

Más hatóság vagy szerv által 2022-ben végzett ellenőrzések bemutatása

Székhely/telephely megnevezése, amelyet az ellenőrzés érintett	(1) Az ellenőrzést lefolytató hatóságnak vagy szervnek, (2) az ellenőrzés tárgyköreinek és módszerének (személyes megjelenéssel vagy irat bekérés által történt) pontos megnevezése, (3) az ellenőrzés időpontja	Az ellenőrző hatóság vagy szerv által tett pozitív vagy negatív megállapítások rövid, tételes felsorolása	Az ellenőrzés során tett megállapítások kapcsán született-e intézkedési terv? Ha igen, az mikor készült el? Az ellenőrzés során tett megállapításokat követő konkrét intézkedések rövid, tételes felsorolása.	Történt-e az ellenőrzést követően az érintett hatóságok, más szervek részéről utóvizsgálat? Ha igen, mikor, illetve a megállapítások rövid, tételes felsorolása
Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon				
<p align="center">Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Kistelek székhely</p>	<p><i>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály - 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés a) pontja szerinti éves ellenőrzés - személyes megjelenés; 2022.02.08.</i></p>	<p align="center">„Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel.”</p>	<p align="center">„Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.”</p>	<p align="center">„Utóvizsgálat nem történt”</p>
<p align="center">Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Kistelek székhely</p>	<p><i>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály – 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés a) pontja szerinti éves ellenőrzés a Hatósági Főosztály Szociális és</i></p>	<p align="center">„Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel.”</p>	<p align="center">„Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.”</p>	<p align="center">„Utóvizsgálat nem történt”</p>

	Gyámügyi Osztály felkérésére - <i>személyes megjelenés</i> 2022.02.09.			
Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Kistelek székhely	Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Kisteleki Járási Hivatala Foglalkoztatási Osztály – Hosszabb időtartamú közfoglalkoztatás támogatásának ellenőrzése- <i>személyes megjelenés</i> - 2022.03.30.	„Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel.”	„Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.”	„Utóvizsgálat nem történt”
Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Kistelek székhely	Csongrád-Csanád Megyei Katasztrófavédelmi Igazgatóság Szegedi Katasztrófavédelmi Kirendeltség – A tűzvédelmi hatósági feladatokat ellátó szervezetekről, a tűzvédelmi bírságról és a tűzvédelemmel foglalkozók kötelező élet- és balesetbiztosításáról szóló 259/2011. (XII. 7.) Kormányrendelet 1. § (1) bekezdés c) pontja, a katasztrófavédelmi kirendeltségek illetékességi területéről szóló 43/2011. (XI. 30.) BM rendelet 1. §-a, valamint ugyanezen rendelet 1. melléklete alapján -tűzvédelmi hatósági átfogó ellenőrzés- személyes megjelenés 2022.07.07.	Hiányosságként megállapításra került: 1. Az Intézmény tűzoltó vízforrás nyilvántartásában csak 1 db föld feletti tűzcsap szerepel (belső udvari), a főbejárat előtt lévő föld feletti tűzcsap nem. 2. Tűzvédelmi ajtók üzemeltetési naplójában nem szerepel bejegyzés a 2022-es évben a havonkénti üzemeltetési ellenőrzésről. 3. Az 1. emeleten a tűzvédelmi ajtó nem csukódott be rendeltetésszerűen. 4. A helyszíni ellenőrzésen az ajtók (földszinti és emeleti) faékkal nyitott állapotban ki voltak támasztva. 5. A kiürítési számításra vonatkozó iratban nem szerepel az útvonalhossz szerinti ellenőrzés. 6. Vészkijáratok kulcsa borítékban van elhelyezve az ajtó közelében, nincs rajta jelölés. 7. Tóth Péter felülvizsgáló a 2019/156. számú erősáramú felülvizsgálati jegyzőkönyvében „c” jelű hiányosságok közül a villámimpulzus elleni védelem nincs kiépítve. 8. Menekülési útirányjelzők üzemeltetői ellenőrzését a karbantartó végezte, a nyilvántartásban 2022.-re nincs bejegyzés.	Intézkedési terv készült 2022.07.11. Az ellenőrzés során megállapított egyes hiányosságok kapcsán az alábbi intézkedések történtek. 1. Tisztázni, hogy a főbejártnál található föld feletti tűzcsapot az Alföldvíz, vagy a Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Ott-honnak kell karbantartatni, illetve javíttatni. 2. Tűzvédelmi ajtók üzemeltetési naplójában a 2022. évi havonként elvégzett üzemeltetési ellenőrzések rögzítésének pótlása. 3. Az 1. emeleti tűzvédelmi ajtó finombeállítás. 4. A tűzvédelmi ajtók kitámasztását meg kell szüntetni, a faékeket el kell távolítani. 5. A kiürítési számításra vonatkozó iratban az útvonalhossz szerinti ellenőrzés pótlása. 6. A kulcsokat kulcsdobozban helyeztük el, „Tűzkulcs” jelöléssel ellátva, 7. A villámimpulzus elleni védelem kiépítése megtörtént. 8. A menekülési útirányjelzők 2022. évi üzemeltetői ellenőrzését a nyilvántartásban pótoltuk.	Utóvizsgálat történt – személyes megjelenéssel 2022.10.10-én- „Az intézkedési tervben foglalt feladatok végrehajtása megtörtént. Az utóellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel” „Utóvizsgálat lezárult”

		<p>9. A Tűzvédelmi Szabályzatban, valamint a Tűzriadó Tervben nem került rögzítésre a demenciás betegek miatti lezárások ténye, illetve az ezzel kapcsolatos helyi tűzvédelmi szabályok.</p> <p>10. Az intézményben megtartott éves oktatás (2021.11.09.) jelenléti ívén a 67-ből csak 48 aláírás szerepel.</p>	<p>9. A Tűzvédelmi Szabályzatban, valamint a Tűzriadó Tervben a demenciás betegek miatti lezárások tényét, illetve az ezzel kapcsolatos helyi tűzvédelmi szabályokat rögzítettük. Az elkészült új példányokat érvénybe helyeztük.</p> <p>10. A hiányzó munkatársak részére tűzvédelmi előírásokból pótoktatást tartottunk, az erről készült dokumentációt az ellenőrző szervnek bemutattuk.</p>	
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Kistélek székhely</p>	<p>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal-</p> <p>Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 25.§ (5)</p> <p>- Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés-</p> <p>személyes megjelenés 2022.09.06.</p>	<p>Hiányosságként megállapításra került:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A takarítási utasításban, és a mosogatóknál a fali kiírásokon szereplő aktuálisan használt Duo-Max fertőtlenítő mosogatópor adagolása nem felel meg a gyártói utasításnak. 2. A helyiségek általános tisztasága nem volt megfelelő, alaposabb tisztítás javasolt a helyiségek padozatán, a nehezen elérhető helyeken, pl.: húselőkészítő helyiség hűtőszekrény mögött, berendezések alatt. A konyhán több partvis szennyezett, és kopott volt, valamint az üzemi edénymosogatóban. 3. A zöldségek tisztításánál az ellátottak is segítettek, akik nem viseltek hajhálót. 4. A zöldség előkészítő helyiség kézmosójánál a kézfertőtlenítőszer kifogyott. 5. A tésztás helyiségben a sütő tetején fedetlenül kenyeret szárítottak későbbi felhasználás (zsemlemorzsa készítés) miatt. 6. A konyha több területén légyapírokat használtak pl.: húselőkészítő helyiség, a konyhán, a szemle során néhány légy jelenléte volt tapasztalható. 7. Az üzemi mosogatóban a nagyméretű hulladékgyűjtő fedele csak kézzel nyitható. 	<p>Intézkedési terv készült 2022.09.27. Az ellenőrzés során megállapított egyes hiányosságok kapcsán az alábbi intézkedések történtek.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.A takarítási utasításban, és a mosogatóknál a fali kiírásokon a Duo-Max fertőtlenítő mosogatópor adagolását kijavítottuk és kifüggesztettük a gyártói utasításnak megfelelően. 2.A konyhán alaposabb minden elérhető területre kiterjedő nagytakarítást végeztünk. A szennyezett, kopott takarítóeszközöket lecseréltük. 3.Az ételkészítésben (ideértve az előkészítést is) részt vevő ellátottaknak foglalkozás- egészségügyi alkalmassági vizsgálatot végeztünk, egészségügyi nyilatkozatot tettek, részt vettek az élelmiszerbiztonsági oktatáson (feladatkörüknek megfelelően), valamint tiszta munkaruhát biztosítottunk számukra (ideértve a hajhálót). 4.Minden kézmosónál biztosítjuk a higiénikus kézmosás tárgyi feltételeit: kézfertőtlenítő szert, kézszáritási lehetőséget és hulladékártó edényt a használt papírtörölközőknek. 5.A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszereket védjük a szennyeződésektől a tárolás és feldolgozás minden szakaszában. A szárítás ideje alatt a tepsi tetejére selyempapírt helyezünk. A zsemlemorzsa 	<p>„Utóvizsgálat nem történt</p>

		<p>8. A bontott befőtteket (1-1- üveg barack, szilva, meggy) a zöldséges nagyméretű hűtőberendezésben tárolták.</p> <p>9. Az ételkísérő jegyek adattartalma továbbra sem volt megfelelő, azokon nem szerepeltek az ételadagok egyes és összesített mennyiségei, az expedálás időpontja- és hőmérséklete, valamint a tárolókonyhai átvétel időpontja.</p> <p>10. A fertőtlenített héjú tojást a zöldségelőkészítő helyiségben, valamint a földesáru raktárban tárolták (hűtés nélkül).</p> <p>11. A helyben lefagyasztott frissen érkezett hús alapanyagokon nem jelölték a fagyasztás időpontját, valamint a konyha által megadott minőség megőrzési időt.</p> <p>12. A HACCP rendszerben a diétás ételkészítés, és a száraz pékáru felhasználása nem szabályozott. A tállás ellenőrző lapot nem vezették naprakészen a szemlét megelőző napokon.</p> <p>13. A páraelszívó berendezés kapacitása továbbra sem elégséges. A tűzhelyek felett nincsenek elszívó ernyők.</p> <p>14. A húsvágótóke felületén nehezen tisztán tartható mély karcolások voltak láthatóak, az üzemi edénymosogatóban a tisztítószeres szekrény belső polcai szétáztak, nehezen tisztíthatóak voltak.</p> <p>15. A felvágottas hűtőberendezésben a szemle során 10-11°C-ot mértünk.</p>	<p>készítéshez szánt pékáru lehetőség szerint a sütőben szárítjuk.</p> <p>6.A rovarcsapdákat nem helyezük el termelési területek felett. Az elektromos rovarcsapdákat beszerzés után, a szabadba nyíló ajtónyílások közelébe felszereljük.</p> <p>7.A lámpedállal működtethető fedelű hulladékgyűjtőt beszereztünk.</p> <p>8.A tárolt termékek szennyeződés elleni védelmét minden esetben biztosítjuk.</p> <p>9.Az ételkísérő jegy vezetéséről a munkatársakat újra oktattuk. A dokumentumokat naprakészen vezetjük.</p> <p>10.A fertőtlenített héjú tojást a forgalmazó által javasolt hőmérsékleten egyéb nyersanyagoktól és készételektől elkülönítve, a szárazáru raktárban elhelyezett hűtőben tároljuk.</p> <p>11.A frissen érkezett, későbbi felhasználásra szánt lefagyasztott húson a gyártói adatok mellett megjelöljük a fagyasztás időpontját, és a megadott új minőség megőrzési időpontot. A nagyobb méretű húsokat lehetőség szerint kisebb 2-3 kg-os adagokra szétválasztjuk.</p> <p>12.A HACCP rendszer kiegészítettük a diétás ételkészítés, és a száraz pékáru felhasználása tartalommal. A HACCP rendszerben meghatározott dokumentációkat minden esetben naprakészen vezetjük.</p> <p>13. A páraelszívó cseréjére jelenleg nincs lehetőség, az intézmény költségvetése ezt nem teszi lehetővé.</p> <p>14. A húsvágótóke felületének lecsiszolása az üzemi edénymosogatóban, és a tisztítószeres szekrény belső polcainak kicserélése megtörtént.</p> <p>15.A felvágottas hűtőberendezés javítása megtörtént.</p>	
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Ruzsai Idősek Otthona</p>	<p>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály –</p>	<p>Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel.</p>	<p>Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.</p>	<p>Utóvizsgálat nem történt.</p>

	369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés a) pontja szerinti éves ellenőrzés a Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály felkérésére - személyes megjelenés 2022.03.30.			
Csongrád- Csanád Megyei Napsugár Otthon Ruzsai Idősek Otthona	Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály - 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés a) pontja szerinti éves ellenőrzés - személyes megjelenés; 2022.03.31.	Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel.	Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.	Utóvizsgálat nem történt.
Csongrád- Csanád Megyei Napsugár Otthon Mórahalmi Idősek Otthona	Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály – 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés a) pontja szerinti éves ellenőrzés a Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály felkérésére - személyes megjelenés 2022.03.02.	A Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztálya az intézményvezető részéről nyilatkozatot kért az alábbi hiányosságok megszüntetésére vonatkozóan: 1) Az otthon padozata több lakószobában töredezett, balesetveszélyes, nem mosható, fertőtleníthető, nem résmentes, ezért cseréje szükséges egészségvédelmi szempontból 2) A mosoda épülete felvizesedett, mennyezetén beázási nyomok láthatók, ezért felújítása indokolt, az ott dolgozók megfelelő munkakörülményeinek biztosítása elengedhetetlen. 3) A világítás korszerűsítésének beütemezését javasolták	Nyilatkozattétel történt 2022.04.06-án. 1) 2022. október 17- 2022. november 30-a között megtörtént az otthon 23 helységében a padlózatcsere. 2) 2022. október 17- 2022. november 30-a között megtörtént a mosoda épületének felújítása. 3) A telephely világításának korszerűsítése folyamatban van, még nem sikerült minden fényforrást új energiatakarékosra cserélni - a beszerzésük már megtörtént.	Utóvizsgálat nem történt.

<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Móraalmi Idősek Otthona</p>	<p>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály - 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés a) pontja szerinti éves ellenőrzés - személyes megjelenés; 2022.03.03.</p>	<p>Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel.</p>	<p>Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.</p>	<p>Utóvizsgálat nem történt</p>
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Ásotthalmi Részlege</p>	<p>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály- 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 36. § (1) bekezdés alapján – személyes megjelenés 2022.04.21.</p>	<p>Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel</p>	<p>Intézkedési terv készítésére nem volt szükség.</p>	<p>Utóvizsgálat nem történt.</p>
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Ásotthalmi Részlege</p>	<p>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Műszaki Hatósági Főosztály Munkaügyi és Munkavédelmi Osztály- 369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 39. § (3) bekezdés alapján- személyes megjelenés 2022.04.22.</p>	<p>Hiányosságként megállapításra került:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) gondoskodni kell a gázfogadó helyiség tetőszerkezetének kijavításáról, statikai helyreállításáról 2) biztosítani kell, hogy a gázfogadó helyiség ajtaja nyitott állapotban is rögzíthető legyen 3) a gázfogadó helyiség fém ajtaját be kell kötni az egyenpotenciálú hálózatba 4) a tároló helyiségekben a tároló polcokon a terhelhetőséget fel kell tüntetni 5) a lakóotthon étkezőjében a mosogató aljára műanyag vagy gumi lapot kell elhelyezni 	<p>Intézkedési terv készült 2022. 05.04 -én. Az ellenőrzés során megállapított egyes hiányosságok kapcsán az alábbi intézkedések történtek.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) A gázfogadó helyiség tetőzetének javítása megtörtént. 2) - 3.) gázfogadó helyiség fém ajtajára rugós kitámasztó felszerelése és EP vezetékkel összekötni a fém ajtókeretet-megtörtént. 4) terhelhetőségi címkék elhelyezésre kerültek 5) mosogató medencébe helyezhető műanyag rács beszerzése megtörtént. 	<p>Utóvizsgálat nem történt.</p>

<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Ásotthalmi Részlege</p>	<p>Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatala Népegészségügyi Osztály-369/2013. (X. 24.) Kormányrendelet 39. § (2) bekezdés alapján személyes megjelenés 2022. 04. 22.</p>	<p>Az ellenőrzés során szabálytalanságot nem tártak fel</p>	<p>Intézkedési terv készítésére nem volt szükség</p>	<p>Utóvizsgálat nem történt.</p>
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Ópusztaszeri Otthona</p>	<p>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 25.§ (5)- Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés- személyes megjelenés 2022.03.30-án.</p>	<p>Hiányosságként megállapításra került:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A főzőtéri, szellőztetést szolgáló nyílászárók rovarhálóra látható szennyeződés rakódott. 2. A főzőkonyha maghőmérőjének eleme lemerült. 3. A dolgozók nem tudják a szállításhoz használt, elszennyeződött munkaruhát megfelelő sűrűséggel cserélni a mosoda túlterheltsége miatt. A sapkát viselő dolgozók nem takarták el teljesen a hajukat. Néhány dolgozó ékszereket, nyakláncot, fülbevalót viselt ételkezelés közben. 4. A kéztörlő papírnak nem volt fali adagolója minden kézmosó helyen. 5. Egy darab egyetemes konyhagép áll a rendelkezésre. 6. Az átmeneti főzőtérben egy időben elkülönített használatú hűtőberendezés áll rendelkezésre, az előkészített alapanyagok ütemezett beszállítása mellett. 7. Az ételminták vételét nem megfelelően végzik: két ételminta mennyisége a szükségesnél kevesebb volt. 8. A tálalókonyha padlóösszefolyója mellett hiányos a padozat. 	<p>Intézkedési terv készült 2022.05.16.-án. Az ellenőrzés során megállapított egyes hiányosságok kapcsán az alábbi intézkedések történtek:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A nyílászárók takarítását elvégeztük. A takarítási napló alapján az élelmiszervezetőnek rendszeresen ellenőriznie kell a munkavállalókat, hogy a tisztítás a továbbiakban megtörtént-e. 2. A főzőkonyha maghőmérőjéhez tartalék elemet biztosítunk, illetve másik készülék beszerzése megtörtént. 3. Nagyobb számban munkaruha beszerzése van folyamatban, továbbá a mosoda túlterheltsége megszüntetésre került a hibás mosógép megjavításával. A munkavégzés során a hajháló, sapka rendeltetésszerű használatának, és az ékszerek munkaruhával eltakart testfelületen történő viselésének ellenőrzése szükséges. A munkavállalók ismételt oktatásának meg kell történnie. 4. A papírtörlők higiénikus adagolását biztosító fali tartókat szerelünk fel. 5. A hűsélőkészítőbe további egy darab egyetemes konyhagép beszerzése szükséges. 6. További hűtő elhelyezése helyhiány miatt nem megoldható az átmeneti főzőtérben. A raktárhelyiségek használatba vételéig fokozott 	<p>Utóvizsgálat nem történt.</p>

		<p>A fogyasztói edénymosogató csurgatója mellett repedt a csempézés felülete.</p> <p>9. Az egyetemes konyhagép belső felülete kopott, zománcozása szükséges.</p> <p>10. A tálalókonyhán a felújítás miatt ideiglenesen kevés a pakoló felület. A tálalókonyha egyik szekrényének alsó rakfelülete sérült.</p> <p>11. A tálalókonyha kis mérete nem teszi lehetővé az ételek átmérését, közvetlenül a szállítóedényekből, részben fedővel fedett fezekből végzik a tálalást.</p>	<p>figyelem mellett a hűtőberendezés időben elkülönített használatának lehetőségét alkalmazzuk.</p> <p>7. A munkavállalókat ismételten oktattuk az ételminta eltevés szabályaira, a vezető folyamatosan ellenőrzést végez.</p> <p>8. A tálalókonyha hiányosságai megszüntetésre kerültek.</p> <p>9. Az egyetemes konyhagép felújítása folyamatban van.</p> <p>10. Az átmeneti időszakra guruló tálaló kocsi alkalmazásával az ételszállító edények elhelyezése megoldott. A sérült bútor javítását elvégeztük.</p> <p>11. A főzőkonyhából az ételek szállításának átütemezésével elegendő edény áll rendelkezésre a szállításhoz, és a tálaláshoz.</p>	
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Ópusztaszeri Otthona</p>	<p>A Csongrád – Csanád Megyei Katasztrófavédelmi Igazgatóság Szegedi Katasztrófavédelmi Kirendeltség Hatósági Osztály</p> <p>- A tűzvédelmi hatósági feladatokat ellátó szervezetekről, a tűzvédelmi bírságról és a tűzvédelemmel foglalkozók kötelező élet- és balesetbiztosításáról szóló 259/2011. (XII. 7.) Kormányrendelet 1. § (1) bekezdés c) pontja, a katasztrófavédelmi kirendeltségek illetékességi területéről szóló 43/2011. (XI.</p>	<p>Hiányosságként megállapításra került:</p> <p>1. Az utolsó éves időszakos útirányjelző karbantartás megtörténtét igazolni nem tudták.</p> <p>2. A kifesztésű erősáramú villamos berendezések felülvizsgálata során feltárt hiányosságra (a dugalj áramkörök számára az ÁVK kapcsoló nincs kiépítve) nem került a felülvizsgáló részéről dátumszerű határnap meghatározásra.</p> <p>3. Nem került bemutatásra a tűzgátló ajtókról vezetett tűzvédelmi üzemeltetési napló. Az ajtók önműködő csukódása nem volt biztosított.</p>	<p>Intézkedési terv készült 2022.12.16.-án. Az ellenőrzés során megállapított egyes hiányosságok kapcsán az alábbi intézkedések történtek:</p> <p>1. Az éves menekülési útirányjelző rendszer karbantartását elvégeztük.</p> <p>2. A felülvizsgáló határnapot adott a hiányosság kijavítására.</p> <p>3. A tűzgátló ajtókról tűzvédelmi naplót vezetünk. Az ajtók önműködő csukódásáról gondoskodunk.</p>	<p>A hatóság részéről utóellenőrzés nem történt.</p> <p>A hiányosságok pótlását igazoló dokumentumok 8 napon belül írásban megküldésre kerültek a hatóságnak.</p>

	<p>30.) BM rendelet 1. §-a, valamint ugyanezen rendelet 1. melléklete alapján -tűzvédelmi hatósági átfogó ellenőrzés-személyes megjelenés-</p> <p>2022. 11. 30.</p>			
<p>Csongrád-Csanád Megyei Napsugár Otthon Szegedi Vakok Otthona</p>	<p>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 25.§ (5)-</p> <p>Élelmiszer-higiéniái, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés- személyes megjelenés 2022.11.29.</p>	<p>Hiányosságként megállapításra került:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A fogyasztói edény mosogatóban a gumicső csatlakoztatásánál nem biztosították a vízhálózat védelmét. 2. A főzőtérben elhelyezett szeletelőgépen szennyeződésnek kitéve tároltak élelmiszer csomagolóanyagot (folpackot). 3. A tejtermékes és az ételmintás hűtőkben nem működött a hőmérő. 4. Áttöltött fertőtlenítőszer nyomon követhetőségét továbbra sem biztosították. Áttöltött alkoholos kézfertőtlenítő esetében a tárolóedényen csak a szer megnevezését tüntették fel. 5. A fogyasztói edény mosogatóban a gépi mosogatóhoz alkalmazott fertőtlenítő hatású mosogatószer felhasználási ideje 2022. szeptember 24-én lejárt. 6. A zöldség-előkészítőben és az öltözőben a kézmosónál fertőtlenítő hatású kéztisztító nem volt kihelyezve csak általános folyékony szappan. Az előkészítőekben körömkefe sem volt a kézmosóknál. 	<p>Intézkedési terv készült 2022.12.02-án. Az ellenőrzés során megállapított egyes hiányosságok kapcsán az alábbi intézkedések történtek:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A visszaszívás gátló eszközök beszerzése megtörtént, beszerelésre kerültek. 2. A folpack és csomagoló anyagokat fali konyhaszekrénybe betéve tároljuk a továbbiakban. A dolgozók oktatás megtörtént helyes eljárásról. 3. A hűtő hőmérők beszerzése megtörtént és a hűtőkben elhelyezésre kerültek. 4. A flakonokra rávezettük áttöltés után a kért adatokat, a dolgozók oktatása megtörtént a helyes eljárásról. 5. A lejárt szavatosságú mosogatószer eltávolítása megtörtént. A dolgozók oktatása megtörtént a helyes eljárásról. 6. A kézmosókat elláttuk a higiénikus kéztisztítás tárgyi eszközeivel. A dolgozók oktatása megtörtént. 	<p>Utóvizsgálat nem történt.</p>

		<p>7. A dolgozók a feladatkörükhez tartozó ételkészítési-biztonsági szabályokat nem ismerték kellően (pl. hűtést igénylő alapanyagok elkülönített tárolása, maghőmérő fertőtlenítése és használata, tisztaság, rend, stb.)</p> <p>8. A maghőmérőt védőkupakkal együtt fertőtlenítették a dolgozók és azzal együtt mérték meg az ételek maghőmérsékletét is.</p> <p>9. A konyhai étkezési hulladékot jelöletlen, tető nélküli vödörben gyűjtötték a konyhán.</p> <p>10. Kártevők elleni megelőző védekezés célját szolgáló szolgáltatási szerződéssel nem rendelkeztek. A védekezés eseti megbízások alapján történt.</p> <p>11. Tisztítatlan, mosatlan narancsot, valamint vödörös vegyes vágott savanyúságot és csalamádét ugyanabban a hűtőberendezésben tárolták a dolgozók. Hűtve tárolás során a dolgozók az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagok elkülönítését nem biztosították.</p> <p>12. Mosott paprikát a zöldség-előkészítőben közvetlenül a mosogatómedencében tárolták a dolgozók.</p> <p>13. A húselőkészítőben a dolgozó a mosogatómedencébe helyezett laborban mosogatott, a mosogatni kívánt edény teljes felületén nem merült bele a vízbe. A fertőtlenítő mosogatás ezen a helyen nem szabályosan történt.</p>	<p>7. A dolgozók oktatási tematikáját elkészítettük, a dolgozók oktatása megtörtént (HACCP soron kívüli oktatás, időpontja: 2023.02.06.).</p> <p>8. A maghőmérő helyes használatáról a dolgozók oktatása megtörtént.</p> <p>9. Tetővel rendelkező gyűjtőedény beszerzése megtörtént, a vödrök feliratozását elvégeztük.</p> <p>10. Szolgáltatási szerződés kötése erre szakosodott és a szükséges engedélyekkel rendelkező vállalkozóval megtörtént.</p> <p>11. Az alapanyagok tárolásáról és a hűtve tárolás szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatása megtörtént.</p> <p>12. Az előkészítés műveleteihez szükséges edények beszerzése megtörtént. Az ételkészítésre vonatkozóan a dolgozók oktatása megtörtént.</p> <p>13. A fertőtlenítő mosogatás szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatása megtörtént.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>14. Reggelire felszolgált instant erdei gyümölcsös tea, valamint a hámozott, darabolt körtebefőtt édesítőszer tartalmazott. A termékek édesítőszer tartalmáról az étlapon a fogyasztókat nem tájékoztatták.</p> <p>15. Az ismételt minősítésen bemutatott HACCP kézikönyv nem volt adaptált. A kézikönyvben a helyben előállított kenyérkocka, valamint a diétás ételkészítés nem volt le szabályozva.</p> <p>16. A főzőtér bejárata felett a falból elektromos kábel lógott.</p> <p>17. A tisztítószeres egy üzemén kívül helyezett hűtőkamrában elhelyezett zárt szekrényben tárolták, ezen a helyen nem volt világítás.</p> <p>18. A főzőtér és az ebédlő közötti ajtó esetében az ajtótok alsó része elkorhadt. A szárazáru raktárban az ajtófélfá festettsége megkopott. A zöldség-előkészítőben az ablakra felszerelt külső rács korrodált volt.</p> <p>19. A padozat kialakítása a főzőkonyha helyiségeiben (kivéve az ebédlőben és a zöldség - előkészítőben) továbbra sem biztosította a jó tisztíthatóságot. Az áruátvételi helyen a padozat simított beton volt . A padozati burkolat a helyiségekben továbbra is hiányos, töredezett, réses volt. A mosogató berendezések alatt a járólapok felülete még mindig kopott és erősen vízköves volt, melyeket hatékonyan nem lehetett tisztán tartani.</p>	<p>14. Kizárólag teafilteres gyümölcsteát használunk a továbbiakban. Az étlapon megjelenítésre kerül az alapanyagok édesítőszer tartalma.</p> <p>15. A HACCP aktualizálása és a dolgozók oktatása megtörtént (HACCP soron kívüli oktatás, időpontja: 2023.02.06.).</p> <p>16. A karbantartási munkálatokhoz szükséges eszközök beszerzése megtörtént, a karbantartási munkálatokat elvégeztük.</p> <p>17. A világítás kialakítása megtörtént.</p> <p>18. Az ablakok és ajtók állagmegóvási munkálatait elvégeztük.</p> <p>19. A padozat állapotának felmérését elvégeztük. A padozati burkolat cseréjének igénye az intézmény fenntartója felé rendkívüli esemény bejelentésként továbbításra került. A SZIA rendszer beruházás modulban is feltöltésre került az igény.</p>	
--	--	--	--	--

		<p>20. A főzőkonyha és kapcsolódó helyiségei az alagsorban voltak megtalálhatók. Az áruátvételi helyen, a fagyasztó berendezések tárolására szolgáló helyen a csővezetékek felett, a zöldség-előkészítőben és a főzőtérben a csempe felett a falfelület, mennyezet salétromos volt, illetve vakolatomlást tapasztaltunk.</p> <p>21. A főzőkonyhán megtalálható egyes berendezések és eszközök kialakítása nem biztosította a jó és hatékony tisztíthatóságot. A szárazáru raktárban a mérleg felülete, a fogyasztói edény mosogatóban a csepegtetőasztal lába korrodált volt. Az ebédlőben a tálaláshoz használt kézikocsi sérült, kopott volt. Az egyik fagyasztóláda gumitömítése leszakadt. Az ebédlőben a tálaló asztal élvédője és a főzőtérben az egyik munkaasztal élvédője letöredezett. Az ellátottak ebédlőjében az asztalokat fedő terítők rossz állapotúak, szakadtak voltak.</p> <p>22. A zöldség-előkészítőben használt műanyag edények között megtalálhatóak voltak nem megfelelő anyagminőségű, illetve tisztított élelmiszer tárolására nem alkalmas edények is.</p> <p>23. A zöldség-előkészítőben technológiai hulladékgyűjtő edényt csak kézzel lehetett kinyitni.</p> <p>24. A húselőkészítőben és a zöldség-előkészítőben az öblítést hideg vízzel végezték, meleg víz az öblítésre kijelölt helyen nem volt.</p>	<p>20. A szükséges javítási és festési munkálatok elvégzése folyamatos. A salétromosofadás problémája a fenntartó felé jelzésre került. Árajánlat bekérés történt külső és belső karbantartási és belső felület (BIODRY) helyreállítási munkákra.</p> <p>21. A rossz állapotú és emiatt nehezen tisztítható berendezések, eszközök cseréjéről gondoskodtunk. A felújítások megtörténtek.</p> <p>22. A szükséges piktogrammal ellátott edények beszerzése megtörtént.</p> <p>23. A lábpedálos gyűjtőedény beszerzése megtörtént.</p> <p>24. Az előkészítőkből az öblítéshez szükséges meleg víz biztosításáról gondoskodtunk.</p>	
--	--	---	--	--

Kistelek, 2023.02.10.