**Elképesztő hiányosságok egy debreceni vendéglátóhelyen**

**Súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő higiéniai körülményeket és nyomonkövetési hiányosságokat találtak egy debreceni vendéglátó-ipari egység ellenőrzésekor a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) ellenőrei. A feltárt jogsértések miatt az étterem tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztették a szakemberek.**

Elképesztő hiányosságokat tártak fel a Nébih szakemberei egy debreceni étterem hatósági ellenőrzése során. Az egység több helyiségében ‒ többek között az egyszer használatos csomagolóanyagok, valamint az élelmiszerek tárolására használt raktárakban – rágcsálók és rovarok jelenlétére utaló nyomokat talált a hatóság. Az étterem több helyiségben sem működtek megfelelően a kézmosók, továbbá kézfertőtlenítő szer és a jogszabályban előírt fertőtlenítő hatású mosogatószer sem állt rendelkezésre a létesítményben.

Mindemellett az épület műszaki, valamint a hűtőberendezések műszaki és higiéniai állapota sem felelt meg az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.

Az étterem egésze rendezetlen, takarítatlan volt. Az ellenőrzést nehezítette, hogy az alagsori raktárban ‒ ahol számos, a tevékenységhez nem kapcsolódó dolgot is tároltak ‒ nem működött a világítás. Több helyiségben ‒ köztük a konyhában is ‒ a mennyezet, a fal és a padozat is sérült volt. A gépek, eszközök és berendezések ‒ mint például a húselőkészítő helyiségben lévő daráló, bárd és élező ‒ szennyezettek voltak.

Ezenfelül a konyhában, a hűtött munkapultban a tisztított, aprított zöldséget együtt tárolták az olvadó, nyers hússal. Az egységben nem állt rendelkezésre megfelelő számú mosogató sem, így a fogyasztóktól megmaradt szennyezett tányérok visszakerültek a konyha területére. A készételek melegen tartásáról nem gondoskodtak.

A fentieken túl a szakemberek súlyos hiányosságokat tártak fel a dokumentáció kapcsán is. Az egység ugyanis nem rendelkezett a jogszabályoknak megfelelő, kötelező HACCP kézikönyvvel, nem működtetett nyomonkövetési rendszert, emellett az üzemeltető nem vezetett anyaghányad nyilvántartást. Az ellenőrzés idején dolgozó szakács nem rendelkezett érvényes egészségügyi könyvvel.

A Nébih a súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő körülmények miatt az egység tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztette. A hatóság továbbá 20 tétel, mintegy 66 kg nem nyomonkövethető, valamint lejárt minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idejű élelmiszert vont ki azonnali hatállyal a forgalomból, továbbá megtiltotta annak forgalomba hozatalát és felhasználását. Az egység a hiányosságok kijavítása után, a hatóság kedvező eredményű helyszíni szemléjét követően folytathatta tevékenységét. Az eljárás, valamint a bírság kiszabása folyamatban van. Az érintett vállalkozás adatai elérhetőek a [jogsértés listán.](https://portal.nebih.gov.hu/jogsertesek)

Az ellenőrzés során készült videó és fényképek megtekinthetőek [a Nébih honlapján.](https://portal.nebih.gov.hu/-/elkepeszto-hianyossagok-egy-debreceni-vendeglatohelyen)

2024. május 29.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal