**Pizzériát függesztett fel azonnali hatállyal a Nébih**

**Egy budapesti pizzéria ellenőrzése során súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő higiéniai körülményekkel szembesültek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) ellenőrei. A szakemberek által feltárt hibák és hiányosságok, például az általános takarítatlanság, a nagy mennyiségű élő csótány jelenléte a főzőtérben, a szakosított tárolás hiánya, az egység tevékenységének azonnali felfüggesztését indokolták.**

Súlyos higiéniai hiányosságokat tártak fel a Nébih szakemberei egy budapesti vendéglátó-ipari egység helyszíni ellenőrzése során. Az étterem üzemi helyiségei túlzsúfoltak, a padozat, az oldalfalak, berendezések, polcok szennyezettek voltak. Több helyen a technológiához nem kapcsolódó tárgyakat, eszközöket tároltak, ezzel szennyeződés veszélyének téve ki az élelmiszereket.

A húselőkészítő helyiség fagyasztó-, hűtő-, daráló- és szeletelőberendezései koszosak voltak, a főzőtérben a sütő lábazata körül és a sütő alatt nagy mennyiségű szennyeződés gyülemlett fel, a tűzhely rácsrostjaira vastagon ráégett a szennyeződés.

A nyitott bejárati ajtó közvetlen közelében található szennyezett dagasztógép félig megtelt vízzel, benne a következő dagasztáshoz előkészített kovásszal.

További problémát jelentett a hűtőterek rendezetlensége, de az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek szakosított tárolása sem volt megoldott.

Az étterem több helyiségében, így az árukiadóban a hűtőszekrény ajtaján, a főzőtérben és a mosogató melletti tárolóban elhelyezett edényeken, eszközökön nagy mennyiségű, élő csótányt találtak a Nébih munkatársai.

Súlyos hiányosságként értékelték a szakemberek, hogy a főzőtérben található egyetlen kézmosó eldugult, kézmosószer, papír kéztörlő, hulladéktároló sem állt rendelkezésre. Az egész egységben kizárólag a vendégmosdókban lehetett higiénikus módon kezet mosni. A dolgozók munkaruházata is erősen elhasznált, szennyezett volt.

A Nébih a fenti, súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő körülmények miatt az egység tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztette. A hatóság továbbá 9 tétel, mindösszesen 82,18 kg nem nyomonkövethető vagy lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszert a forgalomból azonnali hatállyal kivont, illetve felhasználásukat, forgalomba hozatalukat megtiltotta.

Az étterem az élelmiszerhigiéniai és élelmiszerbiztonsági hiányosságok kijavítása után, a hatóság kedvező eredményű helyszíni szemléjét követően folytathatta tevékenységét. Az eljárás és a bírság megállapítása folyamatban van.

Az érintett vállalkozás adatai megtalálhatóak a jogsértés listán.

<https://portal.nebih.gov.hu/jogsertesek>

Az ellenőrzés során készült fénykép- és videofelvételek elérhetőek a Nébih honlapján.

<https://portal.nebih.gov.hu/-/pizzeriat-fuggesztett-fel-azonnali-hatallyal-a-nebih>

2022. május 18.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal