



**Súlyos élelmiszerbiztonsági hiányosságok miatt azonnali hatállyal felfüggesztette a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) egy budapesti finom pékáru és cukrászati termék előállító üzem működését.**

A hatósági szakemberek több mint 580 kg élelmiszert vontak ki a forgalomból azok lejárt minőségmegőrzési ideje és nyomon követhetlensége okán, valamint az egységben tapasztalt műszaki és higiéniai hiányosságok miatt. A Nébih a még forgalomban lévő késztermékek visszahívását is elrendelte.

Rendkívül rendezetlen körülményekkel szembesültek a Nébih szakemberei egy budapesti finom pékárut és cukrászati termékeket előállító üzemben tartott helyszíni ellenőrzés során. Az egységben a legalapvetőbb élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények sem teljesültek.

Az üzem technológiai helyiségeinek mennyezetét, illetve oldalfalait penész és pókháló borította, festésük több helyen foltokban levált. A nyílászárók felülete megkopott és kiszáradt, a fali csővezetékek rozsdásak és festékhányosak voltak. A padozat rendkívül szennyezett, lisztes, poros, zsíros volt, a gépek, berendezések alatt a szennyeződés vastagon felhalmozódott. A technológiai helyiségben rágcsálóürülék is akadt. A takarítást az üzemi tevékenységhez nem illő tárgyak (pl. használaton kívüli ventilátor, elektromos szerelési anyagok) nehezítették.

A pékség területén nem volt megoldott a különböző higiéniai megítélésű élelmiszerek (alapanyag, félkész és késztermék, csomagolt és csomagolatlan áru) elkülönített tárolása, az alapanyagokat nyitott zsákokban, az élelmiszert tartalmazó rekeszeket a piszkos padozaton találták a Nébih ellenőrei. A dolgozók a tészta bekeveréséhez egy erősen szennyezett építőipari fúrógépet használtak, a készáru bevonása pedig egy takaríthatatlan kartonlapon történt.

A cukrászatban – a kazán meghibásodása miatt – nem volt meleg folyóvíz. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező eszközök mosogatását a zsírral és sárral erősen szennyezett ládamosóban végezték el. Mindkét üzembrész kézmosóinál hiányoztak a higiénikus kézfertőtlenítéshez szükséges eszközök.

Az üzem a jogszabályi és tevékenységére vonatkozó saját előírásai ellenére az által előállított termékek vonatkozásában nyomon követési dokumentációt nem vezetett. A lejárt minőségmegőrzési idő miatt 3, jelöletlenségből adódó nyomon követési hiányosságok miatt 14

tétel, összesen 580,8 kg élelmiszer – köztük alapanyagok, félkész- és késztermékek – forgalomból történő kivonását és a nyomon követési dokumentáció hiányában az üzem által előállított termékek visszahívását rendelte el a hatóság. A Nébih a súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, műszaki és higiéniai körülmények miatt azonnali hatállyal felfüggesztette az egység működését. Az üzem csak a hiányosságok kijavítása után, ismételt hatósági ellenőrzést követően kezdheti meg tevékenységét.

Az eljárás és a bírság megállapítása folyamatban van.