

Sárosi Zsuzsanna

Ügyvezető

tarnok.kozetkeztetes@gmail.com

Tárnoki Közétkeztetési Kft.

Tárnok

Rákóczi út 78.

2461

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: Tárnoki Közétkeztetési Kft. főzőkonyha

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

Címe: 2461 Tárnok, Rákóczi út 78.

Üzemeltető neve, címe: Tárnoki Közétkeztetési Kft, 2461 Tárnok, Rákóczi út 78.

További adatok:

A minősítő szemle ideje: 2025-12-08

Ellátottak száma: 295 fő

Ellátott korosztály: 7-14 éves, Felnőtt, Idős

A szemlén jelen lévő felelős személy neve, elérhetősége: Sárosi Zsuzsanna , Ügyvezető, tarnok.kozetkeztetes@gmail.com

A 2025. évi minősítés eredménye: 93 %, azaz jeles (5).

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

A szemlén tapasztaltak alapján a 2023-04-27-án végzett minősítést követően -melynek eredménye 81% volt- a konyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota érdemben javult.

A 3143-1/2023 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során nagyrészt figyelembe vették, köszönjük a konyhát érintő beruházásokat (pl. fogyasztói tányérok lecserélése). A dolgozók hatékony oktatásával a még fennálló 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 élelmiszer-biztonságot és élelmiszer 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 élelmiszer-biztonság helyreállításához szükséges lehető legrövidebb határidőkre.

Üzemeltetés szervezéssel javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Tisztító és fertőtlenítőszer váltás történik, vannak szerek, amelyek a takarítási utasításban még nem szerepelnek.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (1) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás	Szükséges aktualizálni a takarítási utasítást, a konyhán használt szerekről kell szólnia!
A fertőtlenítéshez használt hypo felhasználhatósági ideje lejárt.	528/2012 EU rendelet 69. cikk (2) k) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 8.2. Takarítás, takarítási utasítás GHP 5.11.1. Oktatás	A fertőtlenítő szereket a felhasználhatósági idejükig szabad felhasználni, mert utána nem fejtik ki a hatásukat.
Kartondobozokban is tárolnak az előkészítőben, a pékárus rekeszeket pedig beviszik a reggeliző előkészítő helyiségbe.	A 852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3) GHP 6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek GHP 6.8. Készétel kezelés, tárolás GHP 5.11.1. Oktatás	Kartondobozokat, rekeszeket nem szabad bevinni az előkészítőbe, főzőtérbe, mert felületük szennyezett. Az árut át kell tenni belső használatú tárolókba, amelynek felülete mosható és fertőtleníthető. Javasolt a dolgozók oktatása.

Beruházással javítható eltérések

Nem megfelelés	Jogháttér	Javítási javaslat
Az átadó ablak és egyes beltéri ajtók kopottak, nehezen takaríthatóak.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) d) e) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók GHP 5.2.5. Ajtók GHP 8.1. Karbantartás	Szükséges a kopott nyílászárókat lefesteni.

A padozat régi, fugahiányos, nehezen takarítható. A vizes szerelvényeknél vízköves.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) a) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.1. Padozat GHP 8.1. Karbantartás	Lehetőség szerint javasolt a burkolatcsere.
A csempeburkolat helyenként törött pl.sarkoknál, valamint fugahiányos. Ezért nehezen tisztán tartható.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (1) b) c) 2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) a) GHP 5.2.2. Falfelületek GHP 5.2.3. Mennyezet GHP 8.1. Karbantartás	Lehetőség szerint javasolt a csempeburkolat korszerűsítése, cseréje.
Az öltöző változatlanul nagyon kis méretű. Egy műszakban 8 fő dolgozik, rendelkeznek saját öltöző szekrénnel, de a gazdasági folyósó része az öltöző. Nincs másik helyiség erre a célra.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (9) 3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet 18. § GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.10. Öltözők	Javasolt az öltöző bővítése vagy egy másik helyiséget kialakítani erre a célra.
A hűselőkesztőben és a zöldségelőkészítőben nincs kézmosó felszerelve, a mosogatómedencét használják erre a célra, oda van kitéve a kézfertőtlenítőszer, papírtörölő.	852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) GHP 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés GHP 5.1.5. Kézmosók	A zöldségelőkészítőben a tervezett helyre fel kell szerelni a hideg- meleg vizes kézmosót. Minden technológiai helyiségben a kézmosás tárgyi feltételeit biztosítani kell.

A minősítések kapcsán az alábbiakról is tájékoztatom:

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 Higiéniai 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. címzett (e-mailben)
2. irattár