

"Fodor József" ORSZÁGOS
KÖZEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT
ORSZÁGOS ÉLELMÉZÉS- ÉS
TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI INTÉZETE
H-1097. Budapest, Gyáli út 3/a.

✉ *Levél cím:* H-1476. Budapest, 100 Pf. 52.
☎ *Telefon:* +(36-1) 476-6469 *Fax:* +(36-1) 215-1545
✉ *E-mail:* h8649rod@ella.hu *Távirat cím:* OÉTI
Bankszámlaszám: OTH10032000-00281519-00000000
Adóigazgatási azonosítószám: 15329530-2-43

Intézet vezető: Dr. Rodler Imre igazgató főorvos

2962/2003. OÉTI

Budapest, 2004. április 28.

ALTOFE Kft

Tárgy: Higiénés minősítés

Előadó juk: Kertész István
Előadó nk: Radnóti Lya

Budaörs

Károly király útja 145.
2040

Intézetünkben fenti számon iktatott levelükben az Önök által új állapotban importált és forgalmazni kívánt vendéglátóiparban, közétkeztetésben alkalmazható főző- és tálalóedényekről véleményünket a benyújtott dokumentáció és korábbi véleményünk alapján a következőkben adjuk meg.

Gyártók és termékeik:

1. rozsdamentes acélból, polikarbonátból és polipropilénből kialakított GN edények
2. rozsdamentes evőeszközök, tálaló edények, tálcák
3.
 - korrózióálló acélból készített főzőedények:
 - alacsony lábas 8 l-től 31,6 l-ig
 - közép mély lábas 3,3 l-től 12,9 l-ig
 - nyeles közép mély lábas 1,9 l-től 5 l-ig
 - mély lábas 2,2 l-től 63 l-ig
 - nyeles mély lábas 2,2 l-től 6,8 l-ig
 - fazék 10,9 l-től 71,7 l-ig
 - nyeles serpenyő 1,2 l-től 8,4 l-ig
 - a fenti edényekhez 16 cm-től 50 cm-ig fedők
 - olaj, ecet, vaj, sajttartó stb.

Az edények sajátossága, hogy tripla aljjal kidolgozottak.
A konténerek és tálalóedények különböző méretben készülnek, igény szerint választhatók.
Higiénés megítélés tekintetében azonosak.

Fenti gyártók termékei résmentes felület-kiképzésűek, a fülhegesztésnél simára csiszoltak, az edények sarkai legömbölyítettek.

A tálalóeszközök egy darabból hajlítottak. Kialakításuk jó tisztíthatóságot nyújt.

A szállításhoz is alkalmazható rozsdamentes edényfedelek alsó felszínének peremére rendeltetésszerűen erre a célra kialakított szilikon gumiperemek helyezhetők.


A dokumentációhoz mellékelt gyártói igazolás alapján a termékek anyagminőség tekintetében kielégítik az élelmezés-egészségügyi elvárásokat.

Összefoglalóan a kérelmezett nagykonyhai fogyóeszközök használata higiénés szempontból megengedhető.

Az edények, tálalóeszközök, evőeszközök tisztítását, fertőtlenítését a gyártó által javasoltak figyelembevételével, a mindenkor érvényes hazai vonatkozó jogszabály megtartásával kell végezni. Jelenleg: az étkeztetés közegészségügyi szabályairól szóló 91985. (X. 23.) Eü.M.-Bk.M sz. együttes rendelet és az e rendelethez kiadott 52.390/1985. (Eü.K. 21.) Eü.M. sz. szakmai irányelv előírásai szerint.

Minősítésünk számát és a tisztításra, fertőtlenítésre vonatkozó rendeleti előírást a felhasználóknak biztosított használati útmutatóban szíveskedjenek feltüntetni.

Megjegyezzük, hogy a kérelemben szereplő tányér melegentartó berendezés, kézmosók, szervizkocsik higiénés minősítésre nem kötelezettek, ezért erre szakvéleményünk nem tér ki.


Dr. Rodler Imre
igazgató főorvos

