

Bayer László

főigazgató

bayer.laszlo@komlokodaly.hu

Rabitozszy Bernadett

gazdasági vezető

gazdasagivezeto@komlokodaly.hu

Kodály Zoltán Ének-zenei Katolikus Általános Iskola és Óvoda

Komló

Templom tér 2.

7300

Tisztelt Főigazgató Úr!

Tisztelt Gazdasági Vezető 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: Kodály Zoltán Katolikus Általános Iskola Tálalókonyha

Tevékenysége: Tálalókonyha

Címe: 7300 Komló, Templom tér 2.

Üzemeltető neve, címe: Kodály Zoltán Ének-zenei Katolikus Általános Iskola és Óvoda; 7300 Komló, Templom tér 2.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2025. november 14.

Ellátottak száma: 230 fő

Ellátott korosztály: 7-14 éves, felnőtt

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Rabitozszy Bernadett gazdasági vezető (e-mail: gazdasagivezeto@komlokodaly.hu)

A 2025. évi minősítés eredménye: 77%, azaz közepes (3).

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

A szemle során sajnálattal tapasztaltuk, hogy a 2024. október 09-én végzett minősítést követően -melynek eredménye 83% volt- a konyha ételkészítési-higiéniai, ételkészítési-biztonsági és ételkészítési-minőségi állapota romlott.

Az előző levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során részben figyelembe vették. A jelenlegi minősítés során azonban korábban nem jelentkező hibákat is megállapítottunk. Ismételtan ajánlott a hibák megszüntetése érdekében nyújtott javaslataink áttekintése, munkájukba történő beépítése. A dolgozók azonban most sem tartották be a munkakörükre vonatkozó szabályokat. Gyakoribb, hatékony oktatással, és a tanultak betartásának ellenőrzésével a korábbi és 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.

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 táblázat részletesen tartalmazza, segítséget nyújtva az eltérésekre vonatkozó jogháttér megismeréséhez, az üzemeltetésben javítandók és a beruházások, fejlesztések tervezéséhez.

A táblázatban feltüntettük a hibák felszámolására vonatkozó javaslatokat, azzal a szándékkal, hogy a következő minősítésnél jobb eredményt érjenek el, fejlesztve, javítva létesítményükben az ételkészítési-biztonságot és ételkészítési minőséget. A táblázatos csoportosítással a hibajavítások szervezését támogatjuk, melynek során célszerű törekedni az ételkészítési-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Kevés a hűtőkapacitás. A szemle napján a hűtve tárolandó tejfölt a melegben tartó pult mellett tárolták az étkeztetés idején, a tárolás ideje alatt felmelegedett +10°C-ra.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § (1) GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás	Javasolt a hűtőkapacitás bővítése. A hűtlánc megszakítása a hűtendő termékek romlását okozza.
A raktár padozata foltos, szennyezett volt.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1); V. fejezet (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	A padozat napi, vagy szükség esetén naponta többszöri takarítása szükséges, hogy a szennyeződés látszata elkerülhető legyen.
Az egyik dolgozó nem vett vízálló kötényt a mosogatáshoz. Pólója átázott, vizes lett. Mosogatás után abban tált. A munkaruhákat és a konyhán használt textiliákat együtt mosták.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VIII. fejezet (1); XII. fejezet (1) (2) GHP 5.8. Személyi higiénia GHP 5.8.2. Védőruha, munkaruha GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása	A szennyes műveletekhez vízálló védőkötényt, a tároláshoz pedig tiszta öltözetet kell viselni a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.
Az egyik dolgozó utcai és munkaruhája nem volt elkülönítve. Az öltözői szekrény biztosítja az elkülönítés lehetőségét.	852/2004/EK II. Melléklet I. fejezet (4) (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet 18. § GHP 5.1.10. Öltözők	Az utcai és a munkaruhákat elkülönítetten kell tárolni. A munkaruhákat védeni kell a szennyeződés lehetőségétől. Javasolt a dolgozók figyelmét felhívni a kétféle ruházat elkülönített tárolására.

Egy kihelyezett kézfertőtlenítő lejárt. Nem fertőtlenítős kézmosószer volt használatban a WC és a konyha kézmosó helyeinél.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (3) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 10. § GHP 5.1.4. Illemhelyek GHP 5.1.5. Kézmosók	Lejárt szert az elégtelen fertőtlenítő hatás miatt felhasználni nem szabad. A kézmosókhoz fertőtlenítő hatású kézmosószer kihelyezése szükséges.
Most sem tartották melegen a kiszállított ételek egy részét. A tűrőtöltelkes gombóc a melegen tartó pultban 49,4 °C volt, a szállítóedényekben pedig 45,8°C. A melegen tartó ki volt kapcsolva az étkezési idő vége előtt 1 órával. Az ételek elkészülte, és az utolsó adag tálalása között eltelt idő több, mint 3 óra.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (5) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19. § GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés GHP 5.11.1. Oktatás	A meleg ételek csak folyamatos melegen tartásuk (min. 63°C maghőmérséklet) esetén adhatók ki elkészültük után 3 órán túl. A melegen tartó berendezést mindaddig bekapcsolva kell tartani, amíg abban étel van. A dokumentumokon csak valós, mért értékek rögzíthetők. Szükséges a tálalókonyhai dolgozók oktatása a helyes ételkezelésre, dokumentálásra.
Az étkezési hulladék gyűjtő/szállító hordót bevitték a konyhatérbe.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet VI. fejezet (1); IX. fejezet (3) 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 9. § GHP 5.6. Élelmiszer-hulladék	Az étkezési hulladék gyűjtő/szállító edény kizárólag a fogyasztói edény mosogatóba, kukaszákba csomagolva vihető be. A már használt hordó nem vihető be.
Az ételmintát nem őrizték 72 órát, a megőrzött minták nagyon hiányosak voltak, és 2025.07.26.-án lejárt zacskókba helyezték a mintákat.	62/2011. (VI.30.) VM rendelet 17. § (2); 4. melléklet GHP 6.8.4. Ételminta GHP 5.11.1. Oktatás	Az ételmintákat 72 óráig kell megőrizni. Minden 29 adagnál nagyobb mennyiségben kiadott ételféleségből legalább 100g-ot kell eltenni. Az ételmintás zacskók felhasználhatósági idejét figyelembe kell venni.
A mosogatóra váró badellákat a padozaton tárolták. A fehér táányérok nagy részének most is fekete volt a széle.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet IV. fejezet (1); V. fejezet (1) a) b) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 21. § (1) GHP 8.3. Mosogató GHP 5.11.1. Oktatás	Az ételkészítésre, tárolásra, szállításra használt edények átmenetileg sem tárolhatók a padozaton. Javasolt súrolószer használata a táányérok mosogatásához valamint a dolgozók oktatása a mosogató helyes és eredményes végzéséről.
Tálalási lapot nem vezettek. A szemle idején a munkavégzés végén "leolvasott" hűtőhők már be voltak írva.	852/2004/EK rendelet 5. cikk (4) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) b) GHP 10. fejezet V. sz. melléklet – A HACCP – rendszer és alapelvei	A HACCP rendszerben a jogszabályoknak megfelelően kialakított, előírt lapokat (hűtőhőmérséklet, tálalás, áruátvétel, ételkészítés/hőkezelés, érzékszervi vizsgálat) naprakészen kell vezetni. Szükséges a dolgozók oktatása, és a tanultak betartásának ellenőrzése is.
A szemlén tapasztaltak alapján a dolgozók a feladatkörükre vonatkozó szabályokat nem ismerték, vagy nem tartották be (pl. hűtendő élelmiszerek helytelen tárolása, ételminta nem megfelelő kezelése, melegen tartás helytelen végzése, dokumentumok nem megfelelő vezetése).	852/2004/EK rendelet II. Melléklet XII. fejezet 68/2007. (VII. 26.) FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet 4. § GHP 5.11.1. Oktatás és VII. számú melléklet	A munkáltató felelőssége gondoskodni arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók munkájuk ellátásához szükséges élelmiszer-higiéniai kérdésekben rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek, a tevékenység jellege szerinti alapvető élelmiszer-higiéniai ismeretek birtokában legyenek. Az új dolgozót munkába állását követően 30 napon belül ki kell képezni. A szabályok betartását rendszeresen és gyakran javasolt ellenőrizni, szükség esetén ismételt oktatást tartani.

Beruházással javítható eltérések a szemle során nem kerültek feltárássra.

Iktatószámunkra hivatkozva az alábbi címek egyikére, postán vagy elektronikusan 2025. december 19-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

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 közzétételre kerül 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>)

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. irattár