**Felfüggesztette egy budapesti étterem melegkonyhás tevékenységét a NÉBIH**

**Csaknem 90 kg alapanyag, félkész- és késztermék forgalomból történő kivonását, valamint a melegkonyhás tevékenység felfüggesztését rendelte el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) egy budapesti étteremben. A vendéglátóhely raktárában több éve lejárt és egérrágta alapanyagokat is találtak az ellenőrök.**

A budapesti étterem jó néhány ponton megsértette az előírásokat. A húselőkészítőben található hűtőben például együtt tárolták a nyers húst és a fedetlen készételeket, míg a főzőtér hűtőiben vegyesen tartottak alapanyagokat, félkész és késztermékeket. Utóbbiak nagy része ráadásul jelöletlen, ezáltal nem nyomon követhető volt.

Egyes alapanyagok 2015-ben, illetve 2016-ban lejártak, de az ellenőrzés során a szakemberek találtak 2012-es minőségmegőrzési idejű fagyasztott garnélarákot is, valamint a szárazáru raktárban egérrágta élelmiszereket és egy egértetemet.

Az egység minden helyisége és berendezése erősen szennyezett, takarítatlan volt. A mosogatómedencéket nem lehetett használni. Az üzemi és a fogyasztói edények, valamint az előkészítőkben használt eszközök mosogatása egy helyen, fertőtlenítő hatású mosogatószer nélkül történt.

A hatóság 37 tétel, összesen 87,367 kg mennyiségű alapanyag, félkész-, illetve késztermék forgalomból történő kivonását, valamint – az elfogadhatatlan higiéniai körülmények miatt – az étterem melegkonyhás tevékenységének felfüggesztését rendelte el.

Az eljárás folyamatban van, az ügyben több százezer forintos bírság várható. A vendéglátó egység tevékenységét csak az ismételt helyszíni ellenőrzést követően folytathatja.

Az érintett egység adatai megtekinthetők 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/hu/-/felfuggesztette-egy-budapesti-etterem-melegkonyhas-tevekenyseget-a-nebih>

2017. május 30.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal