**Illegális főzőkonyhát függesztett fel a Nébih**

**Egy budapesti illegális főzőkonyha tevékenységét függesztették fel azonnali hatállyal a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei február közepén.**

A kifőzdeként üzemelő vendéglátóhely ellenőrzésekor – a tevékenység végzéséhez szükséges engedély hiánya mellett – több súlyos higiéniai hiányosságot tártak fel a Nébih szakemberei. Az egységben nem volt sem hús, sem zöldség előkészítő helyiség, ennek ellenére előkészítést igénylő húst és földes árut (zöldséget) is felhasználtak. A konyha egyetlen kézmosóval rendelkezett, ami az ellenőrzés idején működésképtelen volt, így egy kisméretű mosogatót használtak kézmosásra.

További probléma volt, hogy a csomagolt alapanyagok egy részét a földön, a felhasználásra váró friss húst hűtés nélkül a munkapult alatt, a készételeket pedig a konyhatérben fedetlenül tárolták. Az egységben nagyfokú takarítatlanságot tapasztaltak a szakemberek: a gáztűzhelyek, a hűtők, a munkapult, az egység padozata és fala is erősen szennyezett volt, az alapanyagokat elkülönítés nélkül, vegyesen tárolták a hűtőkben. A főzéshez felhasznált edényeket és eszközöket is a földön tárolták.

A két konyhai dolgozó egyike sem rendelkezett érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálattal.

A konyhán 15 tétel, összesen 46 kg jelöletlen, nem nyomon követhető élelmiszer forgalomból való kivonását, valamint az egység tevékenységének azonnali hatályú felfüggesztését rendelték el a Nébih munkatársai.

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 videó és fényképek elérhetőek a [Nébih honlapján](https://portal.nebih.gov.hu/-/illegalis-fozokonyhat-fuggesztett-fel-a-nebih).

2019. február 26.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal