Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye
A közfeladatot ellátó szervnél végzett alaptevékenységgel kapcsolatos vizsgálatok, ellenőrzések nyilvános megállapításai
2025.

Sor szám	Vármegye	Intézmény	Székhely/telephely	Székhely/telephely címe	TL megnevezése	Ellenőrzési szerv megnevezése	Ellenőrzés kezdő időpontja	Ellenőrzés tárgyköre	Ellenőrzés módszere	Az egyes intézmények/telephelyek vonatkozásában milyen hiányosságokat tártak fel	Intézmények, telephelyek vonatkozásában pozitív megállapítások az ellenőrzések során	Készült-e intézkedési terv? (igen/nem)	Milyen intézkedések váltak szükségessé?	Ellenőrzést követően történt-e az érintett hatóságok, más szervek részéről utóvizsgálat?	Utóvizsgálat eredménye	Az intézkedési tervben foglaltak megvalósulását a Kirendeltség figyelemmel kísérte-e, ha igen milyen formában	Hiányosságok pótlása megtörtént?	Megjegyzés
1	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	6760 Kistelek, Kossuth utca 41.	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye Kistelek székhely	Csongrád-Csanád Vármegyei Rendőr-Főkapitányság Rendészeti Igazgatóság Igazgatásrendészeti Osztály	2025.04.10	Az intézményben a fokozottan ellenőrzött szerekkel (K1,K2 és P2 jegyzéken szereplő anyagokat tartalmazó gyógyszerekkel) folytatott tevékenység revíziója.	helyszíni ellenőrzés	nem volt	"Az ellenőrzés során pozitív megállapítások nem születtek."	nem		nem				
2	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	6760 Kistelek, Kossuth utca 41.	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye Kistelek székhely	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	2025.04.10	Élelmiszer higiéniai, élelmiszer biztonsági és élelmiszer minőségi szemle	Helyszíni bejárás, iratmegtekintés, fénykép készítés.	1. A technológiai helyiségekben a világítótestek egy része nem működött. 2.A zöldség-előkészítőben a gumicső csatlakoztatásánál nem biztosították a vízhálózat védelmét, a slag végén volt a vízvisszaszívást gátló szelep elhelyezve. 3. A létesítményben tárolt több tétel fertőtlenítőszer felhasználhatósági ideje már korábban lejárt (Medasept S felületfertőtlenítő szer felhasználhatósági ideje jelölése alapján 2024. február hónapban, Caosept kéz- és bőrfertőtlenítő szer felhasználhatósági ideje jelölése alapján 2025. január hónapban lejárt). 4. A kézmosók felszereltsége hiányos volt. Több kézmosónál csak általános folyékony szappan volt kihelyezve, fertőtlenítő hatású kéztisztítószer nem. 5. A létesítmény helyiségeit és berendezéseit tisztán és rendben kell tartani. 6. A dolgozókat soron kívüli élelmiszer biztonsági és -higiéniai oktatásban kell részesíteni. Az oktatás megtartása előtt érdemes felmérni a dolgozók számára nehézséget jelentő területeket. 7. Étlapon a fogyasztók részére minden esetben megfelelő, pontos tájékoztatást kell adni az ételek összetételére vonatkozóan. 8. A főzőtérben a technológiai hulladékokat hulladékgyűjtő zsákban helyezték el a dolgozók. 9. A főzőtérben tárolt morzsolt bazsalikom minőségmegőrzési ideje jelölése alapján 2025. január 01-én lejárt. 10. A húselőkészítőben volt kijelölt kiolvasztó hűtő, de a szemle idején a dolgozók a mosogatómedencében, álló vízben végezték csomagolatlan nyers hús felengedtetését. 11. A bemutatott ételkísérőket nem pontosan töltötték ki a dolgozók. Az ételkísérőkön az egy adag étel mennyisége helyett a napi adagszámot tüntették fel. Ételkísérő pontos kitöltésére a dolgozók figyelmét javasolt felhívni 12. Az ételkészítéshez felhasznált ételízesítő mesterséges ízfokozót (nátrium-glutamátot) tartalmazott. 13. A HACCP kézikönyv felülvizsgálatáról gondoskodni kell. A kézikönyvben a különböző higiéniai megítélésű alapanyagok előkészítéséhez alkalmazott eszközhasználatot javasolt leszabályozni. A készen tartás melegen fejezetben a szabályozás javítását a vonatkozó hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően szükséges elvégezni. 14. A páraelszívó berendezés kapacitása továbbra sem volt elégséges. A tűzhelyek felett elszívó ernyők nem biztosítottak. 15. A hűtő- és fagyasztótároló mérete kicsi volt. A hűtők, fagyasztók elhelyezése több esetben nem volt megfelelő, nem követte a technológia egyirányúságát. Mirelit termékes fagyasztóládát a földesáru-raktárban, fertőtlenített tojás tárolására használt hűtőberendezést, valamint mirelit termékes fagyasztóládát a zöldség előkészítőben is tároltak. 16. A konyha gazdasági bejárati ajtaja kopott felületű volt. 17. Az ebédlőben a csempe hiányos, a falfelületet borító lambéria sérült volt. 18. A főzőkonyhán használatos eszközök és berendezések egy része továbbra is rossz állapotú volt. Több tálalókocsi kereke, a fogyasztói edénymosogatóban a mosogatógép tartóállványa rozsdás volt. A létesítményben használt berendezések és eszközök felülete sima, résmentes, könnyen tisztítható és fertőtleníthető legyen. 19. Ismételten tapasztaltuk, hogy a konyhán zöldség előkészítési munkafolyamatokban munkaterápiás foglalkoztatás keretében lakó is részt vett, neki a tevékenységhez szükséges megfelelő munkaruhája, védőruhája továbbra sem volt (hajvédőben dolgozott, saját ruha felett ujjatlan kötényt, saját lábbelit viselt). 20. A meleg ételek jellegének megfelelő hőmérsékletet kiszállítás során nem tudják biztosítani. Rakott ételeket elmondás szerint alufóliával fedett tepsikben szállítanak ki a tálalókonyhára. Ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, mely alkalmas az ételek minőségének, állagának megóvására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására.	"Az ellenőrzés során pozitív megállapítások nem születtek."	igen	1. A megfelelő megvilágítás biztosítása érdekében gondoskodni kell a kiégett fénycsövek cseréjéről, az esetlegesen szükséges villanyszerelési munkálatok elvégzéséről. 2. Az ivóvízhálózat szennyeződésének elkerülése érdekében a zöldség előkészítőben a gumicső vízhálózati csatlakoztatásánál kell a vízvisszaszívást gátló szelepet elhelyezni, a szelepet át kell helyezni. 3. A fertőtlenítőszerek felhasználhatósági idejét folyamatosan ellenőrizni kell. 4. Valamennyi kézmosónál megfelelő lejárati idejű fertőtlenítő hatású kéztisztító szer kihelyezéséről folyamatosan gondoskodni kell. 5. A tisztaság és rend szabályait illetően, valamint a takarítás és fertőtlenítés helyes gyakorlatára vonatkozóan a dolgozók figyelmét felhívjuk. A nem mosható, nem tisztítható kartondobozt a későbbiekben nem használjuk, a rádió eltávolításra kerül. A szalvéták tárolására használandó műanyag doboz beszerzése folyamatban. 6. A dolgozók élelmiszer biztonsági és -higiéniai oktatását soron kívül megtörténik, a szakvéleményben megfogalmazott javaslatokat beépítve az oktatási tematikába. 7. A főzőkonyhán használatos élelmezési program, étlapok felülvizsgálata javasolt az ételekben előforduló allergén összetevők pontos megjelenítése érdekében. Erről a fenntartót tájékoztatjuk. 8. A főzőtérben a technológiai hulladékok tárolásához a rendelkezésre álló, zárt, lábbal nyitható hulladékgyűjtő edény beszerzése folyamatban. 9. A készleten lévő termékek lejárati idejének rendszeres felülvizsgálata szükséges. A helyes eljárásrendről a munkavállalók oktatása szükséges. 10. Fagyasztott hús felengedtetésének szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatását megszervezzük, a csomagolatlan nyers hús kiolvasztásához a kijelölt kiolvasztó hűtő használatára felhívjuk a munkavállalók figyelmét. 11. Ételkísérő pontos kitöltésére a dolgozók figyelmét fel kell hívni. Az oktatást dokumentálni kell 12. Az alapanyagok vásárlása során törekedni kell a megfelelő minőség szem előtt tartására. Kerülendő a mesterséges ízfokozót tartalmazó alapanyagok használata. 13. A HACCP kézikönyv felülvizsgálata megtörténik. 14. Az elszívó ernyők kiépítésére ismételten javaslatot teszünk a Fenntartó felé. 15. A fertőtlenített tojás tárolására használt hűtőberendezést a szárazáru raktárba áthelyezzük. 16. A konyha gazdasági bejárati ajtajának karbantartási munkálatainak (csiszolás és festés) elvégzése szükséges. 17. Az ebédlőben a falfelület javításáról gondoskodni kell (hiányzó csempék pótlása, sérült lambéria cseréje). 18. A rossz állapotú berendezések és eszközök cseréjéről, vagy lehetőség szerinti felújításáról gondoskodni kell. 19. A munkaterápiás foglalkoztatás keretében dolgozó lakók részére megfelelő munkaruha, védőruha, lábbeli biztosítása. 20. A meleg ételek tálalókonyhára történő szállításához korszerű, hőn tartó szállítóeszközöket (pl. thermoládákat, megfelelő méretű GN edényeket) kell beszerezni és alkalmazni.	nem		igen, Az élelmezési felelős feladatokat ellátó SZGYF CSCCSVM-i Kirendeltség munkatársa az intézkedési tervet jóváhagyta. Folyamatos kapcsolatot tart az élelmezésvezetővel, szakmai segítséget nyújtott az intézkedési tervben feltárt hiányosságokra vonatkozóan.	részben	A NÉBIH 2025.04.10-én végezte el a szemlét, az erről szóló minősítő dokumentumot az intézmény 2025. december hónapban kapta meg. Az intézkedési terv 2026.januárban készült el. Az eltelt időszakban az intézkedési tervben foglaltak többsége megvalósult, a terv utolsó dátuma 2026.03.31, mely dátumok a karbantartási feladatokat jelölik. A javítások folyamatban vannak. Az elszívó ernyők kiépítésére az intézmény költségvetésében nincs elegendő forrás, a SZ.I.A programban árajánlattal alátámasztott. A GN edények vásárlására nem került sor, mivel csökkent az elszállított ételmennyiség, ezért nem tartjuk szükségesnek a vásárlást. Az élelmezési program allergén összetevők pontos megjelölésére vonatkozóan kértük a fenntartó segítségét.
3	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	6760 Kistelek, Kossuth utca 41.	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye Kistelek székhely	Csongrád- Csanád Vármegyei Kormányhivatal Foglalkoztatási, Foglalkoztatás-felügyeleti és Munkavédelmi Főosztály Foglalkoztatási-felügyeleti és Munkavédelmi Osztály	2025.07.17	munkavédelmi hatósági ellenőrzés	helyszíni ellenőrzés	1. A liftgépházban a lift üzemeltetésést szolgáló villamos kapcsolószekrény ajtaja hiányzott, a feszültség alatt álló villamos részek szabadon érinthetők. 2. A liftgépház bejárati ajtajánál a magas küszöb miatti botlásveszélyt nem jelölték. 3. A tiszta ruha raktárban használt fém tároló állványokon a terhelhetőséget nem tüntették fel. 4. A veszélyes anyag raktárban /takarítószer raktár/ felirat és cimke nélküli kannában ismeretlen összetételű /vélhetően Clean Center fertőtlenítő/ folyadékot tároltak. 5. A veszélyes anyag raktárban a kézmosócsap mellett emberi fogyasztásra szolgáló élelmiszer /alma/ és élelmiszer tároló edényeket szabálytalanul tároltak. szabálytalanul tárolták. 6. A veszélyes anyag raktárban kiürült veszélyes anyagtároló / gyógyszertári üveg, vélhetően tömény gyógyszertári alkohol tárolására szolgáló/ üveget szabálytalanul tároltak.	"Az ellenőrzés során pozitív megállapítások nem születtek."	igen	1. A liftgépházban a lift üzemeltetésést szolgáló villamos kapcsolószekrény ajtaját a karbantartást végző céggel vissza kell szereltetni. 2. A liftgépház bejárati ajtajánál a magas küszöb miatti botlásveszélyt sárga-fekete öntapadós szalag felragasztásával jelölni szükséges. 3. A tiszta ruha raktárban használt fém tároló állványokon a terhelhetőséget fel kell tüntetni. 4. A veszélyes anyag raktárban /takarítószer raktár/ felirat és cimke nélküli kannákat felirattal kell ellátni. 5. A veszélyes anyag raktárban a kézmosócsap mellett emberi fogyasztásra szolgáló élelmiszer /alma/ és az élelmiszer tároló edényeket el kell távolítani. 6. A veszélyes anyag raktárban kiürült veszélyes anyagtároló / gyógyszertári üveg, vélhetően tömény gyógyszertári alkohol tárolására szolgáló/ üvegek szabálytalan tárolását meg kell szüntetni.	nem		nem	igen	Az intézkedési tervben foglaltak megvalósultak.
4	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	6760 Kistelek, Kossuth utca 41.	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye Kistelek székhely	Csongrád- Csanád Vármegyei Kormányhivatal Foglalkoztatási, Foglalkoztatás-felügyeleti és Munkavédelmi Főosztály Foglalkoztatási-felügyeleti és Munkavédelmi Osztály	2025.07.17	munkavédelmi követelmények teljesülése	helyszíni ellenőrzés	P.A Ané és G Gyné munkavállalók munkabaleseti jegyzőkönyvének határidőn túli beküldése.	"Az ellenőrzés során pozitív megállapítások nem születtek."	nem		nem		nem		Az ellenőrzés után a Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Foglalkoztatási, Foglalkoztatás-felügyeleti és Munkavédelmi Főosztály Foglalkoztatás-felügyeleti és Munkavédelmi Osztály figyelmeztetést tartalmazó és hiányosság megszüntetésére kötelező határozatot küldött. Mindkét esetben a munkabaleseti jegyzőkönyv azonnali hatállyal megküldésre került.
5.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Homokszöm Idősek Otthona Mórahalom	6782 Mórahalom, Szegedi út 1.		Csongrád-Csanád Vármegyei Rendőr-főkapitányság Rendészeti Igazgatóság Igazgatásrendészeti Osztály	2025.03.13	Az Intézményben a fokozottan ellenőrzöttszerekkel (K1, K2 és P2 jegyzéken szereplő anyagokat tartalmazó gyógyerekkel) folytatott tevékenység revíziója	Iratmegtekintés, tárolási hely ellenőrzés	*Az ellenőrzés során hiányosságot nem tártak fel.*	*Az ellenőrzés során pozitív megállapítások nem születtek.*	nem		nem				
6.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Szőke Tisza Otthon Szeged			Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	2025.04.29	Élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szemle	Helyszíni bejárás, iratmegtekintés, fénykép készítés.	1) Az ismételt szemle idején húsklopfolót, húsvágó bárdot tároltak a főzőtérben. 2) A dolgozói étkező és a húselőkészítő takarításához használt eszközöket a fogyasztói edénymosogatóban tárolták. 3) A fogyasztói edénymosogatóban tárolt tisztító-fertőtlenítő koncentrátum felhasználhatósági ideje jelölése alapján 2025. április 03-án lejárt. 4) A húselőkészítőben a kézmosó felszereltsége hiányos volt (körömkefe nem volt kihelyezve, fali adagolóban kézszárításhoz papírtörlő nem volt kihelyezve). 5) A dolgozók élelmiszer-biztonsági és - higiéniai tudása helyenként hiányos volt (pl. alapanyagok/ vegyszerek/ előkészítői eszközök tárolása, nyomon követés szabályai, tisztaság, rend, stb.). 6) Az étlapon csillagfürt jelölt sok étel esetében, de a vizsgált, ételkészítéshez felhasznált élelmiszerekben nem fordult elő csillagfürt. 7) A konyhai étkezési hulladékot továbbra is jelöletlen gyűjtőedényekben tárolták a fogyasztói edénymosogatóban. 8) Több lejárt élelmiszert tároltak a főzőtérben (pl. egész babérlevél minőségmegőrzési ideje jelölése alapján 2024. november 30-án, morzsolt kakukkfű minőségmegőrzési ideje jelölése alapján 2025. január 01-én lejárt). 9) Az ételkészítéshez felhasznált zöldségleves, tyúkhúsleves fűszerkeverékek mesterséges ízfokozót tartalmazott. 10) Egy tétel jelöletlen szárított kenyérkockát tároltak a létesítményben. 11) A bemutatott HACCP kézikönyv 2023. decemberi kiadású volt. A kézikönyv 3.6.1. készentartás melegen fejezetében a „melegen tartott ételek minőség-megőrzési ideje az elkészültük után 3 óra, ezt követően megfelelő érzékszervi tulajdonságuk esetén végzett újrahőkezelés után forgalmazhatók még legfeljebb 3 órán keresztül" szabályozás ellentmondásos, hibás volt. 12) Az elektromos berendezések üzemeltetéséhez nem volt biztosított megfelelő kapacitású elektromos áram. Az elektromos toronysütő három aknáját egyidőben nem tudták használni, csak két akna üzemeltetése lehetséges. 13) A padozat felújítását már több technológiai helyiségben elvégezték, de a közlekedő folyosó, az étellift előtere, a vegyszertároló padozatát továbbra is réses, hiányos felületű mozaiklapok fedték. 14) A falak javítását, festését a szemlét megelőző évben elvégezték, ennek ellenére a falfelületek állapota több területen kifogásolt volt. A zöldségelőkészítőben, a fogyasztói edénymosogatóban és a főzőtérben a csempe feletti területen a falak salétromosak voltak, festékpergést tapasztaltunk. A főzőtér közepén, a munkaasztal feletti részen a mennyezet elszíneződött, átázott a mennyezet, a vakolat elvált a mennyezettől. 15) A főzőkonyhán továbbra is több kifogásolt állapotú berendezés, eszköz volt. Az egyik fagyasztóláda gumitömítése leszakadt. A raktár előterében a fa tárolópolc, valamint a négykerekű árumozgató kocsi felülete szálkás, kopott volt. A főzőtérben az edénytároló polc felülete rozsdás volt.	1) A szemle során örömmel tapasztaltuk, hogy a 2022.11.29-én végzett minősítést követően - melynek eredménye 81% volt - a főzőkonyha élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi állapota kismértékben javult. 2) Az 5200/3322-3/2022 számú levelünkben ismertetett szakmai észrevételeinket, hiábk felszámolására vonatkozó javaslatainkat tevékenységük során nagyrészt figyelembe vették.	igen	1) Fokozott ellenőrzés, dolgozók soronkívüli HACCP oktatása 2025.05.29-én. 2) Takarító eszközök beszerzése 3) Fokozott ellenőrzés, dolgozók oktatása. A lejárt felhasználhatósági idejű termékek azonnal eltávolításra kerültek. 4) Fokozott ellenőrzés, dolgozók oktatása. A hiányzó eszközök pótlása 5) Dolgozók oktatása 6) Felmérni telephelyi szinten az aktualizálás technikai lehetőségét. 7) Gyűjtőedény feliratozása 8) Fokozott figyelem fordítása az alapanyagok minőség megőrzési idejére, a lejárt minőségmegőrzési idejű terméket a konyhából azonnal eltávolításra került. 9) Beszerzések során erre fokozott figyelmet fordítani 10) Nyomonkövethetőség biztosítása 11) HACCP kézikönyv felülvizsgálata 12) Kapacitás bővítés 13) Padozatjavítás a SZIA modulban 2088 sorszámon rögzítésre került, érvényes árajánlattal 14) Falazat, mennyezet festése, karbantartása 15) Eszközbeszerzés folyamatban, javítási munkák elvégzése 16) Takarító eszközök beszerzése	nem		A SZGYF CSCSVM Kirendeltség részére az intézkedési terv megküldésre került. A Kirendeltség élelmezési feladatokat ellátó munkatársa az élelmezésvezetőt szakmailag folyamatosan támogatja.	részben	
7.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád	Szőke Tisza Otthon Szeged	6726 Szeged, Torontál tér 1.		Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály	2025.10.20	Helyszíni hatósági ellenőrzés	Helyszíni bejárás, iratmegtekintés, interjú.	Az ellenőrzés során hiányosságot nem tártak fel.		nem		nem				
8.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád	Szőke Tisza Otthon Szeged	6726 Szeged, Torontál tér 1.		Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály	2025.10.21	Helyszíni hatósági ellenőrzés	Helyszíni bejárás, iratmegtekintés, interjú.	Az ellenőrzés során hiányosságot nem tártak fel.		nem		nem				
9.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Tóhajlat Otthon Ópusztaszer	6767 Ópusztaszer, Tóhajlat utca 133.		Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság	2025.01.29	élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szemle	helyszíni bejárás, irat megtekintés, fénykép készítés	1) A vételezési raktárban az egyik világítótestről hiányzott a védőburkolat, 2) A főzőkonyha több helyiségében a falakon, a sarkokban pókhálók lógtak. 3) Több kézmosónál az adagolókba kihelyezett kézfertőtlenítő felhasználhatósági ideje jelölése alapján lejárt. 4) Az egyik szakács védőruhával nem fedett testfelületen testékszert viselt. 5) A konyhai étkezési hulladék tárolására használatos gyűjtőedények jelöletlenek voltak. 6) A főzőtérben az elkészült készételeket fedetlenül tárolták, azokat utószennyeződéstől nem védték. 7) Több vizsgált ételminta mennyisége kevesebb volt a szükségesnél. 8) A teához felhasznált alapanyag édesítőszert tartalmaz, de a tea édesítőszer tartalmáról nem tartalmaz tájékoztatót az étlap. 9) Ételkészítéshez felhasznált ételízesítő mesterséges ízfokozót (nátriumglutamátot) tartalmazott. 10) A különböző higiéniai megítélésű élelmiszerek előkészítéséhez, darabolásához, szeleteléséhez használatos edényeket, eszközöket a rendeltetésüknek megfelelően kell jelölni, használni, mosogatni és tárolni, ezek egyértelmű megkülönböztetéséhez szükséges szabályozást nem tudtak bemutatni. 11) A zöldség-előkészítőben az ablaküveg törött. A hűtők tárolójában az ablakok rossz állapotúak, nem záródtak résmentesen. 12) Az alagsor több helyiségében a padozatot réses, kopott felületű mozaiklapok fedték. A főzőtérben az üstök előtti területen, valamint a szárazáru raktárban a járólapok egy része feltört. zöldség-előkészítőben az ablaküveg törött. A hűtők tárolójában az ablakok rossz állapotúak, nem záródtak résmentesen. 13) Az alagsorban a csempe feletti területeken valamennyi helyiségben salétromosodás miatt festékpergést tapasztalható. 14) A húselőkészítőben a padlóösszefolyó fedele törött. Az alagsorban a csempe feletti területeken valamennyi helyiségben salétromosodás miatt festékpergést tapasztalható. 15) A mosogatógépek állványzata korrodált volt. A vételezési raktárban a fagyasztóláda rossz állapotú volt, a berendezés gumitömítése elhasználódott. Az ebédlőben az étkezőasztalok egy része rossz állapotú volt. Az asztalok lábai korrodáltak, az asztallapok sérültek, törött pereműek voltak. 16) A főzőtérben, ételminta vételhez nem biztosított mérleg.	1. A szemle során örömmel tapasztalta az ellenőrzést végző, hogy a 2022.11.29-én végzett minősítést követően-melynek eredménye 81 % volt-a főzőkonyha élelmiszer, higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer -minőségi állapota kismértékben javult. 2. Az 5200/3322-3/2022 számú levelükben ismertetett szakmai észrevételeket, hibák felszámolására vonatkozó javaslatokat a tevékenységek során nagyrészt figyelembe vettük.	igen	1) A vételezési raktárban az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme érdekében a világítótestről hiányzó védőburkolatot pótolni szükséges. 2) A tisztaság és rend szabályait illetően, valamint a takarítás és fertőtlenítés helyes gyakorlatára vonatkozóan a dolgozókat oktatni kell, melyről jegyzőkönyvet szükséges írni, valamint a pókhálók eltávolítását el kell végezni. 3) A lejárt felhasználhatósági idejű kézfertőtlenítők elkülönítéséről, megjelöléséről és elszállításáról gondoskodni kell! A fertőtlenítőszerek tárolásának, használatának szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatását el kell végezni melyről jegyzőkönyvet szükséges írni. 4) A helyes dolgozói magatartás szabályaira vonatkozóan ismételten a dolgozók oktatását el kell végezni, melyről jegyzőkönyvet szükséges írni. 5) Konyhai étkezési hulladék tárolására szolgáló hulladékgyűjtő edényeket „nem emberi fogyasztásra" felirattal (pl. a gyűjtőedényekre erősített címkével) kell láthatóan és olvashatóan ellátni! 6) A készételek kezelésének, tárolásának szabályaira vonatkozóan a dolgozók oktatását el kell végezni, melyről jegyzőkönyvet szükséges írni. 7) Az ételminta vétel szabályaira vonatkozóan ismételten a dolgozók oktatását el kell végezni, melyről jegyzőkönyvet szükséges írni. Az ételminta méréséhez szükséges mérleget meg kell vásárolni. 8) Étlapon az étel, ital édesítőszer tartalmát a termék nevéhez kapcsolódóan fel kell tüntetni! 9) Kerülendő a mesterséges ízfokozót tartalmazó alapanyagok használata. 10) A HACCP kézikönyvben a különböző higiéniai megítélésű alapanyagok előkészítéséhez alkalmazott eszközhasználatot le kell szabályozni. A HACCP kézikönyv oktatása a munkavállalók részére, melyről jegyzőkönyvet szükséges írni. 11)A szabadba nyíló ablakoknak résmentesen kell záródniuk, a hűtők tárolójában az ablakok cseréjét el kell végezni. 12) Az alagsorban, az érintett helyiségekben a padozati burkolat cseréjét javasolt. A főzőtérben és a szárazáru raktárban a hiányzó, sérült padlóburkolat javításáról gondoskodni kell. 13) Az alagsorban a falfelületek felülvizsgálatát, majd a szükséges állagmegóvási munkálatok (javítás és festés) el kell végezni. 14) A húselőkészítőben a padlóösszefolyó törött fedelének cseréje szükséges. 15) A mosogatógépek állványzatának karbantartási munkálatairól (csiszolás és festés) gondoskodni kell! A vételezési raktárban a rossz állapotú fagyasztóláda, valamint az ebédlőben az étkezőasztalok felújítását el kell végezni. A nem felújítható étkező asztalokról tájékoztatást kell nyújtani a székhelynek, akinek lehetőség szerint gondoskodni kell az étkező asztal pótlásról.	nem		igen, Az élelmezési felelős feladatokat ellátó SZGYF CSCCSVM-i Kirendeltség munkatársa folyamatos kapcsolatot tart az élelmezésvezetővel, szakmai segítséget nyújtott az intézkedési tervben feltárt hiányosságokra vonatkozóan.	igen	2025.06.16.-án készült beszámoló, intérkedési tervvégrehajtásáról. Az ellenőrzés során feltárt hiányosságok pótlása és a hibák kijavítása megtörtént. Az ellenőrzés során 87%-os, azaz 4-es minősítést kapott az intézmény.
10.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Tóhajlat Otthon Ópusztaszer	6767 Ópusztaszer, Tóhajlat utca 133.		Alapvető Jogok Biztosa az ENSZ Nemzeti Emberi Jogi Intézménye	2025.02.26	A nagylétszámú bentlakásos intézményekben élő személyek alapvető jogai érvényesülésének monitorozása	helyszíni bejárás, iratbekérés	1) Az ellátottak részére biztosított bútorzat cseréje, pótlása szükséges. A pavilon épület, lakó étkezőjének bővítése szükséges. A pavilon épületben lévő vizesblokkok felújítása szükséges. A kastély épület akadálymentesítése szükséges lift vagy rámpa kiépítésével. Az épületek belső hidegburkolatainak cseréje szükséges a lakószobák, közlekedő folyosók, és a vizesblokkok tekintetében. A kastély épület homlokzatának, valamint a teljes villamos hálózat felújítása és a nyílászárók cseréje szükséges. A két egymásba nyíló lakószobákat, és az 5 ágyas lakószobák megszüntetése javasolt. 2) Tegyen meg az intézményvezető minden intézkedést az SzCsM rendelet 2. számú mellékletében meghatározott 1 fő orvos szakmai létszámhiány megszüntetése, valamint a szakképzettségi ráta növelése érdekében. 3) Az intézményvezető gondoskodjon a korlátozó intézkedések elrendelésére vonatkozó szabályzattal kapcsolatban feltárt – nem hatályos jogszabályi meghatározásokkal kapcsolatos – pontatlanságok mielőbbi orvoslásáról.		igen	1) Az ellátottak részére biztosított bútorzat cseréje folyamatosan történik. A hiányzó, elhasználódott bútorzat felmérését el kell végezni. A pavilon épület lakó étkezőjének bővítésének, valamint a kifogásolt vizesblokkok felújításának, illetve a kastély épület akadálymentesítése érdekében lift kiépítésének, valamint a kastély épület villamos hálózat felújításának, nyílászárók cseréjének, illetve a belső hidegburkolat cseréjének igényét jeleztük a SZIA Beruházási modulban. A kivitelezéshez szükséges felmérések megkezdődtek 2024. évben. Központi forrás hiányában nem kezdődtek meg a kivitelezési munkálatok. Az intézmény állagmegóvása, karbantartása az éves karbantartási terv alapján történik. A két egymásba nyíló lakószoba közül az egyik 2024. évben megszüntetésre került, a másik ikerszoba, valamint az 5 ágyas lakószobák felszámolása intézményi férőhelycsökkentéssel oldható csak meg. 2) 1 fő orvos álláshely meghirdetése szükséges. A szakképzettségi arány növelése érdekében a szakképesítéssel nem rendelkező munkatársakat ösztönözni, támogatni kell az előírt képesítés megszerzése érdekében, illetve a betöltetlen álláshelyeket lehetőség szerint, szakképesítéssel rendelkező jelentkezőkkel szükséges feltölteni. 3) A korlátozó intézkedés elrendelésére vonatkozó szabályzat felülvizsgálatát el kell végezni.	igen	Az intézkedési javaslattal összefüggésben az ellenőrzés óta megtett és tervezett intézkedések elfogadásra kerültek.	A SZGYF CSCSVM-i Kirendeltség az intézkedési tervet elfogadta. A megtett intézkedésekről tájékoztatást kért.	igen	A személyes bejárás 2023.11. 20.-án volt, az ellenőrzésről készült jegyzőkönyvet 2025.02.26.-án kaptuk meg.
11.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Tóhajlat Otthon Ópusztaszer	6767 Ópusztaszer, Tóhajlat utca 133.		Csongrád-Csanád Vármegyei Rendőr-Főkapitányság Rendészeti Igazgatóság Igazgatásrendészeti Osztály	2025.03.04	Az intézményben a fokozottan ellenőrzött szerekkel (K1,K2 és P2 jegyzéken szereplő anyagokat tartalmazó gyógyszerekkel) folytatott tevékenység revíziója.	helyszíni bejárás	Az ellenőrzés során hiányosságot nem tártak fel.	A fokozottan ellenőrzött szerek kezelése, tárolása és nyilvántartása megfelelő.	nem		nem				
12.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Tóhajlat Otthon Ópusztaszer	6767 Ópusztaszer, Tóhajlat utca 133.		Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Szegedi Járási Hivatala Népegészségügyi Osztály	2025.10.14	Hatósági ellenőrzés	helyszíni bejárás, fénykép kész	1)A pavilon épület 6 db fürdőszobájának, valamint a kastély épület 4 db wc-jének komplett felújítása szükséges közegészségügyi szempontból. 2) A Pavilon épület aula és közlekedő folyosók padozatának és falburkolatának cseréjét szükséges beütemezni. 3) A pavilon épület lakószobáiban a padozat kb. a szobák 60%-ban elhasználódott, cseréjét közegészségügyi szempontból el kell végezni.		igen	1) A pavilon épület 6 db fürdőjének felújításának igénye rögzítésre került már a SZIA program Beruházási moduljában, a kivitelezés központi forráshiány miatt nem valósult még meg. A kastély épület 4 db wc-t érintően fel kell mérni az anyagszükségletet, és a SZIA program Beruházási moduljában rögzíteni kell az igényt. 2) Fel kell mérni az anyagszükségletet, és a SZIA program Beruházási moduljában rögzíteni kell az igényt. 3)Fel kell mérni az anyagszükségletet, és a SZIA program Beruházási moduljában rögzíteni kell.	nem		Az intézkedési terv, árajánlatok, hatósági kötelezés rögzítésre került a SZ.I.A beruházási modulban, melyet a SZGYF CSCSVM Kirendeltség munkatársaival egyeztettünk.	igen	
13.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Tóhajlat Otthon Ópusztaszer	6767 Ópusztaszer, Tóhajlat utca 133.		Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály	2025.11.16	Hatósági ellenőrzés	helyszíni bejárás, interjú, irat megtekintése	1) Az Alapvető Jogok Biztosa 2025. február 26.-án kelt AJB-1045/2025. jelentés szerint a betöltetlen álláshelyek szakképzettséggel rendelkező munkavállalókkal történő feltöltésére kell törekedni az ellátás színvonalának csökkentésének megelőzése céljából. 2) Az orvosi rendelési idő nem felel meg az 1/2000. (I.7.) SzCsM rendelet 2. számú mellékletében előírt heti 4 óra és 1 fő orvos alkalmazása szerinti jogszabályi előírásnak. (Intézményi orvos heti 16 óra, 2 fő pszichiáter szakorvos havi 20-20 óra). 3) Adott hiányosság: Indokolt a Kastély épület 4 db wc felújítását, padozat és falburkolat cseréjét, valamint a Pavilon épület aula és közlekedő folyosók padozatának és falburkolatának cseréjét szükséges beütemezni.		igen	1)Az álláshelyek hirdetésének és a jelentkezők felvételének folyamatát nyomon kell követni. Megfelelő jelentkezők hiányában a megfelelő képzettség megszerzését szorgalmazni kell. 2)Jelentkező hiányában az 1 fő orvos álláshely meghirdetésének folytatása szükséges. 3) Fel kell mérni az anyagszükségletet, és a SZIA program Beruházási moduljában rögzíteni kell az igényt.	nem		Az intézkedési terv, árajánlatok, hatósági kötelezés rögzítésre került a SZ.I.A beruházási modulban, melyet a SZGYF CSCSVM Kirendeltség munkatársaival egyeztettünk.	igen	
14.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Talizmán Lakóotthon Ópusztaszer - I. Lakóotthon	6767 Ópusztaszer, Komócsin Zoltán utca 36.		Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály	2025.11.16	Hatósági ellenőrzés	helyszíni bejárás, interjú, irat megtekintése	Az ellenőrzés során hiányosságot nem tártak fel.		nem		nem				
15.	Csongrád-Csanád	Napsugár Integrált Szociális Intézmény Csongrád-Csanád Vármegye	Talizmán Lakóotthon Ópusztaszer - II. Lakóotthon	6767 Ópusztaszer, Komócsin Zoltán utca 36.		Csongrád-Csanád Vármegyei Kormányhivatal Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály	2025.11.16	Hatósági ellenőrzés	helyszíni bejárás, interjú, irat megtekintése	Az ellenőrzés során hiányosságot nem tártak fel.		nem		nem				