

Előterjesztés
Lajosmizse Város Önkormányzata Képviselő-testületének
2009. június 24-i ülésére

Tárgy: Intézkedési terv a Fekete István Általános Iskola Kollégiumában, valamint a Lajosmizsei Napközi Otthonos Óvoda Rákóczi utcai telephelyén feltárt hiányosságok megszüntetésére

Az előterjesztést készítette:

Nagy Judit irodavezető
Intézményirányító és
Településfejlesztési Iroda

Véleményezésre és tárgyalásra megkapta:

Művelődési és Oktatási Bizottság
Pénzügyi, Területfejlesztési és
Közbeszerzési Bizottság

Törvényességi ellenőrzésre megkapta:

Muhariné Mayer Piroska
aljegyző

Kutasiné Nagy Katalin sk.
jegyző

Előterjesztés
Lajosmizse Város Önkormányzata Képviselő-testületének
2009. június 24-i ülésére

Tárgy: : Intézkedési terv a Fekete István Általános Iskola Kollégiumában, valamint a Lajosmizsei Napközi Otthonos Óvoda Rákóczi utcai telephelyén feltárt hiányosságok megszüntetésére

Ikt. szám: I/5452/3/2009.

I/6080/3/2009.

Tisztelt Képviselő-testület!

Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat Kecskeméti, Kiskunfélegyházi, Kunszentmiklósi Kistérségi Intézetének képviselője 2009. április 22-én a Lajosmizsei Napközi Otthonos Óvoda Rákóczi u. 26. sz. alatti telephelyén, ezt követően április 29-én a Fekete István Általános Iskola Kollégiumában helyszíni ellenőrzést végzett és *az előterjesztés 1. melléklete* szerinti hiányosságokat tapasztalta, egyúttal a hiányosságok megszüntetésére a felelős személyek és határidők megjelölésével intézkedési terv elkészítését kérte.

Kocsis Györgyné óvodavezetővel történő egyeztetés alapján az óvónői iroda kialakítása a telephelyen található melléképületben biztosított, annak berendezése megfelelő. Akár a kollégiumban, akár az óvodában feltárt egyéb hiányosságok megszüntetésére jelenleg nem áll rendelkezésünkre pénzügyi fedezet, azok felszámolására csak hosszabb távon az adott évek költségvetésének ismeretében lesz lehetőségünk. Az óvoda esetében a tornaszoba kialakítását a Szent Lajos utcai telephelyen tartom megvalósíthatónak

Tájékoztatom T. Képviselő-testületet, hogy a Kollégium konyháján a Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszer-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága élelmiszerbiztonsági ellenőrzést tartott. Az erről készült jegyzőkönyv, valamint a tagintézmény-vezetőjének és az IGSZ vezetőjének arra tett nyilatkozata az előterjesztés *2. melléklete*. A nyilatkozatból kitűnik, hogy a feltárt hiányosságok többségének megszüntetését a Kollégium saját költségvetéséből biztosítani tudja, a melegítő pult beszerzése az, amelyre nem áll rendelkezésre pénzügyi fedezet.

A fentiek alapján az alábbi határozat-tervezetet terjesztem a T. Képviselő-testület elé:

.

Határozat-tervezet

.../2009.(...) ÖH

Intézkedési terv a Fekete István Általános Iskola Kollégiuma, valamint a Lajosmizsei Napközi Otthonos Óvoda Rákóczi utcai telephelyén feltárt hiányosságok megszüntetésére

Határozat

Lajosmizse Város Önkormányzatának Képviselő-testülete az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat Kecskeméti, Kiskunfélegyházi, Kunszentmiklósi Kistérségi Intézete által az előterjesztés 1. mellékletében megjelölt hiányosságok megszüntetésére az alábbi intézkedési tervet fogadja el:

- a.) Lajosmizse Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a Fekete István Általános Iskola Kollégiumában a hálók ablakainak, ablakpárkányainak cseréjét, a kiesést gátló szerkezetek felszerelését költségvetési lehetőségeinek figyelembe vételével folyamatosan megvalósítja.

Felelős: Képviselő-testület

Határidő: 2009. június 24., folyamatos

- b.) Lajosmizse Város Önkormányzatának Képviselő-testülete a Lajosmizsei Napközi Otthonos Óvoda esetében a tornaszobát a Lajosmizse, Szent Lajos u. 19. sz. alatti telephelyen költségvetési lehetőségeinek figyelembe vételével megvalósítja.

Felelős: Képviselő-testület, illetve óvodavezető

Határidő: 2009. június 24., folyamatos

Lajosmizse, 2009. június 17.

Basky András sk.
polgármester



Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat
Kecskeméti, Kunszentmiklósi Kistérségi Intézete
6000 Kecskemét, Széchenyi krt.12. 6001 Kecskemét, Pf. 564
Telefon: (76) 516-200 Telefax: (76) 516-299
E-mail: kecskemett@bacs.antsz.hu

Nagy J.

ÁTT

20

Iktatószám: 4225-2/2009.
Előadó: Dr. Bárh Jánosné
Tárgy: Általános iskolai kollégium
közegészségügyi hiányosságai

Lajosmizse Város Önkormányzata
Basky András
polgármester

Lajosmizse
Városház tér 1.
6050

Lajosmizse Város Önkormányzata	
Polgármesteri Hivatala	
Érkezett: 2009. máj. 05.	10. 21. nap
1/6050/1/2009. sz. j. l. sz.	 mell.
Előszám.	Nagy J.

Tisztelt Polgármester Úr!

Az ÁNTSZ Kecskeméti, Kunszentmiklósi Kistérségi Intézetének képviselője 2009. április 29-én helyszíni ellenőrzést végzett a Fekete István Általános Iskola Kollégiumában Lajosmizse, Ceglédi út 1. szám alatt. Az ellenőrzés során az alábbi hiányosságokat állapította meg:

1. A hálók ablakai nagymértékben elhasználódtak.
2. Az ablakpárkányok (könyöklők) töredezettek.
3. Nem minden ablak nyitható.
4. Az emeleti ablakokon kiesés-gátló szerkezetek nincsenek, ezért balesetveszélyesek.

Kérem, szíveskedjen a hiányosságok megszüntetésére 2009. június 14-ig intézkedési tervet készíttetni a felelős személy és határidő megjelölésével. Felhívom a figyelmét arra, hogy amennyiben a megadott határidőig az intézkedési tervet nem küldi be, akkor a rendelkezésünkre álló adatok alapján fogunk dönteni.

Kecskemét, 2009. május 15.

Tisztelettel:


Dr. Molnár Ilona
Kistérségi tisztifőorvos

Tértivevény!



**Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat
Kecskeméti, Kunszentmiklósi Kistérségi Intézete**

6000 Kecskemét, Széchenyi krt.12. 6001 Kecskemét, Pf. 564

Telefon: (76) 516-200 Telefax: (76) 516-299

E-mail: kecskemett@bacs.antsz.hu

Nagy J.

CHIKSÉTT

2009. 04. 29.

Iktatószám: 4033-2/2009.

Előadó: Dr. Bárh Jánosné

Tárgy: Közegészségügyi
hiányosságok

LajosmizseVáros Önkormányzata

Basky András

polgármester

Lajosmizse

Városház tér 1.

6050

2009. 04. 29.	04. 29.
15452/1/2009	
Előadó: Nagy J.	

Tisztelt Polgármester Úr!

Az ÁNTSZ Kecskeméti, Kunszentmiklósi Kistérségi Intézetének képviselője 2009. április 22-én helyszíni ellenőrzést végzett a **Lajosmizse, Rákóczi u. 26.** szám alatti Napköziotthonos Óvodában. Az ellenőrzés során az alábbi hiányosságokat állapította meg:

1. Az óvodában nincs iroda, óvónői szoba, tornaszoba.

Kérem, szíveskedjen a hiányosságok megszüntetésére 2009. május 25-ig intézkedési tervet készíttetni a felelős személy és határidő megjelölésével. Felhívom a figyelmét arra, hogy amennyiben a megadott határidőig az intézkedési tervet nem küldi be, akkor a rendelkezésünkre álló adatok alapján fogunk dönteni.

Kecskemét, 2009. április 27.

Tisztelettel:



Dr. Molnár Ilona
kistérségi tisztifőorvos

Értesül:

1. Címzett (Tértivevény!)
2. Napköziotthonos Óvoda
Kocsis Györgyné vezető óvónő
6050 Lajosmizse, Attila u. 6. (Tértivevény!)
3. Irattár

Előterjesztés 2. melléklete

előterjesztés

Fekete István Általános Iskola Kollégiuma
Lajosmizse, Ceglédi út 1. sz.

2009. JÚN 5. 7

Ikt.sz.: 50-4 /2009.

Tárgy: Jegyzőkönyv megküldés

Lajosmizse Város Polg. Hivatal Hivatala		
Élejezt: 2009. 06. 08. nap		
6080/3 / 2009. sz. sz. sz.	mell.	
Előszám:	Előadó: Nagy Erika	

Lajosmizse Város Önkormányzata
Lajosmizse, Városház tér 1.

A Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság 2009. április 8.-án ellenőrzést végzett intézményünk konyháján. Az erről készült 12.1/3494-1/2009. számú jegyzőkönyv fénymásolatát és az arra tett nyilatkozatunkat mellékelten megküldjük Önöknek.

Lajosmizse, 2009. június 4.



Veszelszkiné Nagy Erika
Veszelszkiné Nagy Erika
tagintézmény-vezető

50. 2/2009



Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal
Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

☐ 6000 Kecskemét, Halasi út 34. Pf. 155

☎ 76/503-370, Fax: 76/328-008

E-mail: bacs_megye@oai.hu

J e g y z ő k ö n y v

Készült: 2009. 04. 06. nap

Ellenőrzés helyszíne: Kollégiumi konyha, Előre

Ellenőrzés célja: Élelmiszerlánc-biztonsági ellenőrzés

Ügyfél neve:

Székhelye:

Elérhetőség: (telefon, telefax)

Vezető neve, beosztása: Bili Tibor, Vezető, Vezető

Vállalkozói ig. száma: Cégbírósági bejegyzés száma:

Adószám: 15337977-2-03 Bankszámlaszám: 1040459900026419-00000004

Jelen vannak:

1. Az eljáró hatóság részéről: (név, beosztás)

Dusinkai Tóth István, Élelmiszerlánc-biztonsági felügyelő

2. Az ellenőrzött egység részéről jelenlévő személy:

a) Neve, beosztása: Adám Sándor, Élelmiszerlánc-biztonsági felügyelő

Lakcíme: Lajoncime Város, 45

Elérhetősége: 76/356-614 (telefon, e-mail)

Eljárásjogi helyzete*: alvállalkozó

b) Neve, beosztása:

Lakcíme:

Elérhetősége: (telefon, e-mail)

Eljárásjogi helyzete*:

* (üggyel, ügyvezető, igazgató, alkalmazottja, segítő családtagja, hatósági tanú stb)



- 1 -

Adám Sándor

A meghallgatott személy azonosító adatai (a hivatkozott jogszabály 398 (2).c) pontja alapján): születési idő: 1964. 10. 31. Anyja neve: Dr. Lócut Károlina

Az ellenőrzést végző az ellenőrzés megkezdésekor a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény 5. § (1) bekezdésének megfelelően az ügyfél részére a tájékoztatást megadta, és figyelmeztette az ellenőrzöttet jogaira és kötelezettségeire.

Az ellenőrzés során megállapított lényeges tények, körülmények:

(pótlapokon folytatható)

A nagy uropon fűt: coppitén v. pett
 élleisimintatamaj: illenies, abszoludol
 kiptfén: dunt a illenies: deed link
 A nagy fapolt: nolah. bloccos: an
 aillia: minit: duntet: sereitessé
 LG. paktia: A fönötin: unguet: helgenreid
 penieses, ill. tott: helgenjén: urope
 topabellab

28 poudler. A feretendey mragoblou, a
talolo simeu flm wawoley, b'ado
flm antal felidate s'mitl, bulzei-
l'it soudas, l'udlegl'auzholou
l'iv' antal uesib'lic s'mitl,
i'kr'otke b'ololoantl lala fo.
Fluendey brolou es m'or'or-
m'or'orlou a s'elfopduor flm-
l'ite uem u'oluto-fer'ot'he'it'it'
(a fluendey brolou a PVC w'ereje
m'it'he'ks).

[illegible]

- 2 -

Abul Sabir

Az eljáró ügyintéző az ellenőrzés befejezésekor az alábbiakat közli:*
(ha az ügyfél vagy képviselője jelen van, figyelemztetésben részesíthető.)

Az ügyintéző: neve: Dursonkiné Tóth Zsuzsanna
 elérhetősége: 76/503-370/115

Ha nem tesz nyilatkozatot, ez a határozathozatalt nem akadályozza, ebben az esetben a rendelkezésünkre álló adatok alapján fogunk dönteni.

adja meg a következő adatokat, melyek közlése a hatályos jogszabályok értelmében kötelező:

[illegible]

A jelenlevők egyebet nem kívánnak a jegyzőkönyvbe foglalni, kijelentik, hogy az helyesen tartalmazza az ellenőrzés során tett megállapításokat és nyilatkozatokat, a valóságnak megfelelnek, ezért a jegyzőkönyvet oldalanként aláírják.



- 4 -

CHECK lista a közétkeztető helyek ellenőrzéséhez

- | | |
|--|----------|
| 48. Az élelmiszerek tartalmazzák a nyomonkövetéshez szükséges jelöléseket. | IGEN-NEM |
| 49. A helyben lefagyasztott nyersanyagok megfelelően csomagoltak | IGEN-NEM |
| 50. A helyben lefagyasztott nyersanyagok tartalmazzák a nyomonkövetéshez szükséges jelöléseket | IGEN-NEM |
| 51. A tárolt élelmiszerek fogyaszthatósági- illetve minőségmegőrzési határidőn belüliek | IGEN-NEM |
| 52. Az élelmiszerek azonosító dokumentumai a helyszínen vannak | IGEN-NEM |

ELŐKÉSZÍTÉS

- | | |
|---|-----------------|
| 53. Az előkészítő helyiségek alábbi tulajdonságai nem veszélyeztetik az ételminőségbiztonságot? | |
| a. kialakítása, állapota, rendje | <u>IGEN-NEM</u> |
| b. berendezés, felszereltség | <u>IGEN-NEM</u> |
| c. Rendeltetésszerű a használat? | <u>IGEN-NEM</u> |
| d. Eszközök jelöltek? | <u>IGEN-NEM</u> |
| e. mosogatásuk szabályosan történik | <u>IGEN-NEM</u> |
| 54. Fagyasztott nyersanyagok, alapanyagok felengedtetése megfelelő-e | <u>IGEN-NEM</u> |
| 55. Pácolás esetén az ételminőség nyomonkövethető-e | <u>IGEN-NEM</u> |

FŐZÉSS, SÜTÉS, TÁLALÁS

56. Ellenőrzik és dokumentálják-e ételkészítés közben az ételek maghőmérsékletét IGEN-NEM *alligolva*
57. Vezetnek-e tálalási ellenőrzési lapot IGEN-NEM
a. Megfelelő-e tartalma IGEN-NEM

KISZÁLLÍTÁS

58. Kiszállítás esetén az ételek kísérőjegyén feltüntetett adatok megfelelőek-e (X-el jelölve)
- Étel neve: ✓ Mennyisége: ✓ Elkészültének ideje: ✓ Kiszállítás kezdete: ✓ Kiszállítás kezdetén mért hőfok: ✓

- | | |
|--|-----------------|
| 59. Alkalmas-e a szállító edényzet melegétel kiszállítására | <u>IGEN-NEM</u> |
| 60. Alkalmas-e a jármű ételszállításra? | <u>IGEN-NEM</u> |
| 61. Átvételkor a tálalókonyhán vezetnek-e átvételi lapot hőfok és idő paraméterekre? | <u>IGEN-NEM</u> |
| 62. A kiszállítás az alábbi helyekre és adagszámban történik | |

NÉV, CÍM

Adágszám

Mici Mac s'ò Macginnorade, Lm Ceplidi u-1 20 / 5
Venelrari Sairdoni Golodi Naplari Kasut u 43 / 3
Euhax lul Dora Gj ut 108 / 55-65
Teret'shon Ml 158, Feliolojos, 158 u 19 / 60-65
Lura Golodi Naplari Pelof Lu 1 / 10
^{Babs}
Mici Mac s'ò Macginnorade, hcut Lu 15 / 3 (Macginnoplori)
Feliolojos, Felliandó 15-25 adaf.

CHECK lista a közétkeztető helyek ellenőrzéséhez

TISZTÍTÁS, FERTŐTLENÍTÉS

MOSOGATÁS

63. Az edényzet számára jellegnek és kapacitásnak megfelelő a mosogatóhely
64. A mosogatóhelyek felszereltsége megfelelő
65. A HACCP tervben szereplő tisztító-fertőtlenítő szereket használják
- ezek megfelelő mennyiségben rendelkezésre állnak
 - tárolásuk megfelelő
 - felhasználásuk szakszerű
66. A mosogatás menete megfelelően jelölt
67. Csöpögtetés, tisztaedény-, és eszköztárolás megfelelő

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

Reiter

TAKARÍTÁS

68. Takarítóeszközök tárolása elkülönített
69. Tisztító-fertőtlenítőszeres tárolása megfelelő
70. Takarítási utasítás kiterjed a helyiségek, és berendezési tárgyak felületére is
71. Takarítási utasításban előírtak szerint végzik a műveleteket?

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

ROVAROK RÁGCSÁLÓK ELLENI VÉDEKEZÉS

72. Rovar-rágcsálóirtást szerződés alapján, szakemberrel végeztetik:
73. Az egységben rovarok, rágcsálók jelenléte, vagy erre utaló jel tapasztalható:

IGEN-NEM

IGEN-NEM

HULLADÉK

74. Biztosított-e a hulladék fajtánként elkülönített gyűjtése, szállítása?
75. Moslék tárolása, elszállítási feltétele, gyakorisága megfelelő:
76. Elhasznált sütőzsiradék gyűjtése, elszállítása megoldott:
77. Veszélyes és/vagy nem ehető anyagok elkülönített, jelölt tárolása megoldott?

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

IGEN-NEM

ellenőrzést végző(k) aláírása

ellenőrzést végző(k) aláírása

Ellenőrzött egység részéről jelenlévő személyek aláírása

Ellenőrzött egység részéről jelenlévő személyek aláírása

CHECK lista a közétkeztető helyek ellenőrzéséhez

A 2022.05.08. készült jegyzőkönyv ...1...sz. melléklete

Az egység működési engedéllyel rendelkezik (év:.....)

IGEN-NEM

- Az üzletkör jelzőszáma, megnevezése... 2210. Fűzősütemények előállítására
- Tevékenységre vonatkozó korlátozás van-e? ...nem... IGEN-NEM

Az ÁNTSZ szakhatósági hozzájárulását bemutatták?

IGEN-NEM

Az egység kockázati besorolása: ☐ magas kockázat ☒ közepes kockázat

Napi étkeztetés száma: 5. Átlagos napi főzési adagszám: 660. Kiszállítás van-e?

IGEN-NEM

A „Heti Étrend” alapján készítenek-e gyenge hőkezeléssel tojást tartalmazó ételt?

IGEN-NEM

(Tojáskrémek sütemények, máglyarakás, tojásos nokedli, madártej, somlói galuska, tojással dúsított túrós étel, stb.)

Anyaghányad nyilvántartást vezetnek-e?

IGEN-NEM

SEMÉLYI HIGIÉNÉ, EGÉSZSÉGÜGYI ALKALMASSÁG

1. A dolgozók létszáma összesen 13 fő, 1 férfi és 12 nő. Szakképzett: 5 fő

2. Az élelmiszer kezelő személyeket, az élelmiszer-higiénia-ra vonatkozó utasításokkal ellátták és/vagy képezték?

IGEN-NEM

a) Új dolgozó egy hónapon belüli oktatása megtörtént-e?

IGEN-NEM

b) Rendszeres élelmiszerbiztonsági és minőségügyi oktatás történik?

IGEN-NEM

3. Valamennyi dolgozó rendelkezik érvényes munkaköri / személyi higiénés alkalmassági vizsgálatlall?

IGEN-NEM

4. Megfelelő munkaruha, védőruha, védőfelszerelés biztosított?

IGEN-NEM

5. A dolgozók számára illemhely kialakítása, szellőzése megfelelő?

IGEN-NEM

6. A dolgozók számára illemhely tisztasága, felszereltsége megfelelő?

IGEN-NEM

7. Az illemhely előterében a kézhigiénia tárgyi feltételei adottak?

IGEN-NEM

8. Öltöző, vagy ruhaváltási lehetőség biztosított, amely tiszta, műszaki állapota megfelelő?

IGEN-NEM

9. A dolgozók az ellenőrzés idején helyes higiéniai magatartást tanúsítottak?

IGEN-NEM

10. Szűrőpróbaszerűen kiválasztott dolgozók keze sérülés mentes, ill. kézsebesítéseket szabályosan befedték?

IGEN-NEM

NYOMONKÖVETÉS

11. Az élelmiszer-vállalkozó rendelkezik-e, nyomonkövetési rendszerrel?

IGEN-NEM

12. Nyomonkövetés szabályozott-e? (dokumentáció)

IGEN-NEM

a. Dokumentáció megnevezése? ...Készlet/nyomonkövetés...

IGEN-NEM

c. Szabályozott-e az áruátvétel?

IGEN-NEM

o ...Hogyan terjed ki az áruellenőrzés? ...a készlet minden részére...



CHECK lista a közétkeztető helyek ellenőrzéséhez

- | | |
|--|-----------------|
| 13. A működés további folyamata szabályozás alatt áll-e? | <u>IGEN-NEM</u> |
| a. Ezek felügyelete dokumentált-e? | <u>IGEN-NEM</u> |
| 14. Az alábbi dokumentációk rendelkezésre állnak-e? | |
| b. Termékekkel érintkező anyagok, felületek, gépek | <u>IGEN-NEM</u> |
| c. Mérőeszközök hitelesítése | <u>IGEN-NEM</u> |
| d. Termékleírás | <u>IGEN-NEM</u> |
| e. Takarítási utasítás | <u>IGEN-NEM</u> |
| f. Személyi higiénés utasítás | <u>IGEN-NEM</u> |
| g. Rovar-rágcsálóirtás | <u>IGEN-NEM</u> |
| h. Hulladékkezelési | <u>IGEN-NEM</u> |
| i. Hulladék elszállítási | <u>IGEN-NEM</u> |

TOJÁSOK NYOMONKÖVETÉSE FELHASZNÁLÁSA

Az egységben

- a. iparilag nem fertőtlenített, héjas tyúktójsát
b. ózonnal előre fertőtlenített héjú tojást
c. pasztörözött tojáslét
d. tojáspor használnak fel

- | | |
|---|----------|
| 16. A ... sz Melléklet/check-lista szerinti nyomonkövetéses vizsgálat történt | IGEN-NEM |
| 17. Tárolási körülményeik | |
| a. Tároló hely megfelelő | IGEN-NEM |
| b. tárolás hőfoka megfelelő | IGEN-NEM |
| 18. A tojásfertőtlenítést az előírásoknak megfelelő helyen végzik | IGEN-NEM |
| a. Jelölt edényzet rendelkezésre áll? | IGEN-NEM |
| 19. A tojásfertőtlenítést az előírásoknak megfelelő módon végzik | IGEN-NEM |
| a. Fertőtlenítéshez engedélyezett szert használnak-e? | IGEN-NEM |
| b. Az előírt koncentrációban, ideig, és hőmérsékleten végzik? | IGEN-NEM |
| c. Alkalmaznak-e öblítést, csöpögtetést, szárítást? | IGEN-NEM |
| 20. Felhasználás előtt ellenőrzik-e a tojás frissességét? | IGEN-NEM |

ÉPÍTÉSZETI, ÉPÜLETGÉPÉSZETI, MŰSZAKI ADOTTSÁGOK

- | | |
|--|-----------------|
| 21. A létesítmény környezete higiénikus, nem veszélyezteti a tevékenységet? | <u>IGEN-NEM</u> |
| 22. A nyersanyagok, félkész és késztermékek szállítási útvonala, térben, vagy időben elkülönített? | <u>IGEN-NEM</u> |
| 23. Az üzemeléshez szükséges mennyiségű, ivóvíz minőségű víz biztosított | <u>IGEN-NEM</u> |
| 24. Padozat ép, könnyen tisztítható, fertőtleníthető, szennyeződésnek kitett magasságig vízhatlan, karbantartott | <u>IGEN-NEM</u> |
| 25. Falazat ép, könnyen tisztítható, fertőtleníthető, vízhatlan, karbantartott | <u>IGEN-NEM</u> |

CHECK lista a közétkeztető helyek ellenőrzéséhez

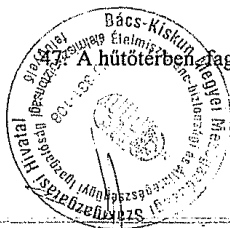
26. Mennyezet, és függő szerkezetek kialakítása olyan, hogy nem segíti elő a szennyeződések felhalmozódását, kondenzvíz lecsapódást, és bármely anyag ételbe kerülését IGEN-NEM *Rentén*
27. Nyílászárók és más nyílások kialakítása nem segíti elő a szennyeződések lerakódását, szabadba nyíló ablakok rovarhálóval ellátottak IGEN-NEM
28. Az élelmiszerrel kapcsolatba kerülő felületek épek, könnyen tisztíthatók, ahol szükséges fertőtleníthetők, vízhatlanok, simák, moshatók, IGEN-NEM *Rentén*
29. Rendelkezésre áll kellő számú megfelelő helyen és módon kialakított kézmosó, hidegmeleg folyóvízzel, kellékkel? IGEN-NEM *Rentén*
30. Az élelmiszerek mosása az élelmiszerektől elkülönített? IGEN-NEM
31. Helyiségek természetes, vagy mesterséges szellőzése megfelelő? IGEN-NEM *Rentén*
32. Megvilágítás megfelelő? IGEN-NEM
33. Szennyvíz elvezetése
- a. zárt, élelmiszereket, környezetet nem szennyezi IGEN-NEM
 - b. szennyvíznyelők bűzzáras kialakításúak IGEN-NEM
 - c. csatornaszemeket fedél, vagy rács borítja IGEN-NEM
 - d. tisztítóakna, zsírfogó, homokfogó, nincs termelőhelyiségben, közlekedő térben, és útvonalakon, rakodóhelyeken, a tisztításhoz használt eszközök, elkülönítettek, jelöltek a szennyes övezetben IGEN-NEM

RAKTÁROZÁS

34. Élelmiszerek csoportonkénti elkülönített raktározása megoldott IGEN-NEM
35. Az áruk tárolása jellegüknek megfelelően szakosított, rendezett IGEN-NEM *Rentén*
36. A raktárakban az élelmiszerek elhelyezése lehetővé teszi a könnyű hozzáférést IGEN-NEM
37. A tárolóberendezések állaga, higiéniás állapota megfelelő IGEN-NEM *Rentén*
38. A raktárakban csomagolása zárt IGEN-NEM
39. A tárolás során a csomagolt élelmiszerek magyarnyelvű címkével ellátottak IGEN-NEM
40. Az élelmiszerek jelölése megfelel az előírásoknak IGEN-NEM
41. A raktározott élelmiszerek fogyaszthatósági- illetve minőségmegőrzési határidőn belüliek IGEN-NEM
42. Az élelmiszerek azonosító dokumentumai a helyszínen vannak IGEN-NEM
43. Fűszerek felhasználásig nyomonkövethetőek IGEN-NEM

HŰTÖTT, FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

44. A hűtők állaga, tisztasága megfelelő: IGEN-NEM
45. A hűtött, fagyasztott élelmiszerek tárolása szakosított IGEN-NEM
46. A hűtők fagyasztók hőmérsékletét ellenőrzik, dokumentálják, hőfokok megfelelőek IGEN-NEM
47. A hűtőtérben, fagyasztótérben az élelmiszerek tárolása zárt IGEN-NEM



Lajosmizse Város Önkormányzat
Intézményeinek Gazdasági Szervezete
Lajosmizse, Ceglédi út 1.

Ikt.sz.: 50-3/2009.
Hiv.sz.: 12 1/3494-1/2009.

Tárgy: Nyilatkozat

Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal
Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Kecskemét, Halasi u. 4.

A Lajosmizse Város Önkormányzat Intézményeinek Gazdasági Szervezete által üzemeltetett, az önkormányzat által fenntartott konyhán 2009. április 8.-án végzett élelmiszerbiztonsági ellenőrzés során feltárt hiányosságokkal kapcsolatban az alábbi nyilatkozatot kívánjuk tenni.

A 28.ponthoz:

A fém zsámoly, fém asztal felületének javítása, salgópolcok felületének PVC-vel való bevonása, a sérült PVC padló cseréje, illetve a fából készült bútortartó eltávolítása.
A fent felsoroltakra az intézkedést megkezdtük.

Határidő: 2009.06.25.

Felelős: Veszelszkiné Nagy Erika kollégiumvezető

29. ponthoz:

A kézmosási, fertőtlenítési lehetőségekre a kézmosó kialakítását a konyha működésének befejezése után (2009. 06.30.) július hónapra tudja vállalni a vállalkozó.

Határideje 2009.08.01.

Felelős: Veszelszkiné Nagy Erika kollégiumvezető

31.ponthoz:

Elszívók, szellőzők felülvizsgálata.

A felülvizsgálatot elvégeztettük, a javítási munkát a vállalkozó 2009.06.30. határidőre vállalta. A konyha éves fertőtlenítő-tisztító meszelését július utolsó hetében elvégezzük.

Határidő: 2009.06.30.

Felelős: Veszelszkiné Nagy Erika kollégiumvezető

35.ponthoz:

A nem folyamatos használatú edények zárt tárolása, a szárazáru raktár és csatlakozó helyiség elkülönülő tárolási feltételeinek biztosítása.

Határidő: 2009.06.25.

Felelős: Ádám Sándorné élelmiszervezető

53.ponthoz:

A zöldség-előkészítőben a kézmosási lehetőség biztosításának határideje a 29.ponttal együtt

Határidő: 2009.08.01.

Felelős: Veszelszkiné Nagy Erika

Az ételek melegen tartására a melegítő pult beszerzését a Polgármester Úr tájékoztatása szerint a fenntartó ebben az évben az önkormányzat költségvetéséből nem tudja megoldani, de a 2010-es év költségvetésének tervezésénél prioritást élvez.

Határidő: 2010.02.28.

Felelős: Osbáth Barna igazgató

A natúr fa küszöbök burkolása, a takarítóeszközök zárt tárolása.

Határidő: 2009.06.30.

Felelős: Veszelszkiné Nagy Erika

Kérjük fenti nyilatkozatunk elfogadását.

Lajosmizse, 2009. június 4.

