



Egy Csongrád-Csanád megyei húsüzemben tartottak élelmiszerhigiéniai és nyomonkövetési ellenőrzést 2020 szeptemberében a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. A létesítményben 12,6 tonnányi termék nem felelt meg a jogszabályi előírásoknak, ezért a hatóság kivonta azokat a forgalomból, valamint azonnali hatállyal felfüggesztette az egység tevékenységét.

Súlyos élelmiszerhigiéniai és nyomonkövetési hiányosságokra derült fény abban a Csongrád-Csanád megyei húsüzemben, ahol szeptember első felében vizsgáldták a Nébih ellenőrei. A higiéniai problémák – mint például az öltözők, mosdók, a fűszerraktár és az eszközök erős szennyezettsége, egyes helyiségekben a rozsdásodás, valamint a higiéniai kapu és a kézmosó működésének hiánya – miatt a hatóság az üzem tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztette.

Számos kifogás merült fel az előállított húskészítményeket illetően is. A vizsgálat során lejárt fogyaszthatósági, illetve lejárt minőségmegőrzési idejű termékek kerültek a szakemberek látókörébe, emellett nyomonkövetési hiányosságok (jelöletlen, tételazonosító adatot nem tartalmazó termékek, valamint a nyomonkövetési dokumentáció kapcsán feltárt jogsértések) is szép számban előfordultak. A kifogásolt élelmiszerek mennyisége eléri a 12,6 tonnát.

A hatóság a szóban forgó termékeket a forgalomból kivonta, forgalmazásukat megtiltotta. További intézkedésként elrendelték az állati eredetű termékek megsemmisítését, valamint a létesítményben előállított, még érvényes minőségmegőrzési, illetve fogyaszthatósági idejű termékek forgalomból való visszahívását. A kifogásolt termékek elszállítását a helyszínen ellenőrizték a Nébih szakemberei.

Az ügyben az eljárás folyamatban van. A jogsértő vállalkozás milliós nagyságrendű bírságra számíthat.