

# Összességében pozitív tapasztalatokkal zárult a strandbüfék ellenőrzése

Pozitív eredményekkel zárultak az idei évben kibővített nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés során elvégzett strandbüfé-ellenőrzések. A közel két hónapig tartó ellenőrzés-sorozat első két hetében zajlottak a strandbüfé-ellenőrzések, melyek során országosan 241 létesítményt vizsgáltak meg a szakemberek. Ezek nagy része a jogszabályoknak megfelelően üzemel, az ellenőrök ugyanakkor hiányosságokat is találtak, jellemzően a higiénia területén – összegezte a tapasztalatokat dr. Felkai Beáta Olga, élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős helyettes államtitkár.

A megújult, még komplexebb nyári ellenőrzések során a szakemberek kiemelten koncentrálnak – az évszaktól adódóan – nagy népszerűségnek örvendő strandbüfékre is, melyek kontrolljára már az ellenőrzési időszak első két hetében sor került, ami persze nem jelenti azt, hogy a terület a továbbiakban felügyelet nélkül marad.

A strandbüfék ellenőrzésének fókuszában az éttermek higiéniai állapotának megfelelősége, az alapanyagok nyomonkövethetősége és kezelése állt. Továbbá kiemelt figyelmet kaptak a hűtést igénylő alapanyagok és a megfelelő hűtési kapacitás is. Az ellenőrök figyelemmel kísérték a vonatkozó szabályozás szerinti, az élelmiszerbiztonságot garantáló és a keresztszennyeződést kizáró szakosított tárolást, valamint az elkülönített alapanyag-feldolgozás feltételei mellett a dolgozók egészségügyi alkalmassági vizsgálatát is.

A strandbüfékben forgalmazott büfétermékekből és fagyalaltokból mintákat vettek mikrobiológiai és analitikai laboratóriumi vizsgálatok céljából. Az ellenőrzések során az úgynevezett helyettesítő termékek (imitátumok) használatát és a fogyasztók megfelelő tájékoztatását is fokozottan figyelték.

Helyettes államtitkár asszony kifejtette, hogy hibaként általános higiénés hiányosságokat állapítottak meg a szakemberek. Hibának bizonyult a higiénés kézmosáshoz szükséges kellékek hiánya, illetve a helytelen mosogatási technológia is.

Emellett a dolgozók nem minden esetben rendelkeztek érvényes egészségügyi dokumentumokkal. A diák-munkavállalók kapcsán pedig jellemző hiányosság volt az elmaradt higiéniai oktatás.

A strandbüfék kis méretéből adódó hibás eljárás: az alapanyagok, a félkész és késztermékek együttes tárolása is számos esetben problémaként merült fel. Több létesítményben a hűtőterek hőmérsékletét egyáltalán nem ellenőrizték, vagy nem a valóságnak megfelelően dokumentálták.

Az ellenőrzött büfékben az ún. „imitátumok” használata nem haladta meg a 60-40%-ra tehető országos szintet. Ugyanakkor azokon a helyeken, ahol a tejföl helyett „frissfölt” vagy virsli helyett „rudacskát” használtak, a fogyasztók megfelelő tájékoztatása elmaradt.

Dr. Felkai Beáta Olga pozitív változásként kiemelte, hogy a forgalmazott ételekben előforduló allergénekről való információátadás javuló tendenciát mutat.

Továbbá bizakodva hangsúlyozta, hogy a 79 fagyalaltból és 19 büféételből vett minták eddig elvégzett laboratóriumi vizsgálati eredményei optimizmusra adnak okot. Ezek alapján ugyanis élelmiszerbiztonsági határérték túllépést nem állapított meg a Nébih laboratóriuma.

Az ellenőrzések tapasztalatait összegezve helyettes államtitkár asszony elmondta, hogy a büfék általánosságban megbízhatóak, és a vonatkozó jogszabályokban előírt rendelkezéseknek megfelelnek.

Sajtókapcsolat:

- Agrárminisztérium sajtóiroda

- +36 1 896 4737
- [sajto@am.gov.hu](mailto:sajto@am.gov.hu)

Eredeti tartalom: Agrárminisztérium

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/4195/osszessegeben-pozitiv-tapasztalatokkal-zarult-a-strandbufek-ellenorzese/>