csomagolását megbontani és meggyőződni arról, hogy a bizonylatot az eladó a csomagoláson belül elhelyezte-e. A megrendelt termék kiszállításában közreműködő személy az ellenőrzés során hatósági tanúként közreműködik. A (3) bekezdés szerint az adóhatóság a termék visszaszolgáltatására csak abban az esetben köteles, ha annak vételárát az eladó - az erre vonatkozó felszólítást követően - visszatérítette. Ha az eladó a termék visszavételét és a vételár visszafizetését megtagadja, a vételár eljárási költségnek minősül, amelyet az eladó visel, illetve a terméket adóhatóság az adóvégrehajtás szabályai szerint értékesíti, ennek megghiúsulása esetén megsemmisíti. A (4) bekezdés szerint, ha a próbavásárlásra az elektronikus kereskedelmi szolgáltatást nyújtó vagy egyéb megrendelésen alapuló termékértékesítést folytató adózónál kerül sor, az adóhatóság az ellenőrzés megállapításairól szóló jegyzőkönyvet minden esetben az adózó részére kézbesíti.

Az Adóig. vhr. 94. § (1) bekezdése szerint fel nem fedett próbavásárlás esetén az ellenőrzési jogosultságot - ha az adóhatóság jogsértést nem állapít meg - a próbavásárlás befejezésekor nem kell igazolni, azt az adózó részére kézbesített jegyzőkönyv tanúsítja. Ha az adóhatóság jogsértést állapít meg, az Adóig. vhr. 93. § (1) bekezdés rendelkezéseit kell alkalmazni.



NEMZETI ADÓ- ÉS VÁMHIVATAL  
Fejér Megyei Adó- és Vámigazgatósága

JEGYZŐKÖNYV

a foglalkoztatottak társadalombiztosítási bejelentésének ellenőrzésére irányuló jogkövetési vizsgálatról

Vizsgált adóalany:

Neve: Lakat-Lak Zrt.

Adószáma/adóazonosító jele: 24934558-2-27

Ellenőrzés helye: 8053 Bodajk János utca 16.

Azonosító adatlap (megbízólevél) száma: 2924174367

Ellenőrzést végzők neve: Székelyi Péter, Lakat-Lak Zrt.

Ellenőrzés helyének jellege: ☒ üzlet ☐ műhely ☐ kitelepülés ☐ taxi ☐ egyéb: .....

Tevékenység: üzemi étkezdé üzemeltetés Telefonszám: 22/410-354

Gépjármű rendszáma: .....

Az ellenőrzés megkezdésének időpontja: 2017. év ..... 02. .... hó 02. nap 10. óra 02. perc

Az ellenőrzés során közreműködő személyek részére a jegyzőkönyvben található jogszabályi tájékoztatásban szereplő jogokra és kötelezettségekre történő felhívás, ismertetés megtörtént.

Az ellenőrzést végzők mellett jelen vannak:

Név	Kapov Géza Miklós
Adóazonosító jel	8053455801
Anyja neve	Vukics Borbála
Születési hely, idő	Bodajk 1957.10.09.
Lakcím	Bodajk Péter J. u. 160.
Azonosító okmány típusa, száma, érvényessége	rend. 420704 NE 2019.10.09.
Jelenléti minőség	alkalmazott

A foglalkoztató által a helyszínen foglalkoztatott (munkavégzésre utaló körülmények között tartózkodó) személyek száma: 9. fő.

Az ellenőrzés alá vont foglalkoztatottak közül a helyszínen igazoltan bejelentett személyek összesen: 5. fő.

Név, adóazonosító jel (vagy szül. idő, anyja neve)	Foglalkoztatás kezdő időpontja	Foglalkoztatás jogcíme	Munkavégzés alapján fizetett bér összege	Bejelentés dátuma
Kapov Géza Miklós (8053455801)	2017.02.01.	munkavégzés	2017.09.23.	
Vukics Borbála (8053455801)	2017.02.01.	munkavégzés	2017.09.23.	
Tatár Miklós (8053455801)	2017.02.01.	munkavégzés	2017.09.23.	
Lakat-Lak Zrt. (8053455801)	2017.02.01.	munkavégzés	2017.09.23.	

Nem áll fenn bejelentési kötelezettség, vagy bármely egyéb ok miatt nem-biztosított összesen: ..... fő.

Név, adóazonosító jel (vagy szül. idő, anyja neve)	Foglalkoztatás kezdő időpontja	Foglalkoztatás jogcíme	Munkavégzés alapján fizetett bér összege	Bejelentés dátuma
Székelyi Péter (8053455801)	2017.02.01.	munkavégzés	2017.09.23.	

Az ellenőrzést végző adóellenőrök vizsgálatra vonatkozó megállapításai:

adóellenőr	adóellenőr	Kapov Géza Miklós <input type="checkbox"/> adózó <input type="checkbox"/> adózó képviselője <input checked="" type="checkbox"/> adózó alkalmazottja
------------	------------	---

Helyszíni Ellenőrzési Főosztály  
Helyszíni Ellenőrzési Osztály 1.

Cím: 8000 Székesfehérvár, Mátyás király krt. 8.

Központi telefon: 06-(22) 530-700

Kérjük, válaszlevelében szíveskedjen iktatószámunkra hivatkozni és az adószámát vagy adóazonosító jelét feltüntetni!

Az ellenőrzés során az adóellenőr megállapította, hogy a GABA Gyógyászati Termék Kft. (Kft.) által a 2017. évi CL. törvény (a továbbiakban: Air) 97. § (1) bekezdés a) pontja szerinti adóellenőrzés megkezdése előtt a vállalkozás nem nyújtotta be az adóellenőrzés megkezdéséhez szükséges tájékoztatót.

#### A jegyzőkönyv mellékletei:

Az adó (képviselője, meghatalmazottja) észrevétele, megjegyzése:

Kapott a GABA Gyógyászati Termék Kft. (Kft.) által a 2017. évi CL. törvény (a továbbiakban: Air) 97. § (1) bekezdés a) pontja szerinti adóellenőrzés megkezdése előtt a vállalkozás nem nyújtotta be az adóellenőrzés megkezdéséhez szükséges tájékoztatót.

Az adóellenőr válasza az észrevételekre, a felajánlott bizonyíték visszautasítása vagy elfogadása:

Az ellenőrzés tájékoztatja az adózót, hogy e jegyzőkönyv megállapításai alapján hatósági eljárás nem indul.

#### JOGSZABÁLYI TÁJÉKOZTATÁS

Az adózo jogosult az ellenőrzést végző - ideértve a külföldi adóhatóság tisztviselőjét is - személyazonosságáról és megbízásáról meggyőződni. [Az adóigazgatási rendtartásról szóló 2017. évi CL. törvény (a továbbiakban: Air) 97. § (1) bekezdés a) pont]. Az adóhatóság az adózónak a jogszabályok előírásához szükséges tájékoztatást megadja, az adóbevallás, az adóbefizetés rendjét vele megismerteti, az adózási jogainak érvényesítésére figyelmezteti. [Air. 8. § (1) bekezdés]. Az adózo és az eljárás egyéb résztvevője köteles a jogait jóhiszeműen gyakorolni és elősegíteni az adóhatóság feladatainak végrehajtását. [Air. 8. § (1) bekezdés]. A természetes személy adózo 500 ezer forintig, nem természetes személy adózo 1 millió forintig terjedő eljárás bírsággal sújtható, ha az ellenőrzést valótlannak tartalmú nyilatkozat tételével, a megjelenési kötelezettség elmulasztásával vagy más módon akadályozza. Az ellenőrzés akadályozásáért az adózónak nem minősülő személy is szankcionálható. Az eljárás bírság legkisebb összege esetenként 10 ezer forint. [Air. 69. § (1) - (4) bekezdései]. Az adóellenőr az ellenőrzés során tisztázhatja az adóköteles tevékenységben résztvevők személyazonosságának igazolására felhívni akkor, ha a körülmények arra utalnak, előírt feladatainak teljesítése érdekében jogosult a természetes személyt személyazonosságának igazolására felhívni akkor, ha a körülmények arra utalnak, hogy adóköteles tevékenységet folytat, vagy abban közreműködik. Az igazolatlan köteles a személyazonosító adatait hitelt érdemlően igazolni. Az igazolatlan megtagadása esetén a személyazonosság megállapítására az adóhatóság a rendőrség közreműködését veheti igénybe. [Aerkr. 80. § c) pontja, Air. 110. § (1) - (2) és (4) bekezdései]. A helyszíni ellenőrzés akkor kezdhető meg, ha az adózo vagy annak képviselője, ezek hiányában két hatósági tanú jelen van. A jogkövetési vizsgálat akkor is megkezdhető, ha az adózo alkalmazottja van jelen. [Aerkr. 73. §, 92. §]

Az adózo jogosult az ellenőrzési cselekményeknél jelen lenni, valamint megfelelő képviselőről gondoskodni. Az adózónak joga van az ellenőrzés során keletkezett iratokba az adóhatósággal történő előzetes egyeztetést követően betekinteni, a megállapításokkal kapcsolatban felvilágosítást kérni, azokra észrevételt tenni, bizonyítási indítványokat előterjeszteni, a jegyzőkönyvet megismerni, és a jegyzőkönyv átadását, kézbesítését követő 15 napon belül észrevételt tenni. [Air. 97. § (1) - (2) bekezdései]. Az adózo köteles az adóhatósággal az ellenőrzés során együttműködni, az ellenőrzés feltételeit a helyszíni ellenőrzés alkalmával biztosítani. Az ellenőrzés során az adózo és a foglalkoztatottja az adóhatóság részére az ellenőrzéshez szükséges felvilágosítást megadja. Az adózo az iratokat és az adózással összefüggő, elektronikus adathordozón tárolt adatokat felhívásra az adóhatóság által közzétett formátumban rendelkezésre bocsátja, illetve az ellenőrzéshez szükséges tények, körülmények, egyéb feltételek megismerését biztosítja. Nem kötelezhető az adózo olyan nyilvántartás, összesítés (számítás) elkészítésére, amelyet jogszabály nem ír elő. [Air. 98. § (1) - (2) bekezdései]. Az adóellenőr jogosult az ellenőrzés során üzleti, üzemi vagy az egyéb adóköteles tevékenység, vagyontárgy vagy jövedelem ellenőrzéséhez szükséges helyiségekbe belépni, a vállalkozási tevékenységgel összefüggő járműveket, járművek rakományát, helyiségeket, helyszínt átvizsgálni, iratokat, tárgyakat, munkafolyamatokat megvizsgálni, az adózótól, képviselőjétől, alkalmazottjától felvilágosítást, más személyektől nyilatkozatot kérni, próbavásárlást, fel nem fedett próbavásárlást, leltárfelvételt végezni, próbagyártást elrendelni, az adózóval szerződéses kapcsolatban álló más adózónál kapcsolódó vizsgálatot végezni, más, a tényállás tisztázásához szükséges bizonyítást lefolytatni. [Aerkr. 80. §, Aerkr. 90. § (2) bekezdés a) pontja]. Az adóellenőr köteles az ellenőrzés során más, a tényállás tisztázásához szükséges bizonyítást lefolytatni. [Aerkr. 80. §, Aerkr. 90. § (2) bekezdés a) pontja]. Az adóellenőr az ellenőrzés során köteles a jogait oly módon gyakorolni, hogy az az adózo gazdasági tevékenységét a lehető legkisebb mértékben korlátozza. Az adóellenőr az ellenőrzés során köteles a tényeket, körülményeket, adatokat értékelni, az adózót, képviselőjét, alkalmazottját az ellenőrzés során tett megállapításairól tájékoztatni. [Aerkr. 79. § (2) és (4) bekezdései].

A munkáltató és a kifizető az illetékes elsőfokú állami adó- és vámhatóságnak elektronikus úton vagy az erre a célra rendszeresített nyomtatványon bejelenti az általa foglalkoztatott biztosított törvényben előírt adatait. A bejelentést a biztosítás kezdetére vonatkozóan legkésőbb a biztosítási jogviszony első napján, a foglalkoztatás megkezdése előtt, álláskeresési támogatás esetén a támogatást megállapító határozat jogerőre emelkedését követő 10 napon belül, illetőleg ha a biztosítás elbírálására utólag kerül sor, legkésőbb a biztosítási kötelezettség megállapítását követő napon kell teljesíteni. [az adózási rendjéről szóló 2017. évi CL. tv. (a továbbiakban: Art.) 1. melléklet 3.1. pontja]. Az Art. 1. melléklete a bejelentési kötelezettségre további rendelkezéseket tartalmaz. Egyszerűsített foglalkoztatás céljából létrejött munkaviszony a felek szóbeli megállapodása alapján, a munkáltatónak az egyszerűsített foglalkoztatásról szóló 2010. évi LXXV. törvény (a továbbiakban: Efo tv.) 11. §-ában meghatározott bejelentési kötelezettségének teljesítésével keletkezik. [Efo tv. 3. § (1) bekezdése]

#### JEGYZŐKÖNYVI ZÁRADÉK

A jegyzőkönyv 2 példányban, összesen 2 oldal terjedelemben készült. A jegyzőkönyvben foglaltakat megismertem, a jegyzőkönyv egy példányát a mai napon átvettem.

Kelt: Budapest, 2017. év 02. hó 02. nap

adóellenőr

adóellenőr

Kapott a GABA Gyógyászati Termék Kft. (Kft.) által a 2017. évi CL. törvény (a továbbiakban: Air) 97. § (1) bekezdés a) pontja szerinti adóellenőrzés megkezdése előtt a vállalkozás nem nyújtotta be az adóellenőrzés megkezdéséhez szükséges tájékoztatót.

☐ adózo ☐ adózo képviselője ☒ adózo alkalmazottja



NEMZETI ADÓ- ÉS VÁMHIVATAL  
Fejér Megyei Adó- és Vámigazgatósága  
Helyszíni Ellenőrzési Főosztály  
Helyszíni Ellenőrzési Osztály 1.



2960709705

Ügyintézés helye: 8000 SZÉKESFEHÉRVÁR  
MÁTYÁS KIRÁLY KÖRÚT 8.  
Ügyintéző: Sándorfi Péterné  
Telefonszám: (22) 518-519  
Ügyszám: 2960709705  
Tárgy: megbízólevél

AZONOSÍTÓ ADATLAP

Az azonosító adatlap száma: 2960709705

Adóellenőr neve: Sándorfi Péterné

Általános megbízólevél száma: 0703733

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Adóellenőr/pénzügyőr adóellenőr/adóhatósági alkalmazott neve:

Általános megbízólevél/szolgálati igazolvány száma:

Az ellenőrzés tárgya az adóigazgatási rendtartásról szóló 2017. évi CLI. törvény (a továbbiakban: Air.) 89. § (1) bekezdés b) pontjában és 91. §-ában meghatározott jogkövetési vizsgálat.

Az ellenőrzés 2023. év 03. hó 03. napján

név:

adóazonosító szám:

cím:

adózónál az általános megbízólevél bemutatásával megkezdődött.

Cím: 8002 SZÉKESFEHÉRVÁR Pf.345 Központi telefon: (22) 530-700

Kérjük, válaszelevelében szíveskedjék iktatószámunkra hivatkozni, és adószámát vagy adóazonosító jelét feltüntetni!



Cím: 8000 Székesfehérvár, Mátyás király krt. 8.  
Központi telefon: 06-(22) 530-700