



SZABOLCS-SZATMÁR-BEREG VÁRMEGYEI
KORMÁNYHIVATAL

Aktualitások és ellenőrzési tapasztalatok a közétkeztetés felügyelete terén

dr. Vincze Viktória
osztályvezető

**Szabolcs-Szatmár Bereg Vármegyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági
és Állategészségügyi Főosztály**
vincze.viktoria@szabolcs.gov.hu

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)
Régiós Közétkeztetési Konferencia
Baktalórántháza, 2026. május 29.

Létesítmények tevékenysége, bejelentési kötelezettség

- Közétkeztetést végző főzőkonyha 271, tálalókonyha 297 (2025)
- Ellenőrzésük éves terv szerint, kockázatértékelés alapján.
- Külön engedély 2021 óta nincs, ami számos probléma forrása lehet.
- Jelenleg a működés feltétele a **FELIR azonosító megléte**, valamint a **kereskedelmi hatóság felé történő bejelentési kötelezettség teljesítése**. Ezeket az ellenőrzések során be kell tudni mutatni.
- Tapasztalataink szerint a **változások bejelentése gyakran elmarad**, illetve a FELIR nyilvántartás adatai több esetben hiányosak vagy pontatlanok. <https://portal.nebih.gov.hu/felir-kereso>
- **Más tagállamból** közvetlenül beszerzett élelmiszer esetén kötelező a **magyar nyelvű jelölés** biztosítása. Emellett a **létesítményt első magyarországi tárolási helyként** be kell jelenteni a járási hivatalnál.
- A bérleményként működő konyhák esetében különösen fontos a **felelősségi körök egyértelmű rögzítése a szerződésekben**. Ez elsősorban olyan esetekben jelent gondot, amikor egy intézményi tálalókonyhát más üzemeltető működtet.

Helyben termelt alapanyagok felhasználása

- Az önkormányzatok a helyben termelt növényi vagy állati eredetű alapanyagot **kistermelőként vagy üzemként** dolgozhatják fel.
- Mindkét tevékenység **bejelentés köteles**.
- A kistermelői rendelet keretében élelmiszer előállítás (60/ 2023. AM. rendelet) csak marginális tevékenységként végezhető. Mennyiségi korlátok az előállítás során.
- **A konyhán végzett tartósító eljárás során előállított élelmiszerek csak az előállítás helyén használhatók fel.**
- Növényi eredetű feldolgozó üzemek : savanyító, paprika és fokhagymakrém, almalé előállító.
- **Állati eredetű alapanyagok: sertés-csak vágóhídon, baromfi vágóhídon vagy kistermelőként a vágásra megfelelő hely biztosítása mellett.**
- **Tojógyúrk tartás:** állomány bejelentése , szalmonella mentesítési program.
- A kistermelői feldolgozott termékek esetében a beszállítás feltételeként **javasolt laboratóriumi vizsgálat** kérése is.

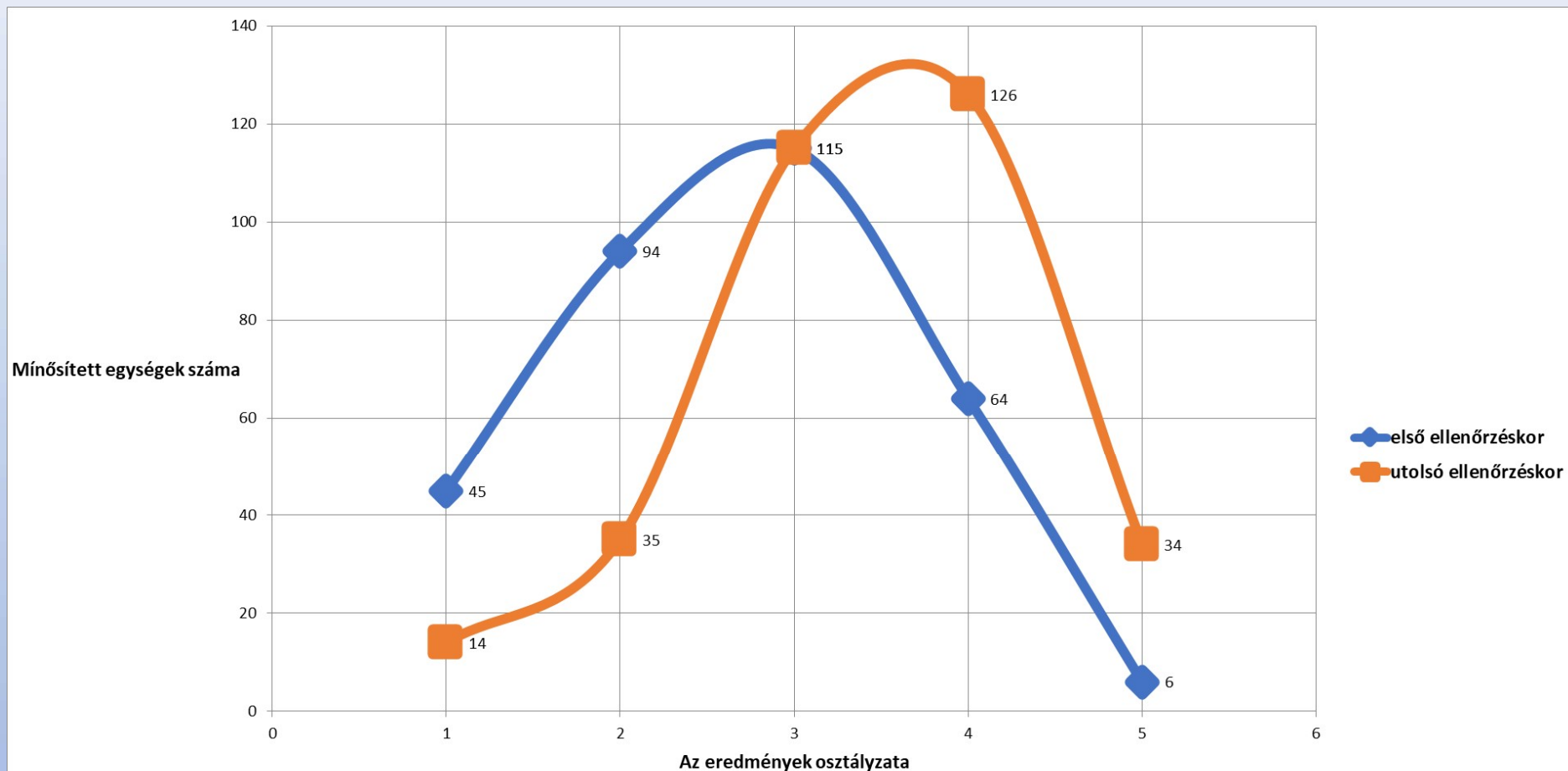
Általános tapasztalat (1)

- A legtöbb közétkeztető egység **műszaki és tárgyi feltételei megfelelőek**. Egyes kistelepüléseken még vannak hiányosságok.
- A fejlesztések pályázati forrásból vagy fenntartói támogatással valósulnak meg. Az utóbbi időszak bölcsődefejlesztései során új tálalókonyhák is létesültek.
- A minősítő szemlék eredményeit tekintve a legtöbb konyha eredménye javult, vagy stagnál.
- A **kiszabott szankciók főként az üzemeltetést érintik; többek között higiéniai hiányosságok, konyhatechnológiai szabálytalanságok**.
- A probléma forrása a legtöbb helyen a **személyi tényezőkre** vezethető vissza (szakember hiány, oktatás hiánya, fluktuáció, ételkészítés-higiéniai szemlélet hiánya, szociális étkeztetéssel járó többlet teher).
- A térségre jellemzően a közétkeztető egységek számára is egyre nehezebb a **megfelelő, szakképzett munkaerő biztosítása**. Gyakori a létszámhiány.

Általános tapasztalat (2)

- A közétkeztető egységekkel szembeni **közérdekű bejelentések** gyakoriak.
- **Élelmiszer eredetű megbetegedés** tekintetében vármegyénkben jó a helyzet.
- Az elmúlt 5 évben:
 - Közétkeztetésben 2 calici vírusos esemény
 - Vendéglátó egységben 1 salmonella megbetegedés volt.
- A működés felfüggesztésére 1 alkalommal került sor.
 - Ebben az esetben a tömeges járványügyi esemény során-települési calicivírus-járvány- a konyhai dolgozók is megbetegedtek, így a fertőzés terjedésének megakadályozása érdekében a főzőkonyha működését felfüggesztettük.

Főzőkonyhák minősítésének változása az első és utolsó ellenőrzés óta SZSZBVM



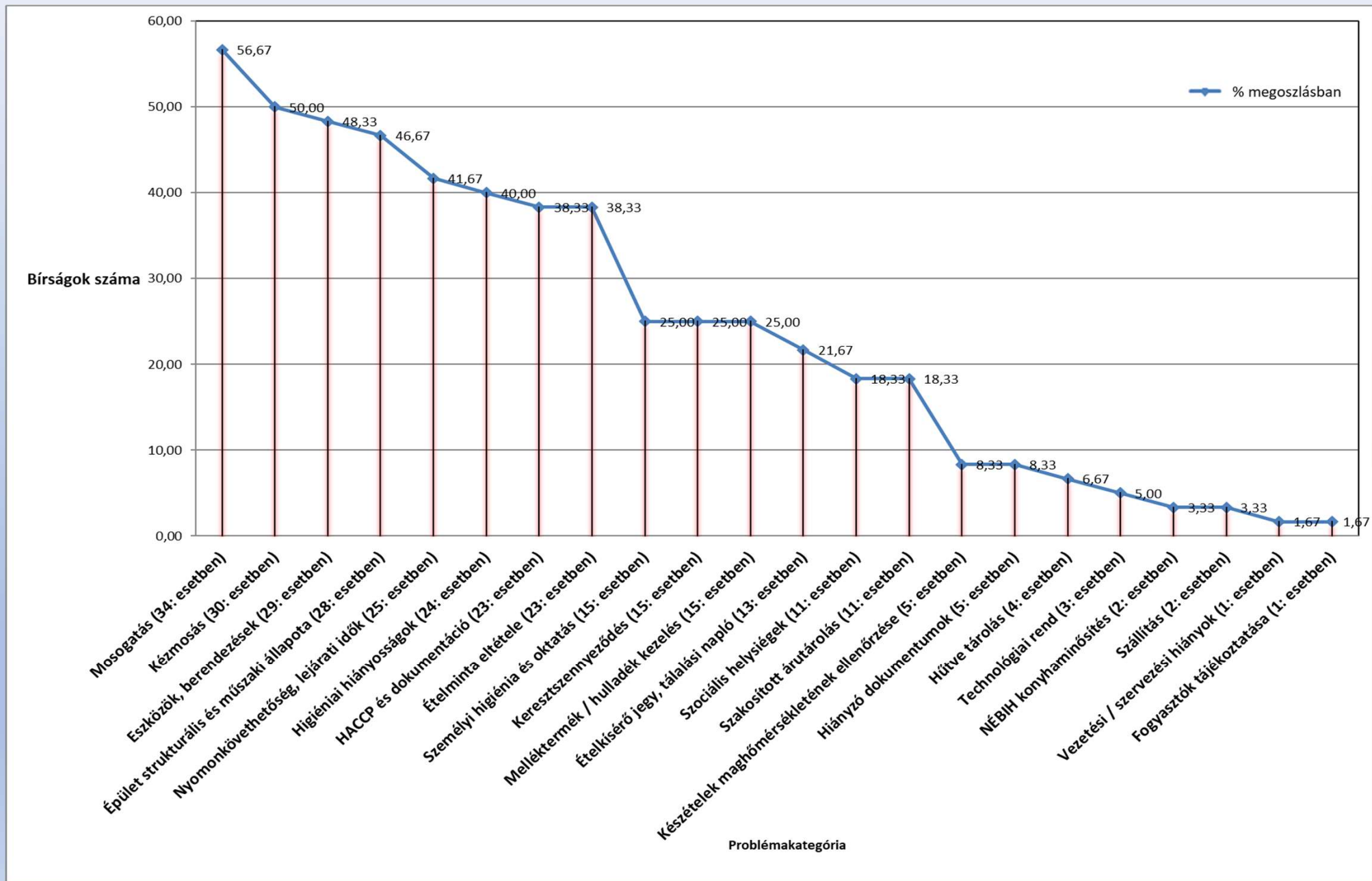
Ellenőrzött egységek száma : 324

**minősítés eredményének átlag százaléka (I.) :
70,82**

**minősítés eredményének átlag százaléka (II.) :
78,81**

**Tálalókonyhák minősítése (113 db)
2025 81%**

Főző-, és tálalókonyhákban előforduló leggyakoribb hiányosságok 2021-2025.években, ami miatt bírság kiszabására került sor



Leggyakrabban előforduló hiányosságok

- mosogatás, kézmosás
- épületek, berendezések nem megfelelő műszaki és higiéniai állapota
- nyomkövetés, lejárt termék forgalmazása
- higiéniai hiányosságok
- HACCP vezetése, dokumentáció
- maghőmérséklet mérése, tálalási napló, ételkísérő jegy, ételminta eltétele
- nem megfelelő személyi higiénia és oktatás
- üzemeltetési, technológiai hibák, hűtve tárolás, szakosítatlan tárolás, keresztzennyeződés
- melléktermék hulladék kezelés
- ételszállítás körülményei
- fogyasztói tájékoztatás

Strukturális állapot

A hiányosságok a létesítményektől függően igen változóak:

- **Általános karbantartás hiánya** (rozsdamentesítés, festék, fal nem megfelelő állapota, mennyezeti elemek javítása, penészesedés)
- **A raktárak, mosogatók, hulladéktárolók** megfelelő állapota gyakran másodlagos.
- **A konyha valós kapacitása kisebb a főzött adagszámhoz képest, mert a helyiségeinek száma, mérete, felszereltsége a végzett tevékenységhez mérten nem megfelelő.**
- Nem képes ellátni a ráerőltetett szociális étkeztetést is. A csere ételhordó fertőtlenítő mosogatása elmarad.
- A konyha **technológiai elrendezése**, kialakítása nem támogatja a biztonságos jó minőségű ételkészítést.
- **A raktározási feltételek nem megfelelőek** mérethiány miatt, gyakori a szakosítatlan raktározás (göngyöleg és használaton kívüli berendezések tárolása ott ahol sikerül, földesáru zöldség előkészítőben) .

Eszközök berendezések

- Eszközök, berendezések, élelmiszer **padozaton tárolása**.
- A használatban lévő eszközök és berendezések **kopottak, elhasználódtak, tisztításuk nem megfelelő**. Zománcos alumínium edények használata tilos.
- Használaton kívüli tárgyakat tárolnak, selejtezésükre várni kell.
- **Előfordulnak nem tisztítható felületek** (fa polcok stb.).
- Rosszul kialakított, szétesett **szennyvízelvezetés** (pl. mosogató).
- Elmarad a helyiségek feliratozása vagy kopottak a feliratok.
- **Gyakran nem az eredeti funkció szerint használt helyiségek**.
- Az **öltöző** mérete a dolgozói létszámhoz képest kicsi, hiányos a felszereltsége, nincs étkező, a zuhanyozók lomtárként szolgálnak.

Higiénia hiányosságok (1)

mosogatás

- A főzőtérrel egy légtérben van a fogyasztó edény mosogató.
- Az üzemi edény mosása, tárolása nem megoldott (pl. üzemi edény mosogatóban elmosás, majd használaton kívül a húselőkészítőben tárolják).
- A kiszállítós ételhordók fertőtlenítő hatású mosogatása többnyire nem történik meg, tárolásuk nem biztosított.
- A badellákat vagy csak a főző vagy csak a tálaló konyhán mossák el.
- A dolgozók nem tudják, hogy melyik mosogatóban mit lehet elmosogatni.

Higiéniai hiányosságok (2) fertőtlenítés

A fertőtlenítő hatású mosogatás feltételei nem biztosítottak, illetve nem szabályszerűen történik:

- A mosogató mérete kicsi, vízszint nem jelölt, mérőedény nincs.
- A koncentráció, hatásidő nincs betartva.
- Lejárt vagy nem fertőtlenítő hatású szer használata.
- Javasolt automata adagoló használata.
- Nem a takarítási utasításban felsorolt tisztítószereket használják az egységben (Hypo használata, bontott szer visszazárása).
- A feliratok kopottak, hiányosak, csepegtetés nem megoldott.
- A takarítószerek tárolása, jelölése nem megfelelő.

Higiéniiai hiányosságok (3) kézmosás

- Gyakori, hogy **nincs vagy nem működik a kézmosó, ott ahol technológiailag indokolt lenne pl. főzőtérben, előkészítőben.**
- **Hiányzó vagy nem megfelelő kézmosási feltételek:** fertőtlenítő hatású szappan hiánya, kézmosók hiányos felszereltsége, nem elérhető helyen való elhelyezése, használati utasítások hiányoznak.
- **Nem biztosított a higiénikus kéztörlés** papírtörlő hiánya vagy textiltörlőköző használata miatt.
- **A kézmosók más célra való használata pl. tárolás, mosogatás.**
- Nincs pedálos szemetes .
- **Dolgozói és szervezési problémák:**
 - higiéniiai oktatás hiánya
 - mosogatás, kézmosási szabályok nem ismertek vagy nem tartják, tartatják be.

Nyomonkövetés

- A forgalomba hozott élelmiszereket **folyamatosan el kell látni olyan jelöléssel**, amely lehetővé teszi a termékek nyomon követését.
- Csak **FELIR azonosítóval rendelkező vállalkozástól**.
- A számlán a **tételazonosítónak vagy fogyaszthatóság minőségmegőrzési időnek** szerepelnie kell.
- Beszállítói dokumentumok, számlák, tételazonosítók nem minden esetben visszakereshetők.
- A kereskedelmi dokumentumokat kérésre a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani a helyszínen!!!

Nyomonkövetés, lejáratí idő

- **Jelöletlen, nyomonkövethetetlen, illetve lejárt** fogyaszthatósági- és minőségmegőrzési idejű élelmiszereket tárolnak és használnak fel.
- Nagyon gyakori a szárazárúk (pl: fűszerek, savanyúság, ketchup, mustár, majonéz, zsemlemorzsa, stb.)lejáraton túli felhasználása.
- Előfordul lejáratí időhöz közeli alapanyagok vásárlása.
- Alapanyag átcsomagolásnál elmarad a címkézés, vagy leesik.
- Az alapanyag vagy félkész termékek **lefagyasztásakor a címkén nem tüntetik fel** a lefagyasztás dátumát és a minőségmegőrzési idejét, számlaszámot.
- **A késztermékek lefagyasztása nem hosszabbíthatja meg a termék fogyaszthatósági vagy minőség megőrzési idejét** (pl. virsli, kolbász, péksütemény).

HŰTÉS/ HŰTVE TÁROLÁS

- A hűtőberendezések **nem megfelelő műszaki és higiéniai állapota**, nem hűt, a kondenzvíz elvezetés nem megfelelő.
- A berendezés lejegesedett, fém részek rozsdásodnak.
- **Nincs hűtőhőmérő**, vagy „eltűnt”, piszkos, leolvashatatlan.
- A **hűtésellenőrző lapot** nem, vagy csak egyszer vezetik, vagy sablonosan.
- **Nincs szakosított tárolás. Nyers és készétel együtt tárolás.**
- **Több esetben előfordult a tojás és készételek együtt tárolása → keresztzennyeződés veszélye!**
- **Tojásfertőtlenítés:** arra kijelölt helyen és eszközökkel, megfelelő szer, koncentráció, vízszint, behatási idő, dokumentálás, fertőtlenített tojás elhelyezése. A tojásos munkafolyamat után kötelező a kézmosás, eszköz és a munkafelület fertőtlenítése.

Hőkezelés ellenőrzése-Tálalás

- **Maghőmérő** nincs, nem működik, koszos. A használat előtti fertőtlenítése elmarad. A dokumentáció gyakran nincs szinkronban a valósággal.
- **Tálalás ellenőrző lap** vezetése nem megfelelő. Az étel elkészülésének időpontja nincs vezetve. Elhúzódó tálalásnál a tálalás kezdetén és alatt mért értékek (min. félóránként óra perc) feltüntetése szükséges.
- Azokon a főzőkonyhákon ahonnan több tálalókonyhára szállítanak, a tálalás ellenőrző lapok rendszerint rosszul vannak megszerkesztve és helytelenül kerülnek kitöltésre, mert az egyes kitálalásokat nem tüntetik fel.
- A melegítő pult nem képes 63 °C felett tartani a hőmérsékletet (a pultot be sem kapcsolják, az újratöltés ne a meglévő ételre történjen).
- A tálalókonyhán **nem gondoskodnak az újrahőkezelésről**, mert nincs mivel, kicsi a kapacitása, **nincs nyilvántartás**.

Ételminta

- Minden ételféleségből legalább 100 g minta napi 29 adag felett kötelező, külön csomagolásban, 72 órás megőrzés, 0 és +5 °C közötti hűtés, pontos jelölés, a tálalás végén történő mintavétel.
- Ételmintás hűtő nem hűt, az ételminta mennyisége kevés.
- Az ételmintát nem az ételmintás hűtőben tárolják.
- Több intézményben egyáltalán nem tettek el ételmintát, vagy csak részlegesen: csak az ebédből, de a kisétkezésekből nem.
- Az ételmintát kidobták a kötelező megőrzési idő lejártá előtt vagy 72 órán túl is tárolják.
- Több helyen hiányos vagy hibás volt az ételminták jelölése (hiányzott a dátum, mintavevő aláírása, későbbi időponttal látták el, előre megírt ételmintás tasakokat használtak).
- A jelölésnek tartalmaznia kell: az étel megnevezését, a mintavevő nevét, a mintavétel pontos időpontját.
- A HACCP rendszer nem szabályozta megfelelően az ételminta-kezelést.
- A dolgozók nem ismerték az ételminta helyes kezelésének szabályait.

Ételszállítás

- Visszatérő probléma a **szállító járművek, hűtődobozok nem megfelelő állapota** (koszos, nem tisztítható).
- Ugyanazzal a járművel szállították az ételt és a visszagyűjtött szennyezett tálcákat.
- **Nem biztosított az étel jellegének megfelelő hőmérséklet tartása:** a kiszállított ételek maghőmérséklete nem érte el az előírt 63 °C-ot, a hűtést igénylő élelmiszerek hűtetlen szállítása.
- A hűtést igénylő és nem igénylő termékeket ugyanazon termodobozban szállítottak vagy a melegen tartó tálcákon hűtést igénylő termékeket (pl. kefir, sajt) is szállítottak.
- Az ételek **átvételkori maghőmérsékletét** nem mérték és nem dokumentálták.
- **Ételkísérő jegy hiánya, hiányos vagy csak egy példányban kitöltése** (nyomonkövethetőség biztosítása az egyéb vásárolt élelmiszerek esetén is).

HACCP

- A HACCP kézikönyvek sablonosak, többnyire nem a konyhán lévő élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos körülményeket és a technológiákat veszik figyelembe.
- Nem az egységre adaptálódnak, **mellékleteit nem naprakészen vezetik. CCP-k száma túl sok.**
- A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerrel foglalkozó megbízott szakemberek szemlélete is sok esetben hiányos.
- A dolgozók élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai oktatása esetenként elmarad, hiányos.
- Az önellenőrzési rendszer működése sok esetben csak formális.
- Az **allergén összetevőkre vonatkozó tájékoztatás** elmarad. Gyakran nem ételféleségenként tüntetik fel az allergént, hanem menünként/étkezésenként.

Dokumentációs hiányosságok

Ami nincs dokumentálva, az nem tekinthető megtörténtnek.
A dokumentáció elsődleges célja nem az adminisztráció növelése, hanem az élelmiszerbiztonság igazolása és a visszakövethetőség biztosítása.

A dokumentáció gyakran hiányos, pontatlan vagy nem a valóságot tükrözi:

- A **maghőmérséklet mérési adatok** és a tényleges állapot sok esetben nincs összhangban.
- A **tálalás- és hűtésellenőrző lapok** vezetése hiányos, sablonos vagy nem naprakész.
- Az **ételminta** jelölése hiányos vagy pontatlan.
- **Ételkísérő jegyek** hiányosan kerülnek kitöltésre, vagy nem állnak rendelkezésre.
- **Anyaghányad nyilvántartás** nincs.

Személyi higiénia,oktatás

- A **munkaruha** hiánya vagy nem hordása, tisztasága, cseréje. Ékszer viselés, műköröm műszempilla viselése nem megengedett.
- Gyakori, hogy személyes tárgyaikat a főzőtérben tárolják.
- Az **egészségügyi könyv** (lejárt, nem a dolgozónál van).
- Fontos, hogy a benne levő nyilatkozat tartalmát ismerje, megbetegedés esetén jelezzen. Számos esetben az aláírás elmarad.
- Az egészségügyi szűrések felületesek.
- **Jellemző a kisebb településekre, hogy nincs kinevezve élelmiszerbiztonságért felelős személy.**

Hulladék tárolás

- **Nem megfelelő a tárolás** (edényzet, hely).
- **Nem dokumentálják** napi szinten a keletkező étkezési hulladék mennyiségét, **nincs szerződés**.
- Kisebb településeken az **elszállítás** jelentős probléma (nyilvántartást 2 évig őrizni, elszállítást csak engedéllyel rendelkező vállalkozás végezheti).
- **A konyhamoslék haszonállatokkal vagy vadfarmon tartott állatokkal történő etetése tilos.**
- **Kizárólag regisztrált kutyatenyészetek szállíthatják el.**
- A regisztrációt a Főosztály végzi, az ételhulladék elszállítását a Járás engedélyezi, alkalmas szállító jármű megléte szükséges.
- Az ASP fertőzés terjedése miatt kiemelt fontosságú.
- **Az előírások betartását a járási hivatal ellenőrzi!**

Összegzés

- A vizsgált időszak tapasztalatai alapján a problémák nem egyedi esetek voltak, hanem több közétkeztető konyhán is rendszeresen előfordultak.
- A hiányosságok háttérében sokszor nem egyszeri figyelmetlenség áll, hanem olyan problémák, amelyek a működés egészét érintik.
- Több helyen előfordult keresztzennyeződés, nem megfelelő tárolás, valamint az előírt hőmérséklettől eltérő élelmiszer-kezelés, amelyek közvetlenül veszélyeztethetik az élelmiszer biztonságát.
- A higiéniai szabályok betartása és a szükséges dokumentáció vezetése sok esetben csak részben valósult meg.

A hatóság elvárja:

- A megfelelő műszaki és higiéniai állapot biztosítását.
- Jól működő önellenőrzési rendszer alkalmazását, valós és naprakész dokumentáció vezetését.
- A nyomonkövethetőség biztosítását, megelőző szemlélet alkalmazását, valamint a megfelelő vezetői ellenőrzést.
- Megfelelően képzett, élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező dolgozók foglalkoztatását.

<https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

<https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

Köszönöm a figyelmet !