

ÚTMUTATÓ

A CSALÁDI NAPKÖZI KÖZEGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMEZÉS-EGÉSZSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEI

Országos Környezetegészségügyi Intézet
Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet
Országos Tisztifőorvosi Hivatal
Budapest, 2008.

BEVEZETÉS	2
Jogsabályi háttér.....	2
Működési engedély	2
KÖZEGÉSZSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEK	3
Általános követelmények	3
Udvar	3
Előszoba – Öltöző lehetőség	3
Lakószoba (a gyermekek nappali tartózkodására szolgáló helyiség)	3
Fürdőszoba, mosdó.....	4
Festés.....	4
Takarítás - fertőtlenítés.....	4
Egészségvédelemmel kapcsolatos követelmények	5
ÉTKEZTETÉSI TEVÉKENYSÉG CSALÁDI NAPKÖZI OTTHONBAN	5
Általános előírások	5
Saját konyhán történő ételkészítés szabályai	5
Közétkeztetést végző konyháról vagy egyadagos kiszerelesben történő ételszállítás szabályai	7
Mosogatás szabályai	7
Személyzetre vonatkozó előírások	7
Takarítás szabályai	7
3 évesnél fiatalabb korú gyermekek élelmezése	7

BEVEZETÉS

A családi napközi a gyermekek napközbeni ellátásának egyik formája. Működtethető az ellátást nyújtó saját otthonában vagy más, e célra kialakított helyiségben. Családi napközibe húszhetestől tizennégy éves korig vehető fel gyermek.

Jogsabályi háttér

1997. évi XXXI törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról 43. §

15/1998. (IV. 30.) NM rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti, gyermekvédelmi intézmények, valamint személyek szakmai feladatairól és működésük feltételeiről 46-50. §

259/2002. (XII. 18.) Korm. rendelet a gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltató tevékenység engedélyezéséről, valamint a gyermekjóléti és gyermekvédelmi vállalkozói engedélyről 4. § (9)

852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet az élelmiszer-higiéniáról

Működési engedély

A családi napközi csak működési engedély birtokában kezdheti meg működését. A működési engedélyezési eljárás rendjét a fenti [259/2002. (XII. 18.) Korm. rendelet] jogszabály tartalmazza.

A működést engedélyező szerv a szolgáltató tevékenység székhelye, illetőleg telephelye szerint illetékes, a gyermekvédelmi és gyámügyi feladat- és hatáskörök ellátásáról, valamint a gyámhatóság szervezetéről és illetékességéről szóló 331/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet mellékletében kijelölt települési/ fővárosi kerületi önkormányzat jegyzője.

A szolgáltató tevékenység helye szerint területileg illetékes ÁNTSZ kistérségi/fővárosi kerületi intézete a működési engedélyezési eljárásban szakhatóságként működik közre. Az engedélyezési eljárásban más szakhatóság is részt vesz.

Jelen módszertani levél a családi napközi létesítésével és működésével kapcsolatos minimális közegészségügyi és élelmezés-egészségügyi követelményeket tartalmazza. Egyúttal iránymutatásul szolgál családi napközit működtetni kívánó személyek számára a gyermek egészséges gondozási környezetének kialakításához és azon közegészségügyi elvárások teljesítéséhez, melyek a közegészségügyi szakhatósági vélemény alapját képezik.

KÖZEGÉSZSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEK

Általános követelmények

Családi napközi működhet kertes családi házban, lakásban illetve e célra kialakított helyiségekben, épületben. A családi napközi létesítésekor biztosítani kell a helyiségek rendeltetésének megfelelő szellőzési, fűtési, természetes és mesterséges megvilágítási lehetőséget. A gyermekellátás céljára használt területek, helyiségek balesetmentességét biztosítani kell.

A családi napköziben ivóvíz-minőségű víz szükséges. A folyamatos melegvíz ellátásról gondoskodni kell. A szennyvizet közcsatornába kell vezetni, ennek hiányában a területileg illetékes hatóságok előírásai szerint kell elhelyezni. Tározó a játszóudvar területén nem alakítható ki.

Udvar

A gazdasági udvart és a játszóterületet el kell különíteni. Az udvaron lévő, de játszóterületen kívül eső helyiségeket (pl.: gazdasági épület, szerszámtároló, stb.) zárva kell tartani. A balesetet vagy veszélyhelyzetet előidéző tárgyak (pl.: kisgépek, vegyi anyagok, rovarirtók, stb.) elzárt tárolásáról gondoskodni kell.

A szabadtéri játszásra elkülönített udvar/kert biztonságos kialakítású legyen. Olyan kerítéssel kell körülvenni, amely megakadályozza a gyermekek felügyelet nélküli kijutását. A terület mentes legyen az ártalmas (pl: mérgező, tüskés, erősen allergén, testnyílásba behelyezhető bogyók, stb.) növényektől.

A szabadtéri játékok legyenek az életkori sajátosságoknak megfelelőek, épek, nem balesetveszélyesek. Folyamatos karbantartásukról gondoskodni kell. A mászóakák és hinták alatti területet ütécscillapító védelemmel kell ellátni (pl. laza homok, finom faforgács). A mobil udvari játékok megfelelő tárolását biztosítani kell.

Amennyiben az udvaron homokozó van, a homok teljes cseréjéről kétévente szükséges gondoskodni. A homokot legalább hetente egy alkalommal átforgatni (felásni) és használaton kívül takarni kell.

Udvarral, kerttel nem rendelkező családi napközinnél, a gyermekek levegőztetéséről és szabadtéri mozgásfejlesztő játéklehetőségéről az épület közelében kell gondoskodni (közjátszótér, bérelt terület, stb.).

Előszoba – Öltöző lehetőség

Elegendő hely szükséges minden gyermek ruhájának és cipőjének elhelyezésére és gondoskodni kell valamilyen ülőalkalmatosságról. A gyermekek váltó ruhájának és váltó cipőjének megfelelő tárolását biztosítani kell.

Lakószoba (a gyermekek nappali tartózkodására szolgáló helyiség)

A helyiség több funkciót is betölt (játszó-, foglalkoztató-, tanuló-, pihenőhelyiség), melyben minimum 2 m^2 alapterület szükséges gyermekenként. A helyiség 12 m^2 - nél kisebb nem lehet.

A padozat résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető melegpadló legyen.

A napközbeni alvást igénylő gyermekek számára, koruknak és fejlettségüknek megfelelő fekvőhelyet kell biztosítani, külön (a hat éven aluliaknak jellel ellátott) takaróval és párnával. Az ágyhuzatokat szükség szerint, de legalább kéthetente ki kell mosni. A gyermekek ágyneműjét úgy tárolják, hogy az alvófelületek ne érintkezzenek egymással (pl.: textilzsák).

A lemosható játékokat szükség szerint, de legalább hetente - fertőző betegség előfordulásakor naponta - le kell mosni és fertőtleníteni. A fertőtlenített játékokat meleg folyóvízzel többször, alaposan le kell öblíteni.

Az iskolás gyermekek számára megfelelő helyet kell biztosítani a tanuláshoz és a tanszerek tárolásához (tanulóasztal, szék, helyi megvilágítás).

Fürdőszoba, mosdó

Mosdókagyló és WC, szükség esetén bili rendszeresítéséről gondoskodni kell (hét gyermekre 1 mosdókagyló és 1 WC). A kisebb gyermekek számára a mosdókagyló elérhetőségét biztosítani kell (dobogó). Kétéves kortól elfogadható a normál méretű WC-ülőkére helyezhető gyermekülőke.

Pelenkás gyermek gondozásakor a pelenkázó asztalt minden gyermek pelenkázása után fertőtleníteni kell (felületfertőtlenítésre alkalmas fertőtlenítőszerrel, a szer használati utasításában leírtak szerint).

Textilpelenka használata esetén, a széklettel szennyezett pelenkát átöblítés után fertőtlenítőszeres, fedett tárolóedényben kell tárolni a mosásig. A vizeletes textilpelenkák részére külön, fedett tárolóedény szükséges.

Amennyiben papírpelenkát alkalmaznak, a használt pelenka nylon, vagy fólia tasakkal bélelt fedeles, lehetőleg lámpedálos tárolóedényben gyűjthető, majd a települési hulladékba tehető.

Bilik használata esetén, azokat a WC-be kell üríteni, majd minden használat után ki kell mosni és fertőtleníteni.

Minden gyermek külön törölközővel és fésűvel rendelkezzen, melyet hat éves korig jellel kell ellátni. A törölközők cseréjét szükség esetén, de legalább hetente egyszer biztosítani kell.

Festés

Évente meszelní kell a konyhát, mosdót és az élelmiszerkamrát.

A szobák és más belső helyiségek festését és/vagy tapétázását, illetve a nyílászárók mázolását szükség szerint, de legalább öt évente kell elvégezni.

Takarítás - fertőtlenítés

A családi napközi helyiségeiben naponta nedves, (szükség esetén fertőtlenítőszeres) takarítást kell végezni. Más takarítóeszközt (vödör, felmosó) kell használni a konyhai, és mást az egyéb helyiségekben.

A takarítást úgy kell beosztani, hogy a gyermekek napirendjét ne zavarja.

Szükség szerint gondoskodni kell a rovar- és rágcsálóirtásról olyan időpontban, amikor gyermekek nem tartózkodnak a családi napköziben.

Egészségvédelemmel kapcsolatos követelmények

Családi napközibe csak olyan gyermek vehető fel, aki:
az életkorhoz kötött védőoltásokkal rendelkezik (dokumentációval igazolható módon -
védőoltási könyv),
fertőző megbetegedésben nem szenved (nem lázas, fejtetves, illetve serkés, rühes, stb.).

A családi napköziben megbetegedett gyermeket az ellátást nyújtó a tőle elvárható módon
sürgősségi ellátásban részesíti (lázcsillapítás, ágynyugalom, sebellátás). A beteget az
egészséges gyermekektől lehetőség szerint el kell különíteni és a szülőt azonnal értesíteni.
Biztosítani kell a sürgősségi ellátáshoz szükséges elsősegélynyújtó felszerelést, melyet
elérhető helyen, de gyermekek által nem hozzáférhetően kell tartani.

A családi napköziben csak egészséges személy dolgozhat. Az ellátást nyújtó és a kisegítő
személynek külön jogszabályban előírtak szerint kell az egészségügyi alkalmasságot igazolni.
Az erről szóló dokumentumot a helyszínen kell tartani és az ellenőrző szervek kérésére
felmutatni.

Családi napközi területén a dohányzás tilos.

A gyógyszereket, veszélyes anyagokat, veszélyes készítményeket zártan kell tárolni.

Háziállatot csak biztonságosan, a gyermekek tartózkodási helyétől elkülönítetten (a
gyermekek védelmét biztosítva) lehet tartani.

ÉTKEZTETÉSI TEVÉKENYSÉG CSALÁDI NAPKÖZI OTTHONBAN

Általános előírások

A konyha padozata hézagmentes, mosható és fertőtleníthető legyen. A mosogató és a
munkaasztal melletti falat a szennyeződésnek kitett felületen mosható, fertőtleníthető
burkolattal kell kiképezni.

A konyha mérete, kialakítása olyan legyen, hogy előkészítő hiányában az egyes nyersanyagok
előkészítése térben vagy időben elkülöníthető legyen.

A természetes megvilágítás mellett gondoskodni kell kielégítő mesterséges világításról.

A természetes szellőzést biztosító ablaknak a padlószintről nyithatónak kell lennie, a nyitható
ablakokat rovarhálóval kell ellátni.

Az élelmiszerek előkészítéséhez és feldolgozásához, az ételkészítéshez, a mosogatáshoz,
valamint az ételmezéssel foglalkozó dolgozó tisztálkodásához és a konyha takarításához
kizárólag ivóvíz minőségű vizet szabad használni.

A hulladék részére jól zárható, fertőtleníthető és megfelelő méretű tároló edényt kell
biztosítani.

Az étkeztetésnél figyelembe kell venni a fogyasztók életkori sajátosságait.

Saját konyhán történő ételkészítés szabályai

Az ételkészítés és étkeztetés egész ideje alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek
megvédik az élelmiszerek és a készételek tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét.

Raktározás

A tárolás során a nyersanyagokat félkész és késztermékeket rendszeresen felül kell vizsgálni romlás és lejáratási idő (fogyaszthatósági, minőségmegőrzési idő) vonatkozásában.

A tárolandó anyagok részére olyan tároló hellyel és hűtőkapacitással kell rendelkezni, hogy a nyersanyagok, a félkész termékek és a fogyasztásra kész ételek, élelmiszerek egymástól elkülönített tárolása biztosítható legyen.

Egy hűtőszekrény esetén a termékeket a keresztszennyezést kizáró csoportosításban kell elhelyezni, jól záródó fedett edényben, a fogyasztásra kész ételeket, élelmiszereket felül, a nyersanyagokat alul kell tárolni.

A gyorsan romló élelmiszereket és ételeket 0 °C és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőszekrényben, a mélyhűtött termékeket -18 °C-on kell tárolni, azok felengedés utáni újra fagyasztása tilos.

Az előírt hőfok folyamatos ellenőrzésére a hűtőszekrényben hőmérőt kell elhelyezni.

A hűtők tisztántartásáról és folyamatos karbantartásáról gondoskodni kell.

A tiszta edényeket szennyeződéstől védve kell tárolni.

Ételkészítés minden fázisában kizárólag erre a célra engedélyezett anyagból készült főző-, tálaló-, étkezőedény, eszköz használható. Sérült, csorba, hibás, lepattogzott zománcú, vagy repedezett, előregedett műanyag edény nem használható.

Előkészítés

Az előkészítéshez használt munkaasztal lehetőleg a mosogató közelében, a főző-tálaló helytől távol legyen.

A földesáru tisztítását a többi művelettől időben elkülönítetten kell végezni, utána a felületeket alaposan le kell tisztítani, fertőtleníteni.

Ételt készíteni kizárólag emberi táplálkozásra alkalmas nyersanyagból, félkész- és késztermékből szabad.

Saját termesztésű, növényvédőszerrel kezelt zöldséget, gyümölcsöt csak a szerre előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelte után szabad felhasználni.

Saját készítésű, étkeztetési célra eltett savanyúságot, befőttet csak akkor szabad felhasználni, ha tartósítószer nélkül, vagy engedélyezett tartósítószerrel készítették.

Felhasználni csak üzletben vásárolt termesztett gombát vagy gombavizsgáló szakellenőr által megvizsgált és emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített szabadon termő gombát szabad.

A fagyasztott nyersanyag, félkész- és késztermék felengedtetését hűtőszekrényben vagy kis mennyiségek esetén erre a célra alkalmas mikrohullámú készülékben kell végezni. Nem történhet a nyers hús felengedtetése szobahőmérsékleten vagy meleg vízben. A műveletet úgy kell végezni, hogy annak során egyéb élelmiszerek ne szennyeződhetnek.

A hús mosását, szeletelését, darabolását a baromfi hústól, valamint a többi nyersanyagtól térben vagy időben elkülönítetten kell végezni. A nyershús előkészítésének befejezése után alaposan kezelt kell mosni, fertőtleníteni.

Csak friss, tiszta, ép héjú tojás használható fel.

Főzés, tálalás

A tűzhely sütő-főző kapacitása olyan legyen, hogy az ételek azonos időben készüljenek el.

Minden étkezéskor csak frissen készített ételeket szabad adni, maradék ételt újból kínálni, vagy felhasználni nem szabad.

Az elkészült ételt 2 órán belül el kell fogyasztani, a meleg ételt a tálalásig legalább 63 °C hőmérsékleten kell tartani.

Közétkeztetést végző konyháról vagy egyadagos kiszerelésben történő ételszállítás szabályai

Ételszállítás esetén a tálalás előtti hőkezelést nem szabad a szállítóedényben végezni, az ételt az átvétel után a szállítóedényből azonnal saját edénybe kell átönteni, tálalás előtt a forralásnak megfelelő hőmérsékletűre átforrósítani.

A szállításnál be kell tartani a vonatkozó jogszabályi előírásokat.

Mosogatás szabályai

A mosogatáshoz legalább két medencés, hideg-meleg vizes mosogató szükséges. A medencéket minden használat után fertőtleníteni kell.

A főző- és a tálalóedények mosogatását két fázisban, az alábbiak szerint kell végezni:

- I. fázis: zsírolás és fertőtlenítés kombinált hatású szerrel
- II. fázis: öblítés folyó vízzel.

Az edényeket csepegtetőtálcán kell leszárítani, törölgetni tilos.

Gépi mosogatás esetén a fertőtlenítő hatást biztosító min. 82 °C hőmérsékleten kell a mosogatást végezni az erre a célra engedélyezett szerekkel.

A mosogatógép alkalmazása esetén is szükséges a két medencés mosogató biztosítása.

Az ételmaradékok részére a konyhán belül zárt, fedővel ellátott gyűjtőedényt kell biztosítani. Ennek folyamatos ürítéséről, rendszeres tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

Személyzetre vonatkozó előírások

Ételkészítéssel, étkeztetéssel csak olyan személy foglalkozhat, aki a külön jogszabályokban előírt vizsgálaton részt vett, egészségügyi nyilatkozattal és az alapfokú közegészségügyi, ételkészítési-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi ismeretekkel rendelkezik.

Az ételkészítéssel foglalkozó személynek a főzés megkezdésétől a tálalás befejezéséig tiszta hajvédőt és védőruhát kell viselnie.

A munka kezdetekor, WC használat után, és minden olyan esetben, amikor a kéz szennyeződhetett, köteles az ételkészítést és/vagy kiszolgálást végző személy kezét mosni és fertőtleníteni. A mosdóhoz szappant, körömkefét és tiszta törülközőt valamint gyermek által el nem érhető helyre kézfertőtlenítőt kell kihelyezni.

Takarítás szabályai

A helyiségekben naponta nedves, fertőtlenítőszeres takarítást kell végezni. A takarításhoz használt ruhát rendszeresen ki kell mosni. Más takarítóeszközt (vödör, felmosóruha) kell használni a konyhai, és mást az egyéb helyiségekhez.

A takarító- és fertőtlenítőszereseket zárt szekrényben kell tárolni úgy, hogy a gyermekek ne férjenek hozzá.

3 évesnél fiatalabb korú gyermekek ételmezése

Egy éven aluli gyermek ellátása esetén a csecsemőételek, tápszerek elkészítéséhez a konyhán belül elkülönített részt kell biztosítani.

A csecsemőételek készítésére és a csecsemők táplálására szolgáló edényzetet más ételek főzésére, tárolására használni nem szabad, ezeket egymástól és a többi eszköztől elkülönítetten kell mosogatni, tárolni.

Minden csecsemőnek és kisgyermeknek külön étkészletet, kanalat és cumisüveget kell biztosítani. A cumisüveget és a cumit naponta ki kell főzni 10 percen át, forrásban levő vízben.

A csecsemőnek csak frissen készített ételt illetőleg felbontás után azonnal felhasználásra kerülő bébiételt, tápszert lehet adni.

Nyers tojást, nyers májat tartalmazó étel csecsemőnek, kisgyermeknek nem adható.

Az étkezéshez felhasználandó tejet fel kell forralni.

A tápszert száraz, szellős helyen kell tárolni.

A 67/2007. (VII.10) GM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet tartalmazza korcsoportos bontásban a napi tápanyag- és energia-beviteli ajánlásokat, melyeket az ételkészítéskor figyelembe kell venni.