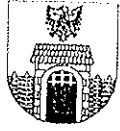


Exp 2015. 11. 02. dl



Pilisvörösvár Város Polgármestere

2085 Pilisvörösvár, Fő tér 1.

E-mail: polgarmester@pilisvorosvar.hu; tel.: 06-26/330-233/121; fax: 06-26/330-132

Tárgy: A Pilisvörösvár Város Önkormányzata által üzemeltetett főzőkonyhán tapasztalt jogsértések megszüntetése

Ügyiratszám: 01-4518-3/2015

Ügyintéző: dr. Krupp Zsuzsanna

Hiv. szám: 02.4/5861-3-62015. és 02.4/5861-4/2015.

Dr. Pleva György Igazgató úr részére

**Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.**

Tisztelt Igazgató Úr!

A Pilisvörösvár Város Önkormányzata által a Pilisvörösvár, Szabadság u. 21. szám alatt üzemeltetett Főzőkonyha élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági jogkörben, 2015. október 9. napján megtett ellenőrzése, majd az ellenőrzés alapján született 02.4/5861-4/2015. iktatószámú, figyelmeztetést tartalmazó határozat, illetve a 02.4/5861-3/2015. iktatószámú élelmiszerbiztonsági kötelezés betartása érdekében az alábbiak szerint tájékoztatom.

1. A 2015. október 19. napján megtartott élelmiszerbiztonsági oktatás jegyzőkönyvének másolatát ezúton továbbítom, jelen levelem 1. számú mellékletként.
2. A szabálytalanul lefagyasztott baromfihús elszállítását igazoló, 2015. 10. 19. napján a BIOTRANS KFT. által kiállított szállítólevelet ezúton megküldöm jelen levelem 2. számú mellékletként.
3. A főzőkonyhán végzett munkafolyamatok egy részének átszervezése az ellenőrzés után időközben megtörtént (például tésztát több ütemben főzzük ki, megszerveztük a hús napi beszállítását, így az fagyasztást a jövőben nem igényel). Bizonyos munkafolyamatok átszervezésének akadálya a helyhiány, ennek megoldása folyamatban van.
4. Az élelmiszer-hulladék kisvödörös elszállítását megszüntettük. A következő hetekben egy külön élelmiszer-hulladék tárolót építünk majd fel a létesítmény udvarán, hogy az ne a főzőkonyhán foglalja a helyet.
5. Az ételhordós ételkiadás rendszerét felülvizsgáltuk, de ennek a problémának a megoldásához az épület átépítése szükséges; amellyel kapcsolatban a tervezői bejárást 2015. 10. 28. napján megtartottuk. Az építési engedélyes tervek elkészítésére a megbízást az Éliti Kft-nek a 2015. 11. 2-i héten adjuk meg írásban egy ez évi, nem nyertes konyhafejlesztési pályázathoz már előkészített tervek átdolgozására.

6. A főzőkonyha HACCP rendszerének kidolgozása az ellenőrzés után közvetlenül megkezdődött. A kidolgozással Czvalinga György munkavédelmi felelőst bíztuk meg, aki a teljes HACCP rendszer átadását november 20-ára vállalta. A rendszer kidolgozásával kapcsolatosan már több egyeztetés történt a munkavédelmi felelős és élelmezésvezető között.
7. A valamennyi helyiségre és berendezésre kiterjedő nagytakarítást a 2015. október 26-ával kezdődő őszi szünet hetében végeztük el. A nagytakarítás eredménye sajnos abból eredően, hogy a konyha kis helyen működik és ezáltal nagyon zsúfolt, nem olyan látványos. A nem használt tárgyakat, lomokat eltávolítottuk. A ténylegesen használt kéztisztító-fertőtlenítőszerre vonatkozó feliratot lecseréltük, új beszállítóval szerződöttünk, és az új szernek megfelelő feliratokat elhelyeztük az adagolók mellett.
8. Az úticsomagokba a jövőben nem teszünk majd kefir, a tésztát nem főzzük ki órákkal a tálalás előtt, a fertőtlenített tojás csomagolását a jövőben nem fogjuk eltávolítani. A szabálytalanul lefagyasztott húst elszállítottuk.
9. Új, antibakteriális kézmosószer és adagolók kerülnek kihelyezésre a csapok mellé a hozzájuk tartozó használati utasítással együtt a 2015. november 2-i héten. (Hagleitner márka)
10. A szabálytalanságok többsége a főzőkonyhán található sajnálatos helyhiányból adódik, amelynek megoldására a következő lépéseket tesszük ill. tettük, és a következő ütemtervet prezentáljuk:
 - A főzőkonyha pinceszintjén két meglévő, de eddig nem használt helyiség felújításával öltözöt és göngyölegraktárt kívánunk kialakítani. Így a földszinti öltözőhelyiség felszabadul, amelyet összenyitva a Schiller Gimnázium egyik hátsó helyiségével tágas szárazáruraktár lesz kialakítható.
 - Egy további, jelenleg a Schiller Gimnázium által használt helyiség birtokba vétele érdekében 2015. november 3. napján tárgyalást tartunk a gimnázium igazgatójával, aki előzetesen teljesíthetőnek tartotta kérésünket. Így a jelenlegi göngyölegraktárban több lenne a hely, megszűnne a zsúfoltság, megszűnne a szárazáru mindenhol történő, szabálytalan raktározása, így a tiszta szállítóedény-tároló sem lenne veszélyben, mert megszűnne az alapanyag-tárolás.
 - Az ételhordók elhelyezésére szintén egy külön helyiséget alakítanánk ki, vagy a konyha bejárata mellett vagy közvetlenül a főzötérhez kapcsolódóan. Erre vonatkozó javaslatokat a november 3-i tervezői egyeztetésen várunk. Az ételhordós ételkiadás rendszerének felülvizsgálatát tehát megkezdtük.
 - A tervezőnek a fenti helyhiányokat megoldó tervei alapján a nem engedélyköteles munkákat már ez évben meg kívánjuk oldani a Városgondnoksági Osztály kivitelezésében.
 - Pilisvörösvár Város Önkormányzatának Képviselő-testületét a 2015. november 26-i ülésén tájékoztatjuk a konyhaellenőrzés alapján szükséges intézkedésekről, és kérjük a munkálatokhoz szükséges önkormányzati fedezet biztosítását.
 - A tervező által készített terveket a szokásos szakhatósági engedélyek és amennyiben szükséges az engedélyes terv megszerzése után közbeszerzetjük, és terveink szerint a jövő év első felében végrehajtjuk az átépítést.

Szeretném még tájékoztatni Önöket arról, hogy Pilisvörösvár Város Önkormányzata alig két éve, 2013 őszén vette vissza a főzőkonyha üzemeltetését a Sodexo Kft-től, s az óta, csupán a 2015. évben a Képviselő-testület több mint 8.700.000 forintot költött a konyhára: ennek keretében sor került új konyhai gépek beszerzésére, elvégeztük a tálaló- és főzőkonyhák a tisztasági festését (amit a korábbi üzemeltető sajnálatos módon nagyon elhanyagolt, a főzőkonyhát lelakta). Új ételszállító gépjárművet vásároltunk, rendeztük a foglalkoztatottak bérét, bővítettük a létszámot, új beszállítókat kerestünk, javítottunk az ételek minőségén.

Fenti intézkedésekből is látható, hogy mióta az Önkormányzat üzemelteti a főzőkonyhát, számtalan területen előrelépés történt a konyha működésével kapcsolatban. Önkormányzatunk célja a főzőkonyha minél magasabb színvonalon történő működtetése.

A fenti ütemterv építési intézkedéseinek végrehajtásával kapcsolatosan türelmüket kérjük, hiszen a terveztetés és a kiviteli közbeszerzés folyamata legalább fél évet vesz majd igénybe, arról nem is beszélve, hogy a Képviselő-testületnek az anyagi fedezetet is elő kell teremtenie.

Az ütemterv végrehajtásának előrehaladásával kapcsolatosan folyamatosan jelentést küldünk majd Önöknek.

Pilisvörösvár, 2015. október 27.

Tisztelettel:

Gromon István
Gromon István
polgármester 