**Felfüggesztette egy budai étterem ételkészítő és –forgalmazó tevékenységét a NÉBIH**

**30 kg nyomon követhetetlen készétel forgalomba hozatalát tiltotta meg a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal egy budai vendéglátóhelyen. Az ellenőrzés során megállapított komoly élelmiszer-biztonsági és higiéniai hiányosságok miatt azonnali hatállyal elrendelték az üzlet ételkészítő és –forgalmazó tevékenységének felfüggesztését is.**

Számos ponton megsértette a jogszabályokban előírt élelmiszer-biztonsági és higiéniai követelményeket az a fővárosi palacsintázó, amelyben június derekán tartottak ellenőrzést a NÉBIH szakemberei. Amellett, hogy a vendéglátó üzlet valamennyi helyisége és berendezése erősen szennyezett volt, nem működtették a kötelezően előírt HACCP rendszert, nem volt biztonságos az ételkészítési technológia, továbbá nem volt megfelelő a takarítási utasítás sem. A személyzet élelmiszerbiztonsági oktatásáról szintén nem tudtak igazoló dokumentumot bemutatni.

Az üzlet szemmel láthatóan régóta takarítatlan helyiségeiben a hűtő- és fagyasztó berendezéseket jeges, szennyezett és rozsdás állapotban, több esetben belső világítás nélkül használták. A hűtőkben fedetlenül tárolták egymás mellett a túrókrémet, a milánói makarónit, a gyümölcssalátát, a tejszínes-sonkás gombakrémet és a sertéspörköltet, esetenként az ételek előkészítéséhez használt kanállal együtt. A tálalópulton szintén fedetlenül, szennyeződésnek kitéve kínálták a kakaóport, diót, mézet és mogyorókrémet.

Az ellenőrök 30 kg jelöletlen, nyomon követhetetlen készételt különítettek el, egyúttal elrendelték annak élelmiszer-hulladékként történő megsemmisítését. A helyszínen tapasztalt súlyos, a fogyasztók egészségét veszélyeztető hiányosságok miatt azonnali hatállyal felfüggesztették az étterem ételkészítő és –forgalmazó tevékenységét.

A vendéglátóhely ételkészítő tevékenységét akkor folytathatja, ha a 24 órás üzemeltetéshez igazított takarítási utasítást kidolgozták, a másik üzletben előre megsütött palacsinta készítésére épített technológiát biztonságossá tették, a HACCP rendszert átdolgozták, a dolgozók soron kívüli élelmiszerbiztonsági oktatását elvégezték és a rendezett üzletet, valamint a biztonságos üzemeltetéshez feltételül szabott dokumentumokat a NÉBIH szakembereinek bemutatták.

Az eljárás folyamatban van, az ügyben több százezer forintos bírság várható.

Az érintett egység adatai megtekinthetők a NÉBIH [jogsértésekről tájékoztató aloldalán](http://portal.nebih.gov.hu/jogsertesek).

A vizsgálat során készült képanyag megtekinthető és letölthető a NÉBIH honlapján.

2017. június 23.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal