**Újabb távol-keleti éttermet zárt be a NÉBIH**

**Egy XIV. kerületi távol-keleti étteremben tartott ellenőrzést a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az étterem működését, többek között a súlyos élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai szabálytalanságok miatt, azonnali hatállyal felfüggesztették a szakemberek. Elrendelték továbbá 38 tétel, 135 kg alapanyag, félkész- és készétel megsemmisítését.**

Pergő vakolat, a kosztól elfeketedett falak, piszkos ajtók, ablakok, eszközök és berendezési tárgyak fogadták a NÉBIH szakembereit abban a fővárosi távol-keleti étteremben, ahol éves terv szerint ütemezetten laboratóriumi vizsgálatra szerettek volna élelmiszermintát venni az ellenőrök. Az áldatlan állapotok miatt a mintavétel meghiúsult, az üzletet be kellett zárni, mivel az étteremben kosz és rendetlenség uralkodott: a technológiai helyiségekben személyes tárgyakat, a fogyasztótérben szerszámokat tároltak, a zöldség előkészítő helyiségben például hajszárítót, fogkefét és sampont tartottak, a raktárt lakás célra is használták.

A személyzeti WC az alapanyagok tárolására használt folyosóról nyílt, az ajtajáról hiányzott a kilincs. Az üzletben a villanykapcsolók elfeketedésig szennyeződtek. Az étterembe vezető ajtó felett megbontották a falat, amiből csepegett a víz.

A főzőtérben is takarítatlanság uralkodott. A falak, valamint a berendezési tárgyak, a hűtőszekrények, a különböző eszközök és edények egyaránt piszkosak voltak, a mennyezetről több helyen hullott a vakolat. A konyhában és a tálalópultnál a személyzetnek nem volt kézmosási lehetősége.

A nyomon követhetetlen alapanyagokat rendezetlenül össze-vissza tárolták: egy helyen lehetett például megtalálni a tojást, a szárazárut és a különböző zöldségeket. A padlón a vegyszeres flakonok mellett étolajat tartottak. A hűtendő termékek sem voltak megfelelően elkülönítve: tisztítatlan gombát, készételt és műanyag vödörben áztatott rizstésztát tároltak ugyan abban a hűtőszekrényben.

Az alapanyagok, a helyben készült félkész- és készételek fagyasztása során sem biztosították a nyomon követhetőséget, a termékek nagy része azonosíthatatlan volt, de lejárt termékeket is találtak az ellenőrök.

A NÉBIH szakemberei 38 tételt, 135 kg nem nyomon követhető alapanyagot, félkész- és készterméket vontak ki a forgalomból. Emellett azonnali hatállyal felfüggesztették az étterem működését. Az eljárás folyamatban van, a vállalkozás több százezer forintos bírságra számíthat. Az étterem csak a hibák kijavítása, a dolgozók élelmiszerbiztonsági oktatása és a megismételt, eredményes hatósági szemle alapján nyithat újra.

Az érintett vállalkozás adatai elérhetőek a „[jogsértés listán](http://www.kormany.hu/hu/dok?source=3&type=304#!DocumentBrowse)”.

Az ellenőrzés során készült fényképek megtekinthetők és letölthetők a NÉBIH honlapjáról:

<http://portal.nebih.gov.hu/-/ujabb-tavol-keleti-ettermet-zart-be-a-nebih>

2016. augusztus 17.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság