

Élelmiszerboltokat minősített a Szupermenta

A Szupermenta programban ezúttal kereskedelmi egységek fagyasztottélelmiszer-részlegeit ellenőrizték a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. Országszerte 30 boltban jártak az ellenőrök. Akadt olyan hely, ahol a fagyasztókamra hőmérséklete nem bizonyult megfelelőnek, és az ott tárolt termékek maghőmérséklete is magasabb volt az előírtnál. A hűtési lánc megszakadása miatt az üzletet pénzbírsággal szankcionálták, valamint a hatósági felügyelők megtiltották az érintett élelmiszerek forgalmazását.

A Nébih szakemberei összesen 30 egységet ellenőriztek Budapesten, valamint az ország keleti és nyugati felében. A hatósági felügyelők vizsgálták, hogy a fagyasztóberendezések, a bennük elhelyezett termékek, a dokumentáció, valamint a mérőeszközök megfelelnek-e az előírásoknak. Probléma merült fel többek között a berendezések digitális kijelzőjével, a mérőeszközökkel, a fagyasztók jégesedésével és a kiszóródott termékekkel. A hatósági felügyelők felszólítására az érintettek kijavították a hibákat.

A vizsgálatban résztvevő boltok eladótérében lévő fagyasztók mellett a raktári berendezéseket is ellenőrizték. Egy kereskedelmi egység fagyasztókamrájában a mért hőmérséklet nem felelt meg az élelmiszereken feltüntetett hűtési tartománynak. A fagyasztott áruk tárolási hőmérsékletének ellenőrzése céljából az ellenőrök megmérték két termék maghőmérsékletét, melyek magasabbak voltak az előírtnál. Az ellenőrök a hűtési lánc megszakadása miatt a fagyasztókamrában tárolt valamennyi élelmiszer forgalmazását megtiltották. Az érintett üzlettel szemben élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabtak ki 30.000 forint értékben, és előírták a termékek megsemmisítését.

A helyszíni ellenőrzés során az eladótérben található bevásárlókosarokról és -kocsikról, a pénztárakról, a hűtőberendezésekről, valamint a raktárban lévő fagyasztók belső felületéről vett törtélmintákat megvizsgálták a Nébih laboratóriumában. Az eredmények megnyugtatóak, ugyanis a minták egyikében sem volt jelen kórokozó mikroorganizmus.

Néhány esetben nem kórokozó baktériumok jelenlétét igazolta a laboratórium, azonban a vizsgált felületek szennyezettsége nem volt kiugróan magas, különösen annak tükrében, hogy az ellenőrzött egységekben sok vásárló fordul meg.

Az üzleteket klasszikus vásárlói szempontok alapján is felmérték a Szupermenta „nyomozói/ügynökei”. Megnézték a boltok tisztaságát és rendezettségét, szintén kiemelt figyelmet fordítva a fagyasztottélelmiszer-részlegre. Az összesített értékelés a hatósági ellenőrzés, a laboratóriumi vizsgálatok és a vásárlói felmérés eredményei alapján alakult ki. Az ellenőrzött 30 bolt közül 10 vidéki üzlet érdemelte ki a kiválóan megfelelt minősítést:

1. METRO Kereskedelmi Kft. 9700 Szombathely, 11-es Huszár út 210.
2. Hansa-Kontakt Kft. CBA Príma NOVA 6726 Szeged, Szőregi út 80.
3. SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. 4400 Nyíregyháza, László u. 8.
4. SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. 8800 Nagykanizsa, Táborhely u. 4.
5. ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. 2800 Tatabánya, Szent Borbála út 35.
6. uchan Magyarország Kft. 5000 Szolnok, Felső szandai rét 1.
7. Coop Szeged Zrt. Coop Szuper Áruház 6720 Szeged, Jókai u. 1.
8. LIDL Magyarország Bt. 8900 Zalaegerszeg, Átkötő u. 3.
9. Co-op Star Zrt. Coop Szupermarket 8000 Székesfehérvár, Király sor 55.
10. Reál-Élésker Kft. Lencsési ABC 5600 Békéscsaba, Lencsési út 20.

További információk, érdekességek és a részletes eredmények elérhetőek a [Nébih Szupermenta](#)

[termékteszt oldalán.](#)

Kapcsolódó Youtube videó [megtekintése itt.](#)

Kapcsolódó anyagok:

[Kereskedelmi egység fagyasztott élelmiszer-osztály eredményközlő táblázat letölthető formában \(xlsx\)](#)

[A kereskedelmi egység-teszt videó leírata \(pdf\)](#)

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- 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/9069/elelmiszerboltokat-minositett-a-szupermenta/>