

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 nyomkövetési 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 nyomkövetési 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, nyomkövetési és HACCP rendszerét, továbbá a takarítási gyakorlatot, a rágcsálóirtást és az allergénekkal kapcsolatos előírások betartását is vizsgálták a szakemberek.

A kereskedelmi 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-gyroszok-es-grilltermekek/>