

Aranyosi Mónika

intézményvezető

intezmenyvezeto@rakosmentibolcsode.hu

Turcsán-Papp Debóra

élelmezésvezető

cselelmezes@rakosmentibolcsodek.hu

Rákosmenti Csibe Bölcsőde Főzőkonyha

Budapest

Újlak utca 112.

1173

Tisztelt Intézményvezető Asszony!

Tisztelt Élelmezésvezető Asszony!

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló **2008. évi XLVI. törvény** (továbbiakban: **Éltv.**) 23. § (5) előírja, hogy **„Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc felügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van”**. Az alábbi azonosító adatokkal rendelkező létesítményben a minősítés – az Éltv. 35. § (5) alapján - megtörtént.

A minősített létesítmény

Megnevezése: Rákosmenti Csibe Bölcsőde Főzőkonyha

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

Címe: 1173 Budapest, Újlak utca 112.

Üzemeltető neve, címe: Rákosmenti Egyesített Bölcsődék, 1173 Budapest, Kaszáló utca 50

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2026-04-15

Ellátottak száma: 165 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Turcsán-Papp Debóra, élelmezésvezető,
cselelmezes@rakosmentibolcsodek.hu

A 2026. évi minősítés eredménye: 88 %, azaz 4.

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

A szemle során tapasztaltuk, hogy a 2023-04-26-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 93% volt- a főzőkonyha ételminőség-higiéniai, ételminőség-biztonsági és ételminőség-minőségi állapota kismértékben gyengült.

Az 3142-1/2023 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 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.

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 javaslatainkat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az ételminőség-biztonságot és ételminőség 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 ételminőség-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A tevékenységnek megfelelő bejelentést – nyilvántartásba vételi igazolást nem tudtak bemutatni.	852/2004/EK rendelet II. fejezet 6. cikk (2),(3) 2008. évi XLVI törvény 23.§ (2) GHP 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége GHP 4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok GHP 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet 6. § (1) 20/2021. (V. 17.) AM rendelet 6. § (1)	Az ételminőség-vállalkozás a tevékenység végzésére vonatkozó szándékát a területileg illetékes Kormányhivatalnak, valamint a jegyzőnek köteles bejelenteni! Javasoljuk a nyilvántartásba vételre vonatkozó bejelentés másolati példányát az ellenőrizhetőség érdekében a létesítményben tartani.
A hűselőkészítőben található mosogatóberendezés alatt található zsírfogó doboz, az ételmezei-vezető elmondása alapján, nem megfelelően való beszerelése révén erős szennyvízszag érezhető.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (8) GHP 5.1.9. Szennyvízelvezetés	A szennyvízelvezetési probléma mielőbb megoldása szükséges.
Az utántöltött kézmosószer adagolókon nem voltak feltüntetve a szer azonosítását segítő adatok. Több kézmosó berendezésnél öntős kiszerezésű volt a kézmosószer.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	Az áttöltött kézfertőtlenítő szerek dobozán jelölni kell vagy nyilvántartást vezetni az azonosítására, nyomon követésére alkalmas adatokkal (megnevezés, gyártó / forgalmazó, engedélyszám, lejárat idő, használati utasítás).

Az óvodai csoportszobákban nyitott, jelöletlen kancsókba történik az ételhulladék gyűjtése.	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 ételhulladékot egy felirattal ellátott fedeles edényben szükséges gyűjteni, melyet jól el kell különíteni.
<p>Az előkészítőkben, főzőtérben használt eszközök, használati helyük szerint nem voltak megkülönböztetve.</p> <p>Az üzemi edény mosogatóban voltak elmosogatva a nagyobb méretű, különböző tisztaságú élelmiszerek kezelésére használatosak tálak, majd azt követően a zöldség-előkészítőben tárolták.</p> <p>A zöldség-előkészítő mosogatómedencéjében mosták közvetlenül a zöldségeket.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1), II. fejezet (2), V. fejezet (1) a), IX. fejezet (3)</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 13. §, 14. §, 15. §, 21. § (2) c)</p> <p>GHP 6.4. Áruátvétel GHP 6.5. Alapanyagok tárolása GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.6. Előkészítés</p> <p>GHP 6.6.1. Az előkészítés általános szabályai</p> <p>GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>Az előkészítő eszközök nem kerülhetnek ki az előkészítő helyiségből, mert az elősegíti a keresztszennyeződés kockázatát.</p> <p>Elkülönítetten kell kezelni a különböző tisztasági fokú élelmiszerek kezelésére szolgáló edényeket. A nyers húsos edényeket kizárólag nyers hús, a zöldségest kizárólag zöldség előkészítése során szabad használni, azokat az előkészítőtől kívülről nem lehet.</p> <p>A készételek kezelésére szintén elkülönített edényeket kell használni.</p> <p>Mosogatómedencében élelmiszert, nyersanyagot közvetlen megmosni nem javasolt ugyanis mosogatás után vegyszermaradványok maradhatnak vissza a medencében. Javasolt erre a célra edényeket használni.</p>
A diétás étkezők számára nincs elkülönített evőeszközök, tányérok biztosítva. Mosogatásuk nem különült el a normál étkezőkétől.	37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 16. § (1), (6) GHP 5.11.3. Képzettség GHP 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok	A diétás étkezést igénylő gyermekek számára névvel vagy jellel ellátott eszközöket javasolt biztosítani, melyeket elkülönítve is kell tárolni mosogatni.
A fertőtlenített héjú tojást a földes áru raktárban tárolták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (2) (3)(5) GHP 6.5. Alapanyagok tárolása GHP 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai	<p>A tojásokat a forgalmazói jelölésnek megfelelően kell tárolni!</p> <p>A fertőtlenített héjú tojás tárolása nem történhet a földesáru raktárban, szükséges a szárazáru raktárban egy elkülönített polcon tárolni.</p>
<p>A tálalásellenőrző dokumentumon az ételek elkészülési adatai szerepeltek csak, a tálalási adatok (hőmérséklet, idő) nem.</p> <p>Valamint a rögzített adatok fejléce nehezen olvasható volt.</p>	178/2002 EK rendelet II. Fejezet 18. cikk (1)(2) 2008. évi XLVI törvény 16. § (1)(2) GHP 4.8. Nyomon követhetőség	A tálalásellenőrző dokumentum frissítése szükséges, hogy a fejlécek is olvashatóak legyenek, valamint a tálaláskori adatok rögzítése is fontos információ az ételek nyomonkövetéséhez.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A főzőkonyha a tálalókonyhák saját tulajdonú szállítóedényeit használják, melyek közül az egyik intézmény nem hőtartós edényeket biztosít az ételek szállítására.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1) GHP 5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok GHP 8.1. Karbantartás	Javasolt az ételeket jellegüknek megfelelő hőmérsékleten tartani. Ezt a szállítás során is fenn kell tartani. Célszerű hőtartós szállítóedényeket beszerezni.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékozatom:

1. 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/minositesi-kerelem>)

2. 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 Higiéniái Útmutató (GHP): <https://portal.nebih.gov.hu/vendeglatas-ghp>

A minősítéssel kapcsolatos további kérdéseik esetén készséggel állunk rendelkezésükre.

Postacím: 1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.

e-mail cím: vefo@nebih.gov.hu

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: Vörös Péterné, bölcsődevezető, csibe@rakosmentibolcsodek.hu
3. irattár