Nyári szezonális ellenőrzés: fókuszban a gyrosozók és grilltermékek

Gyrost forgalmazó vendéglátóhelyeket és az otthoni grillezés termékeit: „natúr” csirkehúsokat, valamint már marinált, fűszerezett húsokat, továbbá grilltálcákat ellenőriztek az élelmiszerbiztonsági szakemberek a nyári szezonális ellenőrzés során. A Nébih ellenőrei több gyrosozóval szemben eljárást indítottak a higiéniai és a nyomonkövetési problémák miatt, valamint egy létesítmény működését ideiglenesen felfüggesztették. A laboratóriumban vizsgált termékeknél is akadtak problémák, a vizsgált marinádozott csirkehúsoknál több esetben Salmonella jelenlétét állapították meg.

Utcai „nyársalás”

A Nébih szakemberei július utolsó két hetében 7 fővárosi, gyrost forgalmazó egységben tartottak hatósági ellenőrzést. Az általános higiéniai vizsgálat mellett mintát vettek sült gyros húsokból és fogyasztásra kész salátákból is. A laboratóriumi vizsgálatok mindent megfelelőnek találtak, azonban 5 gyrost árusító egység ellen eljárást indítottak az ellenőrök a higiéniai és nyomonkövethetőségi hiányosságok miatt. Egy gyrosos működését átmenetileg fel is kellett függeszteni. Az egység utóellenőzése azóta megtörtént, a hibákat javították, és az előírt takarítást elvégezték, így folytathatta a működést.

Az otthoni grillezés termékei

A nyári kerti partik közkedvelt programja a grillezés, amelyhez az előre csomagoltan kapható – jellemzően alumíniumból készült – grilltálcák nagy segítséget nyújtanak. A Nébih munkatársai 15 termékből vettek mintát, hogy laboratóriumban vizsgálják azoknál az egyes fémek kioldódását, továbbá az érzékszervi tulajdonságaikat. A vizsgálatok egyetlen esetben sem tártak fel problémát, azaz: ezek a termékek – természetesen a gyártói utasításokat betartva ‒ biztonságosan használhatóak.A grillre kerülő élelmiszerek közül tálcás, védőgázos darabolt csirkehúsokból, valamint már konyhakész, marinált, fűszerezett húsokból is történt mintavétel. Utóbbi termékkör esetében előállítóhelyeken és kereskedelmi egységekben is mintáztak termékeket az ellenőrök.

Összesen 8 (4 sertésre és 4 baromfira szakosodott) élelmiszer-előállítónál 19 terméktételből történt mintavétel. 7 baromfitételnél Salmonella jelenlétét igazolták a vizsgálatok, ezért az érintett 3 előállítóval szemben eljárást indult. Az ellenőrzések során – a mintavételen túl – többek között a létesítmények általános higiéniai állapotát, önellenőrzési, nyomonkövetési és HACCP rendszerét, továbbá a takarítási gyakorlatot, a rágcsálóirtást és az allergénekkel kapcsolatos előírások betartását is vizsgálták a szakemberek.

A kereskedelemi egységekben 24 marinált, fűszerezett előkészített húsból, továbbá 19 tálcás, védőgázos darabolt csirkehúsból vettek mintát az ellenőrök. A két termékkörben 1-1 esetben volt szükség intézkedésre Salmonella jelenléte miatt. Az érintett marinált csirkemellfilé előállítójával szemben eljárás indult, míg a tálcás friss csirke felsőcomb esetében a gyártónak a vágási higiéniát kell felülvizsgálnia.

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/5593/nyari-szezonalis-ellenorzes-fokuszban-a-gyrosozok-es-grilltermekek/