

Feljegyzés

mely készült 2016. január 25-én, a Balatonboglári Városi Konyhán
Jelen vannak: Dr. Schäffer Károly közegészségtan-járványtan szakorvos,
HACCP-szaktanácsadó
Szökendi Zoltán koordinátor – Városi Önkormányzat

Tárgy: Közegészségügyi-élelmezésegészségügyi szakvélemény a Városi Konyha teljes körű felújítása kapcsán

A mai napon tárgyi ügyben tartott helyszíni bejárás során jelenlévők megtekintették a jelenleg tálalókonyhaként működtetett konyhaüzem valamennyi helyiségét, felszereltségét, s a főzőkonyhává alakítás feltételeiként az alábbiakat rögzítik:

- A felújítási munkálatok végzése során valamennyi üzemi és kiszolgáló helyiségben (főzőtér, előkészítők, mosogatók, raktárhelyiségek stb.), továbbá a személyzeti szociális helyiségekben (előtér, zuhanyozó, öltöző) el kell végezni a padozatjavítást (csúszásgátló burkolattal!), a vakolatjavításokat, a törött vagy sérült csempék pótlását, a belső nyílászárók és fűtőtestek (radiátorok) mázolását vagy cseréjét.
- Az öltözőkben kellő számú öltözőszekrényt kell beállítani a személyzet létszámának függvényében.
- A hátsó gazdasági bejárat melletti helyiségből ún. kukamosó helyiség kerüljön kialakításra, lemosható oldalfalakkal, padlóösszefolyóval, hideg-melegvíz vételi lehetőséggel. (Itt történhet a hulladék- és moslékgyűjtő, -tároló edények tisztítása, fertőtlenítése.) A helyiségből a kapcsolószekrényt el kell távolítani.

Fenti feltételekkel népegészségügyi, közegészségügyi és élelmezésegészségügyi, élelmiszerbiztonsági, valamint munkaegészségügyi, munkabiztonsági, munkavédelmi és környezetvédelmi szempontból egyaránt alkalmassá válik a létesítmény közétkeztetést végző főzőkonyhaként történő üzemeltetésre. Ennek további feltétele a hazai és EU-jogszabályoknak egyaránt megfelelő minőségirányítási rendszer (HACCP) kidolgozása és működtetése, valamint a szakhatósági (állategészségügyi ill. népegészségügyi) hozzájárulások beszerzése.

kmf.