



Egy fővárosi street food ételeket kínáló egység ellenőrzése során súlyos, élelmiszerbiztonsági kockázatot is jelentő higiéniai körülményekkel szembesültek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) ellenőrei. A szakemberek által megállapított hiányosságok az egység tevékenységének azonnali felfüggesztését indokolták.

Súlyos higiéniai hiányosságokat tártak fel a Nébih szakemberei egy budapesti vendéglátó egység helyszíni ellenőrzése során.

Az étteremben a működési engedély alapján – a megfelelő előkészítő hely hiánya miatt – kizárólag tisztított zöldséget és gyümölcsöt, valamint konyhakész, mindössze hőkezelést igénylő húst használhattak volna az ételek elkészítéséhez. Ezzel szemben tisztítatlan zöldséget, földes árut, továbbá nem csak hőkezelést igénylő húst is tartottak, melyekkel az élelmiszereket szennyeződés veszélyének tették ki. A mosogató helyiség és a közlekedő takarítatlan volt, a falak pókhálósak, a kézmosók és egyéb vízvételi helyek a tevékenységhez nem szükséges, oda nem illő tárgyakkal voltak zsúfoltak. A padozat több helyen sérült, töredezett, nem tisztán tartható.

Különösen súlyos élelmiszer-biztonsági hiányosságként értékelték az ellenőrök, hogy egyetlen kézmosó sem volt felszerelve a higiénikus kézmosáshoz szükséges szerekkel, eszközökkel (kézmosószer, papírtörölő, szeméttároló edény). Kezet mosni csak a konyhatér kétmedencés mosogatójában lehetett, azonban mindkét medence edényekkel, poharakkal volt teli.

A Nébih a fent részletezett, élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő hiányosságok miatt az egység tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztette. Ezen túlmenően a hatóság 23 tétel nem nyomon követhető, illetve lejárt fogyaszthatósági-, minőségmegőrzési idejű élelmiszert azonnali hatállyal kivont a forgalomból.

Az egység az élelmiszer-biztonsági hiányosságok maradéktalan kijavítása után, a hatóság

kedvező eredményű helyszíni szemlét követően folytathatja a tevékenységét. Az eljárás és a bírság megállapítása folyamatban van.