

Nyári mustra: a több turnusra tervező táboroztatók felkészültebbek

A nyári táborok se maradhattak ki a nyári ellenőrzés célterületei közül. 2023. június 26-tól július 7-ig a szezonális egységeket ellenőrizték az élelmiszerlánc-biztonsági szakemberek. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) összegzéséből kiderül: országosan több mint 150 táborban jártak a felügyelők, amelyek csaknem 8200 fogyasztó étkeztetését biztosították. Bár akadtak kisebb hiányosságok, de a táborok többsége a jogszabályoknak megfelelően működik. Eljárást két esetben, egy budapesti és egy Komárom-Esztergom vármegyei tábor üzemeltetőivel szemben indítottak. Általános tapasztalat, hogy a több turnusra tervező táboroztatók felkészültebbek, mint akik csak egy-két hétre fogadnak táborozókat.

A nyári szezonális ellenőrzés június 26-tól július 7-ig tartó időszakában a nyári táborok étkeztetését biztosító egységek vizsgálata zajlott. A szakemberek 153 táborban jártak, melyekben a vizsgálat idején 8196 fő étkeztetéséről gondoskodtak.

Általános tapasztalat, hogy a több turnusra tervező táboroztatók felkészültebbek, mint akik csak egy-két hétre fogadnak gyerekeket. Összességben a táborok üzemeltetése megfelelt az élelmiszerbiztonsági jogszabályoknak. Pozitívumként kiemelhető, hogy az ételek és élelmiszerek nyomonkövetése minden esetben megfelelő volt. Az ételminták kezelésével és a HACCP-ben előírt dokumentumok naprakész vezetésével is alig akadt gond. A hiányosságok között említhető, hogy több esetben a dolgozók nem rendelkeztek érvényes egészségügyi könyvvel, a fertőtlenítő mosogatás nem mindenhol valósult meg, valamint a konyhákban használaton kívüli, vagy épp oda nem illő tárgyakat tároltak. Emellett a dolgozók élelmiszerbiztonsági és higiéniai tudása is többször hiányosnak bizonyult. A kisebb hiányosságokat az ellenőrzés ideje alatt azonnal javították, egyéb esetekben a vállalkozásokkal szemben eljárás indult.

Az összességében pozitív mérleg mellett két, táborokat is kiszolgáló vendéglátóhellyel szemben kellett azonnali intézkedést tenni. Egy budapesti bisztró és egy Komárom-Esztergom vármegyei étterem esetében is súlyos élelmiszerbiztonsági szabálytalanságokat tártak fel az ellenőrök, például az ételeket nem megfelelő helyen és hőmérsékleten tárolták, de a higiéniai körülmények is erősen kifogásolhatóak voltak.

A szezonális mustra ellenőrzés szakasza augusztus 11-ig folytatódik. A szakemberek számos tipikusan nyári szakterületet és népszerű termékfajtát vizsgálnak még a következő hetekben. Az eredményekről, tapasztalatokról az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság a továbbiakban is rendszeresen beszámol honlapján és közösségi média felületein.

Mit, mennyit?

Általában a gyermekek napközben háromszori étkezésben részesültek, az „ottalvós” helyszíneken, vacsorával kiegészítve. A szervezők tízórára és uzsonnára jellemzően hűtést nem igénylő, kiskereskedelmi üzletekben vásárolt friss pékárut, 2 dl-es gyümölcsleveket és gyümölcsöket kínáltak a gyermekeknek.

Sajtókapcsolat:

- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/4591/nyari-mustra-a-tobb-turnusra-tervezo-taboroztatok-felkeszultebbek/>