Súlyos élelmiszerbiztonsági és higiéniai hiányosságokkal szembesült egy fővárosi vendéglátóhelyen a Nébih

Egy budapesti vendéglátóhely ellenőrzése során súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő higiéniai problémákat tapasztaltak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) ellenőrei. A feltárt jogsértések miatt az élelmiszerlánc-felügyeleti ellenőrök az étterem tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztették, és megközelítőleg 50 kg élelmiszert vontak ki a forgalomból.

Megdöbbentő higiéniai hiányosságokat tártak fel a Nébih szakemberei egy II. kerületi étterem hatósági ellenőrzése során. A konyhát általános takarítatlanság jellemezte: padozatán a szennyeződés vastagon lerakódott, az oda kifröccsenő sütőolajat kartonpapírral itatták fel, mennyezete és oldalfala poros, elszíneződött, helyenként repedezett, pókhálós volt. Ezenfelül a padlóösszefolyó nyitott volt, fedele hiányzott. A kifröccsenő sütőolajjal vastagon szennyezett konyhai ablakot – a rovarháló hiánya ellenére – nyitva tartották. Az egységben több helyen a világítótestek törés elleni védelmét sem biztosították.

Az egység zöldség-gyümölcs előkészítő helyiségében is bőven akadt kivetnivaló: hiányzott a szükséges munkaasztal és a kétmedencés mosogató esetében nem gondoskodtak a hideg-meleg folyóvízről, sem a szennyvíz hálózatra való rákötésről. A rendeltetésszerű használat helyett a mosogatóban szeletelt kenyeret, fűszerpaprikát, feketeborsot és csomagolt száraz állateledelt, míg a kézmosóban személyzeti ruhákat tároltak. Maga a zöldség és gyümölcs tisztítása – az erre szolgáló helyiségen kívül – a gazdasági bejárat előtti közlekedőben történt.

A felsorolt problémákon túl súlyos dokumentációs hiányosságot is talált a hatóság, ugyanis a létesítményre vonatkozó, kötelező HACCP dokumentációval nem rendelkezett a vállalkozás.

A Nébih a fenti, súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő körülmények miatt az egység tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztette. A felügyelők továbbá 7 tétel, mintegy 50 kg nem nyomonkövethető, valamint lejárt minőségmegőrzési, illetve fogyaszthatósági idejű élelmiszer azonnali hatályú forgalomból való kivonása mellett döntöttek. Az érintett élelmiszerek felhasználásának és forgalomba hozatalának tiltására is sor került.

Az egység az élelmiszerhigiéniai és élelmiszerbiztonsági hiányosságok kijavítását, továbbá a hatóság kedvező eredményű helyszíni ellenőrzését követően folytathatta tevékenységét. Az eljárás és a bírság megállapítása folyamatban van.

Az érintett vállalkozás adatai megtalálhatóak a jogsértés listán.

Az ellenőrzés során készült fényképek letölthető formában (zip)

Az ellenőrzés közben feltárt hibákat, hiányosságokat bemutató videó megtekintése a YouTube-on

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/13278/sulyos-elelmiszerbiztonsagi-es-higieniai-hianyossagokkal-szembesult-egy-fovarosi-vendeglatohelyen-a-nebih/