**Neves szálloda éttermében ellenőrzött a NÉBIH**

**Egy Hajdú-Bihar megyei 4 csillagos szálloda éttermében tartottak ellenőrzést a hét elején a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei. Az egységben számos – adminisztratív, higiéniai és élelmiszerbiztonsági – hibát tártak fel az ellenőrök, továbbá mintegy 150 kg lejárt, nem nyomon követhető élelmiszert vontak ki a forgalomból.**

Az egység ellenőrzése során a hivatal szakemberei 21 tétel, összesen 151 kg gyártói, illetve saját jelölés alapján lejárt minőségmegőrzési idejű, valamint jelölés alapján, illetve jelöletlenség miatt nem nyomon követhető élelmiszert találtak, melyek között ismeretlen eredetű vadhús és vadcsont is volt. A hatóság a fellelt jogsértő termékeket a forgalomból kivonta és felhasználását, forgalomba hozatalát megtiltotta.

A helyszínen számos egyéb, higiéniai és adminisztratív probléma is akadt. Többek között a hűtőtérben a polcok rácsozata rozsdás, a hűtőajtók és a körülöttük lévő fal, valamint az ajtótokok piszkosak, szennyezettek, az élvédők több helyen sérültek voltak. A konyha területén fedetlen hulladéktárolókban gyűjtötték a hulladékot. Az önellenőrzési rendszer ellenőrzési lapjait előre kitöltötték, így maga az önellenőrzés értelmét vesztette. A hatóság határidő tűzésével felhívta az élelmiszervállalkozást a hibák kijavítására és a jogszerű működés helyreállítására.

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

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

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

<http://portal.nebih.gov.hu/-/neves-szalloda-ettermeben-ellenorzott-a-nebih>

2017. november 2.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal