



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Tel: 06/1/336-9474 Fax: 06/1/336-9169
E-mail: etbi@nebih.gov.hu
www.nebih.gov.hu

01-4518/2015

Ikt.sz.: 02.4/5861-3/2015
Tárgy: Pilisvörösvár Város Önkormányzata
kötelezése általa üzemeltetett főzőkonyhán
tapasztalt jogsértések megszüntetésére
Ügyintéző: Zoltai Anna/Kolbl Nándorné
Elérhetőség: ZoltaiA@nebih.gov.hu
Melléklet(ek): -

Jegyző

A Pilisvörösvár Város Önkormányzatával (2085 Pilisvörösvár, Fő tér 1., adószáma: 15730129-2-13), mint a Pilisvörösvár, Szabadság u. 21. szám alatt működő Főzőkonyha üzemeltetőjével szemben elsőfokú élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági jogkörben eljárva meghoztam az alábbi

HATÁROZATOT

A Főzőkonyhán (Pilisvörösvár, Szabadság u. 21.) az élelmiszerbiztonság fenntartása érdekében az alábbiak megtételére kötelezem:

1. A dolgozókat soron kívül élelmiszerbiztonsági oktatásban kell részesíteni. Az oktatásról készült jegyzőkönyv másolatát a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságára (1024 Budapest, Keleti K. u. 24.) el kell küldeni.
Határidő: 2015. október 20.
2. A szabálytalanul lefagyasztott, ételkészítésre fel nem használható baromfi-hús elszállítását igazoló dokumentum másolatát a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságára (1024 Budapest, Keleti K. u. 24.) el kell küldeni.
Határidő: 2015. október 20.
3. A főzőkonyhán végzett munkafolyamatokat át kell szervezni, és szabályozni, figyelembe véve a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlata Nemzeti Útmutató előírásait.
Határidő: azonnal
4. A konyhán keletkező élelmiszer-hulladék elszállítása, ártalmatlanítása csak engedélyezett módon történhet, kis vödörökben az élelmiszer-hulladék elvitele tilos.
Határidő: azonnal, és folyamatosan
5. Az egyedi ételhordós ételkiadás rendszerét felül kell vizsgálni, ételhordó edényeket átvenni csak abban az esetben lehet, ha a tárolás körülményei biztosítottak.
Határidő: azonnal és folyamatosan
6. A létesítmény HACCP rendszerét ki kell dolgozni.
Határidő: 2015.11.10.
7. Valamennyi helyiségre és berendezésre kiterjedő nagytakarítást kell végezni, a nem szükséges tárgyakat, lomokat el kell távolítani, a hibás – nem a ténylegesen használt kéztisztító-, fertőtlenítőszerre vonatkozó – feliratot le kell cserélni, a mélyhűtők árukészletét felül kell vizsgálni.
Határidő: azonnal

A jogsértések megszüntetésére vonatkozó teljesítés elmaradása esetén – ha az a kötelezettnek felróható – a kötelezettel szemben vagyoni helyzete és jövedelmi viszonyai vizsgálata nélkül eljárási bírság kiszabásának van helye.

A határozat ellen közigazgatási úton további jogorvoslatnak helye nincs.

A határozat felülvizsgálata jogszabálysértésre hivatkozással kérhető a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól a határozatot hozó Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: NÉBIH) elleni kereset indításával.

A keresetlevelet a NÉBIH-nél a felülvizsgálni kért határozat közlésétől számított harminc napon belül kell benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

Tájékoztatom, hogy a bíróság a pert tárgyaláson kívül bírálja el, a felek bármelyikének kérelmére azonban tárgyalást tart. Tárgyalás tartását a keresetlevélben kérheti; ennek elmulasztása miatt igazolásnak nincs helye.

I n d o k o l á s

A NÉBIH, mint elsőfokú élelmiszerlánc-felügyeleti szerv a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (továbbiakban: Ket.) 88. §-a, továbbá az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) 35. § (3) bekezdés a) és c) pontja, valamint 44. § (1) bekezdés a)- g) pontja alapján 2015. október 9-én ellenőrzést végzett a Pilisvörösvár Város Önkormányzata által működtetett Pilisvörösvár, Szabadság u. 21. szám alatti Főzőkonyhán.

Jelen határozatommal a hatósági ellenőrzésről készült VÉFO/ZA 2015.10.09. számú helyszíni jegyzőkönyvben előírtakat erősítem meg.

Jelen határozatom alapját képező ellenőrzési jegyzőkönyv az alábbi élelmiszerbiztonsági szempontból súlyos szabálytalanságokat tartalmazza:

1. A kézmosónál a falon látható kézfertőtlenítőszer használati utasítás nem az adagolóban lévő szerre vonatkozik.
2. A szállítóedény mosogató zsúfolt, oda nem tartozó göngyöleget, eldobható műanyag csomagolóanyagokat, kiürült vödröket is tárolnak a helyiségben.
3. A tiszta szállítóedény-tárolóban helyhiány miatt alapanyag-tárolás is történik.
4. Nincs szárazáru-raktár, a szárazárut a főzőkonyha előtti közlekedőben tárolják.
5. A ellenőrzés napján reggel 8 óra 5 perckor az aznapi milánói makaróni badellákban lezárva az előtérben volt, – jelzése szerint a Pilisvörösvár, Templom téri Általános iskolának volt előkészítve.
6. Kb. 30 adag ebédet a fogyasztók által nap közben előzőleg különféle szatyrokban beadott ételhordókba adagolnak ki. Az ételhordókat már nem mossák el, helyhiány miatt az előtérben tárolják, az előtérben történik a kiadagolás is. Az előtér vegyes használatú, itt tároltak 2 zsák burgonyát is.

7. A fertőtlenített tojást úgy tárolják a hűtőben, hogy csomagolását eltávolították.
8. A beszerzett húsokat átcsomagolják kis adagokra, és lefagyasztják. A fagyasztáshoz azonban nincs berendezésük, a tárolásra alkalmas mélyhűtőládák vastagon jégbordásak, elhasználódottak. Az ellenőrzést megelőző napon (2015.10.08.) a mélyhűtőládába nagy tömegben (54 kg) behelyezett húsok még nem fagytak le. A lefagyasztva tárolt (- helyben fagyasztott) húsok vastagon jegesek.
9. Az ellenőrzés napján az ebédhez a tésztát egyszerre, előre kifőzték, és órákon át a konyha hőmérsékletén tárolják. Az ebéd – milánói makaróni – csak abban az esetben adható ki, ha a tésztát sütőben biztonságos hőkezeléssel átsütik.
10. A kollégisták uticsomagjában előre elkészítve kefir is van, de azt hűtés nélkül tárolják.

A feltárt tényállás alapján megállapítom, hogy az ügyfél tevékenységével és mulasztásával megsértette az alább hivatkozott jogszabályokat.

Az Európai Parlament és Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszerhigiéniáról (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) az élelmiszeripari vállalkozók kötelezettségeit tartalmazó II. fejezet 3. cikke általános kötelezettségként írja elő, hogy „*az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek*”.

A 852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet 2. pontja kimondja, hogy „*az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:*

„*a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez*”.

A 852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezetének 3. pontja előírja, hogy *az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.*

- a tiszta szállítóedény tárolóban az alapanyagok tárolása szennyezési forrást jelent
- a szállítóedény mosogatóban a göngyölegek, kiürült vödrök, csomagolóanyagok tárolása keresztszennyeződést okozhat, élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent
- a szárazáru főzőtér előtti közlekedő folyosón tárolása a takarítást akadályozza, az áru szennyeződését okozhatja, valamint a konyhában végzett ételkészítő tevékenységet veszélyezteti
- az ételhordók tárolási körülményei és az ételadagolás módja a fogyasztók egészségét veszélyezteti, súlyos élelmiszer-biztonsági kockázatot jelent
- a fertőtlenített tojások csomagolásának eltávolítása utószennyeződéshez vezet, élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent.

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 3. melléklete tartalmazza a vendéglátó (-étkeztető) tevékenység keretében végezhető fagyasztás feltételeit. A melléklet 1. pontja alapján *a megfelelő előkészítő helyiségekkel rendelkező létesítményben, fagyasztó- és fagyasztva tároló berendezésekkel a várható felhasználás szerint adagolva, csomagolva, jelölve, saját vendéglátó tevékenység céljára élelmiszer-alapanyagok, ételkészítéshez felhasználni kívánt félkész termékek, valamint késztermékek lefagyaszthatók.*

A melléklet 5. pont kimondja, hogy a lefagyasztásra kerülő termék minden pontjának a lehető legrövidebb időn belül $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ vagy ez alatti hőmérsékletet kell elérnie. A termék hőmérséklete a fagyasztva tárolás során nem emelkedhet $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ fölé.

- a létesítményben fagyasztó berendezések nincsenek, a húsok lefagyasztását a fagyasztva tároló berendezésekben végzik. Ennek következtében a lefagyasztásra nem alkalmas hűtőládában még 1 nap (24 óra) elteltével sem fagytak meg a húsok, hőmérsékletük nem érte el a jogszabály szerint elvárt hőmérsékletet. A létesítményben rendelkezésre álló körülmények között lefagyasztott húsok élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentenek.

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 19. § (2) bekezdése szerint amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

- a létesítményben a tésztafőzés technológiája nem megfelelő, az elkészülése után órákig melegentartás-, vagy hűtés nélkül tárolt kifőtt tészta a fogyasztók megbetegedését okozhatja., hibás technológia súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. §-sa szerint a helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.

- a kézmosónál található használati utasítás nem az adagolóban kihelyezett szerre vonatkozott. Az ismeretlen alkalmazási módú szerrel végzett kézmosás veszélyhelyzetet, álbiztonságot teremt, mivel hatékonysága nem ismert, valamint az ismeretlen vegyszer élelmiszerek közelében tartása is veszélyes

A 852/2004/EK rendelet II. mellékletének élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezéseit tartalmazó IX. fejezetének 5. pontja szerint az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgezőanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani.

- az uticsomagokba tett kefirek hűtést igénylő termékek, így szobahőmérsékleten tartásuk élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent.

A 852/2004/EK rendelet helyes gyakorlatról szóló III. fejezet 7. cikke értelmében a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell.

A Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlata Nemzeti Útmutató (a továbbiakban: GHP) minden étkeztető-, vendéglátó vállalkozás, létesítmény részére rendelkezésre áll, rendszeres használatával sok élelmiszerbiztonsági szempontból kockázatos munkafolyamat átszervezhető, szabályozható lehet.

A 852/2004/EK rendelet az élelmiszeripari vállalkozók kötelezettségeit tartalmazó II. fejezet 5. cikke alapján az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszeripari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.

- a létesítmény étel kezelő-, étel készítő tevékenységére ki kell dolgozni a jogszabályi előírásnak megfelelő HACCP rendszer. A GHP a rendszer kidolgozásához is segítséget nyújt.

A nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékek közé sorolandók a konyhákban keletkező élelmiszer-hulladékok. Az élelmiszerhigiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet II.

melléklet VI. fejezetének 1. pontja előírja, hogy az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.

A VI. fejezet 4. pontja szerint „valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni.

- Az élelmiszer-hulladékok elszállítása az Éltv. 34.§ (1) bekezdésének a) pontja szerint engedélyhez kötött tevékenység, így nem fogadható el az a gyakorlat, hogy a keletkező élelmiszer-hulladékot kis vödrökben elviszik a létesítményből. A hulladék elszállítását a HACCP rendszerben szabályozni szükséges.

A 852/2004/EK rendelet képzésre vonatkozó XII. fejezetének 1. pontja szerint az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről: az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiénéiára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék.

- a dolgozók oktatása, képzése az ellenőrzésen feltárt, élelmiszerbiztonságot veszélyeztető hibák, hiányosságok, helytelen gyakorlat felszámolása érdekében szükséges.

A megállapított tények és a hivatkozott jogszabályi rendelkezések alapján **Pilisvörösvár Város Önkormányzatát kötelezem a jogsértések megszüntetésére.**

Hatóságom hatáskörét és illetékességét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet 1/A § (1) bekezdése, 3. § (1) bekezdése, 5. § (1) bekezdés c) pontja és a 8. § (1) bekezdése, továbbá az Éltv. 25. § (1) bekezdése, 26. § (1) bekezdés d) pontja, 27. § (1) bekezdés d) pontja 35. § (3) bekezdésének a) pontja, 44. § (1) bekezdése, 56. § (1) bekezdése határozza meg.


Határozatomat a Ket. 71. § (1) bekezdésének és 72. § (1) bekezdésének megfelelően adtam ki.

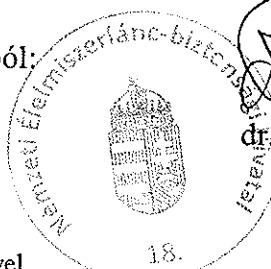
A hatóság döntése a Ket. 73/A § (1) bekezdés c) pontja alapján jogerős és a Ket. 73/A § (3) bekezdése alapján a közléssel jogerős.

A bírósági felülvizsgálat lehetőségére vonatkozó tájékoztatás a Ket. 100. § (1) bekezdés e) pontján és (2) bekezdésén, 109. § (1) bekezdés a) pontján, illetve a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 330. § (2) bekezdésén alapul.

Budapest, 2015. október 14.

dr. Oravecz Márton elnök nevében és megbízásából:


dr. Pleva György
igazgató



Kapják:

- Pilisvörösvár Város Önkormányzata- térítvevényel
- Pest Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és Talajvédelmi Főosztály (e-mail)
- Irattár