

**Csongrád-Csanád Megyei Szivárvány Otthon
Beszámoló a 2020. évi ellenőrzésekről**

Székhely/ Telephely megnevezése	Az ellenőrzést lefolytató hatóságnak vagy szervnek, az ellenőrzés tárgykörének és módszerének pontos megnevezése Dátum	Az ellenőrző hatóság vagy szerv által tett pozitív vagy negatív megállapítások rövid, tételes felsorolása	Az ellenőrzés során tett megállapítások kapcsán született – e intézkedési terv? Az ellenőrzés során tett megállapításokat követő konkrét intézkedések rövid, tételes felsorolása	Történt-e az ellenőrzést követően az érintett hatóságok vagy más szervek részéről utóvizsgálat? Ha igen, a megállapítások rövid, tételes felsorolása
<p>Csongrád- Csanád Megyei Szivárvány Otthon Makói Idősek Otthona</p>	<p><i>Dátum:</i> 2020.01.13. <i>Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szerv megnevezése:</i> Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala Hatósági Főosztály Népegészségügyi Osztály <i>Az ellenőrzés tárgyköre:</i> A 2019. évben lefolytatott ellenőrzés visszaellenőrzése <i>Ellenőrzés módszere:</i> helyszíni szemle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A szociális helyiségekben a sérült, működésképtelen csaptelepek cseréje hiánytalanul megtörtént • A szociális helyiségekben a kézmosó, kéztörölő kihelyezett • A szociális helyiségek padlózatai lefolyói és elszívó berendezéseinek cseréje, beüzemelése megtörtént • A helyiségek és közlekedők terek sérült padlózatát kijavították, balesetveszélyes padlózat nincs • A közlekedő terek ülőbútorainak festése, illetve textíliával való ellátása megtörtént • A helyiségek fűtőtesteinek mázolása megtörtént a kifogásolt helyeken • A fürdőszobák és közösségi terek festése folyamatban van 	<p>Nem készült intézkedési terv.</p>	<p>Nem történt utóvizsgálat.</p>
<p>Csongrád- Csanád Megyei Szivárvány Otthon Makói Idősek Otthona</p>	<p><i>Dátum:</i>2020.02.12. <i>Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szerv megnevezése:</i> Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala Élelmiszer- biztonsági és Állategészségügyi Osztálya <i>Az ellenőrzés tárgyköre:</i> Étel mintavétel, víz mintavétel <i>Ellenőrzés módszere:</i> mintavétel, helyszíni vizsgálat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A pirított tarhonya a főzőkonyha tálaló eszközével került levételre, mely tiszta, mosott volt. • Tárolási hőmérséklet mintavételkor 91,8 Celsius fok 	<p>Nem készült intézkedési terv.</p>	<p>Nem történt utóvizsgálat.</p>

<p>Csongrád- Csanád Megyei Szivárvány Otthon Makói Idősek Otthona</p>	<p><i>Dátum:</i>2020.04.29. <i>Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szerv megnevezése:</i> Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala Népegészségügyi Osztály <i>Az ellenőrzés tárgyköre:</i> Bentlakásos szociális intézmény ápolásszakmai ellenőrzése <i>Ellenőrzés módszere:</i> Interjú, helyszíni szemle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Az intézmény minden dolgozója részesült oktatásban Covid-19 fertőzéssel kapcsolatban kidolgozott helyi eljárásrendben foglaltakról. • Ez utóbbiról szóló dokumentáció az ellenőrzéskor bemutatásra került. • A védekezésben szükséges eszközök beszerzése folyamatos, de fokozott az igény az utánpótlásra. • Az izolációs részleg kialakítása megtörtént, összesen 11 ágy áll rendelkezésre, de szükség szerint 17-re bővíthető. • az intézményben a gondozottak, valamint a dolgozók védelme érdekében tett erőfeszítések során segítő, együttműködő hozzáállást tapasztaltam. 	<p>Nem készült intézkedési terv.</p>	<p>Nem történt utóvizsgálat.</p>
<p>Csongrád- Csanád Megyei Szivárvány Otthon Makói Idősek Otthona</p>	<p><i>Dátum:</i>2020.09.17. <i>Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szervmegnevezése:</i> Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Jogi és Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály <i>Az ellenőrzés tárgyköre:</i> Helyszíni hatósági ellenőrzés <i>Ellenőrzés módszere:</i> Helyszíni szemle, dokumentumok vizsgálata, elemzés, interjú</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beléptetési protokoll szerint történt a beléptetés. • Az intézmény egységes protokollokat dolgozott ki. • Vezető ápoló végzettsége nem megfelelő, jelenleg végzi a diplomás ápoló képzést. Munkáját az óföldaiki vezető ápoló felügyeli. • Házi orvos heti 6 órában van foglalkoztatva, 1 fő pszichiáter szakorvos heti 4 órában rendel. • Az izolációs részleg kialakításra került, nappal és éjszaka is 1-1 fő kerül itt beosztásra. • Fokozott feladatellátást jelent a takarítás, a fertőtlenítés a meglévő személyzet számára. • 3 esetben volt teljes körű fertőtlenítés, 1 alkalommal katonai fertőtlenítés zajlott. • Az intézmény a megfelelő mennyiségű védőeszközzel rendelkezik 	<p>Nem készült intézkedési terv.</p>	<p>Nem történt utóvizsgálat.</p>
<p>Csongrád-Csanád Megyei Szivárvány Otthon Óföldaiki Návay Aranka Idősek Otthona</p>	<p><i>Dátum:</i> 2020.01.03. <i>Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szervmegnevezése:</i> Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Hivatal Élelmiszer-higiéniai,élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi minősítés. <i>Ellenőrzés módszere:</i> helyszíni szemle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pára és szagelszívón lévő szennyeződés, padlóösszefolyón szennyeződés, a maghőmérő fertőtlenítésére használt alkohol elzártan tárolták, a gépek, berendezések elhelyezése a technológiai sorrendnek nem megfelelő, nem mindegyik takarítóeszköz volt jelöléssel ellátva, néhány dolgozó a mobiltelefonját a főzőtér polcán tárolta, a kézfertőtlenítő szerek bontási ideje nem volt feltüntetve, az öltöző két mosdójában nem volt kéztisztító, bizonytalanság volt 	<p>Intézkedési terv készült. A pára és a szagelszívó berendezések csöveinek, illetve a padlóösszefolyó tisztítása. A jelenlegi cukrászműhelynek használt helyiség elfelezése gipszkartonnal. Egyik rész dolgozói étkező, másik részben hűtőszekrények tárolása. Dolgozók oktatása, az alkohol könnyen elérhető helyen kell tárolni. A takarító eszközök ellátása jelöléssel, illetve elkülönítetten történjen a tárolásuk. A mobiltelefonok tárolása a dolgozók</p>	<p>Az ellenőrzést követően utóvizsgálat nem történt.</p>

		<p>érezhető az Ultra szer adagolásával kapcsolatosan, a hús előkészítőben az után töltött szer jelöletlen, kannájának műanyag vezetékét a vízcsapra szerelt adagolóról lehúzták. , a dolgozók egészségügyi könyvét egybegyűjtve tárolták, nem minden dolgozó viselt hajhálót, illetve ékszereket is viselt néhány dolgozó, a tálaláshoz nem minden dolgozó öltözött át, a dolgozók ételkészítő -biztonsági ismeretei frissítésre szorulnak, a padlóösszefolyóra tették az elkészült tészta leengedésekor a tészta szűrőt, a padlózatra került a kenyeres rekesz, a szállító edényeket a húselőkészítő munkaasztal alatt tárolták,</p> <ul style="list-style-type: none"> • A húselőkészítőben helyezték el a fogyasztásra közvetlenül alkalmas ételkészítők két darab hűtőszekrényét. Ezek egyikében hűtötték a helyben készített almalevet kancsókban az uzsonnáig, a húselőkészítő átadó ablakát feltámasztva nyitottan tartották, • Az ételhulladék gyűjtőedényei jelöletlenek voltak, • A hűtést igénylő fertőtlenített tojás számára nem elegendő a tojásos hűtő. Fennmaradó mennyiségét egy másik hűtőszekrényben savanyúság fölött, fokhagymakrém alatt tárolták, • A megrendelt nyersanyagok minőségi követelményei nem rögzítettek. Lunch konzervet és panírozott pulykafasírtot tartanak raktáron, legnagyobb arányú összetevőjeként a hústartalomba ételkészítő A jelölés szempontjából be nem számítható húsipari melléktermék tartalommal, továbbá tejföl helyett növényi alapú helyettesítőt (FrissFöl) mesterséges ízfokozót tartalmazó ízesítő keveréket, mesterséges édesítőszer tartalmazó ecetes uborkát. A termékek valós összetételének az étlapon való szerepeltetésére nincs információ, • Nem használnak szezonális helyi termékeket, kevés számú, főként előkészített alapanyagokat szállító beszállítóval dolgoznak, • rendszeresen, dokumentáltan nem végeznek minőség ellenőrzést. • A páraelszívó nem a gépek felett kialakított, kapacitása nem elégséges. • Az ellátotti létszám bővülése óta 	<p>táskájában, öltözőszekrényeiben történjen.</p> <p>A dolgozók oktatása</p> <p>A fertőtlenítő szereken a bontási időt fel kell tüntetni, ami gyártó jelölése szerint a szer eltarthatósági idejét meghatározó adat. A dolgozók oktatása a szer adagolásával kapcsolatosan. A vízszinteket a medence oldalán lemoshatatlanul kell jelölni vagy arra alkalmas eszközt (pl. műanyag vonalzó, vagy fakanál nyél) lehet használni ellenőrzésül. A szerek saját, vagy adagolásához kimért jelölt adagoló edényét elérhető helyen kell tartani. Az egészségügyi kiskönyveket a dolgozóknak maguknál kell tartani. A dolgozók kioktatása a hajháló és a testékszerek helyes viseléséről. A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz elkülönített ruhákat meg kell különböztetni.(javasolt színek alkalmazása) Azok használatáról a dolgozókat ki kell oktatni és tevékenységük felügyelete szükséges. A dolgozók oktatásait rendszeres időszakonként szükséges esetén soron kívül kell elvégezni. Ételmiszert tartalmazó edényt közvetlenül a padozatra helyezni nem szabad.</p> <p>Szállítókoszlik beszerzése. A tészta a padlóösszefolyó felett szennyeződhet, megfelelő alátét használata kötelező. A szállítóedényeket száradásuk után lezártan, védve más helyiségben kell tárolni. Húselőkészítés közben az átadó ablakot zárva kell tartani. A tárolóedényeken jól láthatóan fel kell tüntetni: „ételhulladék, nem emberi fogyasztásra”</p> <p>Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a száraz árú raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten. A tojás hűtő kapacitását, bővítését, vagy a beszerzett mennyiséget a tojás hűtő berendezéséhez kell igazítani. Az elkészített ételekről a fogyasztókat a valóságnak megfelelően kell az étlapon tájékoztatni. Kedvezőtlen élettani hatású adalékok, silány minőségű alapanyagok használatát kerülni kell. Az étlapon a fogyasztókat tájékoztatni kell arról, hogy a felhasznált étel édesítőszer tartalmaz.</p> <p>Több friss, szezonális helyi termék</p>	
--	--	--	---	--

		<p>szűkös a szárazáru és zöldségtároló helyiség. Kevés a hűtőberendezések elhelyezésére szolgáló hely. Kettő rossz helykihasználású háztartási hűtőszekrény a húselőkészítő helyiségben kapott helyet. Nincs szállítóedény mosogató, csorgató, tároló. A dolgozók számára kijelölt étkezőhely munka közben nehezen, az ellátottak között érhető el. A konyha felől csak átadó ablak van. A hét minden napján működő konyha személyi feltétek tekintetében kifeszített.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A belső ajtókeretek, küszöbök helyenként ázottak, árumozgatás nyomán sérült mázolásúak. • Falak és padozat csatlakozásai mentén repedések. A főzőüst előtt feltört padlólapok láthatóak. • Helyenként repedések láthatóak a falfelületen. A főzőtérben egy időnként jelentkező beázás nyomai láthatóak. • A főzőtér fala mentén magasan vezetett vízcsövek mázolása sérült, a csövekről elvált, hullik. 	<p>használata.</p> <p>Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt, a jellegének megfelelő hőfokon szabad. A kóstolás eredményét a minőség javítása érdekében le kell jegyezni</p> <p>Megfelelő kapacitású elszívó berendezés beépítése.</p> <p>Szükséges a rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket bővíteni.</p> <p>Falfelületek javítása, mázolása. A megfelelő magasságig élvédelemmel történő ellátásuk.</p> <p>A repedések rugalmas hézagkitöltő anyaggal való kitöltése, továbbá a falak hibás felületeinek javítása, festése.</p> <p>Beázás megszüntetése, a károsodott felületek javítása, festése.</p> <p>Csővezetékek tisztítása, mázolása</p>	
<p>Csongrád-Csanád Megyei Szivárvány Otthon Óföldreáki Návay Aranka Idősek Otthona</p>	<p>Dátum: 2020.04.30. Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szervezet megnevezése: Csongrád Megyei Kormányhivatal Hódmezővásárhelyi Járási Hivatala Népegészségügyi Osztály Az ellenőrzés tárgyköre: Helyszíni hatósági ellenőrzés Ellenőrzés módszere: Helyszíni szemle, dokumentumok vizsgálata, elemzés,</p>	<p>Az ellenőrzés alkalmával negatív észrevétel, megállapítás nem történt.</p>	<p>Intézkedési terv nem készült.</p>	
<p>Csongrád-Csanád Megyei Szivárvány Otthon Óföldreáki Návay Aranka Idősek Otthona</p>	<p>Dátum:2020.09.16. Az ellenőrzést lefolytató hatóság/szervezet megnevezése: Csongrád-Csanád Megyei Kormányhivatal Jogi és Hatósági Főosztály Szociális és Gyámügyi Osztály Az ellenőrzés tárgyköre: Helyszíni hatósági ellenőrzés Ellenőrzés módszere: Helyszíni szemle, dokumentumok vizsgálata, elemzés, interjú</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beléptetési protokoll szerint történt a beléptetés. • Az intézmény egységes protokollokat dolgozott ki. • Házi orvos heti 6 órában van foglalkoztatva, 1 fő pszichiáter szakorvos heti 4 órában rendel. • Az izolációs részleg kialakításra került. • 3 esetben volt teljes körű fertőtlenítés, 1 alkalommal katonai fertőtlenítés zajlott. • Az intézmény a megfelelő mennyiségű védőeszközzel rendelkezik 	<p>Intézkedési terv nem készült.</p>	<p>Nem történt utóvizsgálat.</p>