



Súlyos higiéniai, nyomonkövetési hiányosságokat és rágcsálóürüléket találtak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei egy, elsősorban külföldi piacra értékesítő budapesti tofu-előállító üzem ellenőrzése során. Az egységben tapasztalt jelentős élelmiszerbiztonsági hiányosságok miatt a hatóság azonnali hatállyal felfüggesztette az üzem tevékenységét, valamint 962 kg jelöletlen, illetve dokumentáció hiányában nem nyomonkövethető terméket vont ki a forgalomból.

Komoly higiéniai hiányosságokkal szembesültek a Nébih ellenőrei egy budapesti tofu-előállító üzemben a január végén folytatott helyszíni ellenőrzés során. Többek között az üzem területén a padozat erősen szennyezett, takarítatlan, néhol töredezett volt, helyenként pangó víz és rágcsálóürülék borította. A feldolgozó helyiségben található gépek és berendezések (főzőüst, daráló, csomagológép, mosogatók), az élelmiszer-előállításához használt eszközök (rekeszek, préslemezek), valamint az alapanyagraktár padozata és oldalfalai is rendkívül szennyezettek voltak. Az ellenőrzés során több helyiségben és az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező eszközökön rágcsálóürüléket találtak az ellenőrök. A mennyezetről lecsöpögő kondenzvíz esetenként a csomagolatlan termékeket is szennyezte.

A súlyos higiéniai hiányosságokon túl az egység az előállított termékek nyomonkövethetőségét sem biztosította.

A Nébih szakemberei azonnali hatállyal felfüggesztették az üzem élelmiszer-előállító tevékenységét. A hatóság az ellenőrzés során 962 kg nem nyomonkövethető terméket vonta ki a forgalomból, azok forgalomba hozatalát megtiltotta, továbbá a cég által gyártott termékek visszahívását is elrendelte.

Az ügyben az eljárás folyamatban van, a vállalkozás jelentős bírságra számíthat.

A vállalkozás adatai elérhetőek a [jogsértés listán](#) .

Az ellenőrzés során készült fénykép- és videofelvételek megtekinthetőek a Nébih honlapján: <https://portal.nebih.gov.hu/-/tofugyarto-uzemben-intezkedett-a-nebih>