Véget ért a street foodok ellenőrzése: a szakemberek számos hiányosságra fényt derítettek

A megújult és kibővített nyári szezonális ellenőrzés-sorozat során a street food vendéglátó létesítményeket is kiemelten ellenőrizték az élelmiszerlánc-biztonsági felügyelők. A július második felében országszerte vizsgált 185 egységnél 14 alkalommal szabtak ki bírságot, 1 létesítmény tevékenységét korlátozták és egy kirívó esetben 50 kg húst semmisítettek meg. A leggyakoribb hiányosságok többek közt a higiéniai és nyomonkövethetőségi problémák voltak, de sok esetben az allergénekről sem tájékoztatták megfelelően a vásárlókat. Érdekes tapasztalat volt ugyanakkor, hogy nem jellemző az imitátum alapanyagok használata az egységeknél.

A kormányhivatalok és járási hivatalok élelmiszerlánc-felügyelői összesen 185 street food vendéglátó egységet (például büfékocsikat) vettek górcső alá. Kiemelt figyelmet fordítottak az élelmiszerhigiéniai követelmények betartására, az imitátumok használatára és a vásárlók informálására.

Az ellenőrzések során 14 esetben bírság kiszabása és 1 egység tevékenységének korlátozása mellett döntöttek. Több eljárás még folyamatban van, azonban az eddig kiszabott bírságok összege meghaladja a 300 000 Ft-ot. A leggyakoribb hiányosságok az általános higiéniai és nyomonkövethetőségi problémákból, a dolgozók nem megfelelő egészségügyi/higiéniai ismereteiből és az allergénekről való tájékoztatás elmaradásából fakadtak. Az alkalmazottak számos esetben érvénytelen egészségügyi kiskönyvvel dolgoztak vagy fel sem tudták mutatni az alkalmasságukról szóló orvosi igazolást. Ezenfelül a HACCP-ben előírt dokumentumokat sem vezették naprakészen, valamint a rovarok és rágcsálók irtása sem bizonyult megfelelőnek. Jellemző hiba volt még a szakosított tárolás hiánya is.

A street food vendéglátóhelyek ellenőrzése során kiemelt szempont volt, hogy mennyire jellemző az imitátumok használata, valamint eleget tesznek-e az azzal kapcsolatos tájékoztatásnak. Kiderült, hogy az egységek csupán elenyésző részében használnak imitátum alapanyagokat, és közülük is volt, aki kifejezetten vegán termékekre szakosodott. Előfordult olyan egység is, ahol „dejós” kürtőskalácsot árusítottak, korrekt módon jelezve tehát a vásárlók felé, hogy a késztermék nem diót, hanem „dejót” tartalmaz. Csupán egyetlen forgalmazó figyelmét kellett felhívni a megfelelő jelölésre, mivel a tejfölt „felföl”-lel vagy „frissföl”-lel helyettesítették, azonban erről a vásárlókat nem tájékoztatták.

Elvétve kellett csak – elsősorban a nyomonkövethetőség hiánya miatt – élelmiszereket kivonni a forgalomból. Egy súlyosabb eset fordult elő e téren: 50 kg húst kellett megsemmisíteni egy street food egységnél, ugyanis megszakadt a hűtési lánc.

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/5080/veget-ert-a-street-foodok-ellenorzese-a-szakemberek-szamos-hianyossagra-fenyt-deritettek/