

Aranyosi Mónika

intézményvezető

intezmenyvezeto@rakosmentibolcsode.hu

Pokorni Mária

élelmezésvezető

nelelmezes@rakosmentibolcsodek.hu

Rákosmenti Egyesített Bölcsődék Napraforgó Bölcsőde főzőkonyha

Budapest

Sági utca 5.

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 Egyesített Bölcsődék Napraforgó Bölcsőde főzőkonyha

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

Címe: 1173 Budapest, Sági utca 5.

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

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2026-04-16

Ellátottak száma: 85 fő

Ellátott korosztály: 1-3 éves

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Pokorni Mária, élelmezésvezető, nelelmezes@rakosmentibolcsodek.hu

A 2026. évi minősítés eredménye: 89 %, 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 2023-04-20-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 94% volt- a főzőkonyha ételminőség-higiéniái, ételminőség-biztonsági és ételminőség-minőségi állapota érdemben nem változott.

Az 2860-1/2023 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.

<p>Az előkészítőkben a fertőtlenítő mosogatás során vízkimérést és megfelelő szeradagolást nem végeznek, ezáltal az alkalmazott fertőtlenítőszer koncentrációját sem tartják.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), II. fejezet (2), V. fejezet (1) a)</p> <p>2008. évi XLVI törvény 22. § (1) a)</p> <p>528/2012 EU rendelet 69. cikk (2) f) g) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. §, 21.§ (3), 22. §</p> <p>GHP 6.6.1. Az előkészítés általános szabályai GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás</p> <p>GHP 8.3. Mosogatás GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>Az előkészítőkben fertőtlenítő mosogatással kell megtisztítani az ott alkalmazott edényeket és eszközöket, tehát munkaoldal beállítására van szükség. Az oldatot a gyártói előírásoknak megfelelően szükséges elkészíteni. Az előírt behatási időt is tartani szükséges.</p>
<p>A húselőkészítő helyiséget a főzőtéri takarítóeszközzel tisztították, a főzőtérben használatos takarítóeszközt a zöldség-előkészítőben tárolták.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), (10)</p> <p>316/2013.(VIII. 28.) Kormányrendelet 21. § (2)</p> <p>GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás</p>	<p>Az eltérő tisztasági fokú helyiségek takarításához használt eszközöket meg kell különböztetni (jelöléssel, színekkel stb.).</p> <p>A különböző tisztaságú helyiségek takarítóeszközei nem tárolhatók más tisztaságú helyiségben.</p>
<p>2025. októberében érkezett új konyhai dolgozó, élelmiszerbiztonsági oktatásban még nem részesült.</p>	<p>852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet GHP 5.11.1. Oktatás VII. számú melléklet 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet 4. §</p>	<p>Új konyhai dolgozókat 3 hónapon belül szükséges élelmiszerbiztonsági oktatásban részesíteni.</p>
<p>A húselőkészítésre használatos fém tálak nem voltak megjelölve használati helyük szerint.</p> <p>A zöldség-előkészítőben is használtak fém edényeket.</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>Elkülönítetten kell kezelni a különböző tisztasági fokú élelmiszerek kezelésére szolgáló edényeket. A nyers húsos edényeket kizárólag nyers hús előkészítése során szabad használni, azokat az előkészítőből kivinni nem lehet.</p> <p>A készételek kezelésére elkülönített edényeket kell használni.</p>
<p>A konyha által nem kezelt élelmiszerekből nem tettek el ételmintát, nyilvántartást sem vezettek róluk.</p>	<p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17 § (2), 4. melléklet</p> <p>GHP 6.8.4. Ételminta</p> <p>GHP 5.11.1. Oktatás</p>	<p>A konyha által nem kezelt élelmiszerekből vagy ételmintát szükséges eltenni vagy az étel kiadás napját, gyártóját, felhasználhatósági idejét megjelölve nyilvántartást vezetni.</p>
<p>A diétás étkezők számára nincs elkülönített evőeszköz, tányér biztosítva.</p>	<p>852/2004/EK rendelet 5. cikk (1)</p> <p>2008. évi XLVI törvény 22. § (1) b)</p> <p>GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei</p>	<p>A diétás étkezést igénylő gyermekek számára névvel vagy jellel ellátott eszközöket javasolt biztosítani, melyeket elkülönítve is kell tárolni mosogatni.</p>
<p>Érzékszervi minősítés eredményét az ételmezésvezető dokumentálja, de a hölgy nem minden nap van jelen az intézményben.</p>	<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1)</p> <p>GHP 6.9. Tálalás, felszolgálat, értékesítés</p>	<p>Érzékszervi minősítést javasolt a konyhai dolgozóknak vagy az intézményvezetőnek dokumentálni, aki mindig jelen van az intézményben.</p>
<p>A tálalás ellenőrző dokumentumon a reggelire hőkezelés által készült italok adatait nem vezetik, valamint a rögzített adatok a szállítási információk.</p> <p>Az elkészülési időhöz a szállítódénybe való tálalási időt rögzítették.</p>	<p>178/2002 EK rendelet II. Fejezet 18. cikk (1)(2)</p> <p>2008. évi XLVI törvény 16. § (1)(2)</p> <p>GHP 4.8. Nyomon követhetőség</p>	<p>Az ételekhez mellékelni szükséges dokumentum a valóságnak megfelelő, mért, ellenőrzött időpontokat, hőmérsékleti értékeket kell feltüntetni.</p> <p>Az ételek elkészültének pontos ideje rendkívül fontos információval szolgál a tálalókonyhák részére az ételek kezelését illetően.</p>

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
A burgonyakoptató fal csatlakozójánál nincs vízvisszaszívást gátló szelep felszerelve.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1), VII. fejezet (1) a) GHP 5.7.1. Ivóvízellátás	Minden olyan csaptelepet, amelyhez gumicső/slag csatlakozik, javasolt vízvisszaszívást gátló szeleppel ellátni, vagy a létesítmény teljes vízhalózatának védelmét biztosító központi vízvisszaszívást gátló berendezést felszerelni.
Az intézményben található kézmosóberendezések nem mindegyikénél volt megtalálható kézfertőtlenítőszer. A papírtörölő adagolók nem a konyhán használt papírtörölőkhöz adaptáltak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.5. Kézmosók	Minden kézmosónál biztosítani kell a higiénikus kézmosás tárgyi feltételeit: kézfertőtlenítő szert, körömkéfé, kézzárítási lehetőséget (pl.: védve tárolt papírtörölő) és hulladéktároló edényt a használt papírtörölőnek.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékozatom:

- 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/minositési-kerelem>)
- 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:

- címzettek (e-mailben)
- tájékoztatásul: Kovács Lászlóné, bölcsődevezető, napraforgo@rakosmentibolcsodek.hu
- irattár