**Balatoni lángosozókat és portékáikat tesztelte a Szupermenta**

**Ismét egy nyári slágerterméket, a lángost, valamint lángosozókat vizsgáltak a szakemberek a Nébih Szupermenta tesztsorozat legújabb állomásán.** **A hivatal felügyelői összesen 12 vendéglátóhelyet ellenőriztek. Több mint 140 mintán mintegy 500 laboratóriumi mérést végeztek. A hatósági ellenőrzéseken akadtak hiányosságok, de az összképet tekintve megnyugtatóak a tapasztalatok.**

A Szupermenta programban 12 olyan balatoni vendéglátóhelyet ellenőriztek a Nébih felügyelői, ahol lángos is szerepelt a kínálatban. A júniusi, négynapos ellenőrzéssorozat részeként az élelmiszerbiztonsági szabályok betartását, többek között a rendet, a tisztaságot, a személyi higiéniát, az alapanyagok nyomon követhetőségét vizsgálták.

A 12 vendéglátóhelyből 8 esetben csak kisebb hiányosságok fordultak elő, amiket a vállalkozások még az ellenőrzés ideje alatt javítottak. 2 helyszínen már komolyabb problémák adódtak, így ezeknél figyelmeztetésben részesülnek az üzemeltetők. További 2 egység bírságra is számíthat a nem megfelelő személyi és helyszíni higiéniai hiányosságok, valamint lejárt élelmiszerek tárolása miatt. A hibákat utóbbi 4 esetben is azonnal, illetve rövid határidőn belül javították az együttműködő vállalkozók. Az ellenőrzések során összesen mintegy 300.000 forint értékű bírságot szab ki a Nébih.

A helyszíni szemlék alkalmával a hatóság szakemberei mintát vettek a késztermékekből, a használt, forró sütőzsiradékból, valamint különböző felületekről is. A laboratóriumi mérésekből érdemes kiemelni a használt sütőzsiradékból vett minták PAH vegyületeinek és poláros komponenseinek, továbbá a késztermékek akrilamid tartalmának vizsgálatát. E téren 1 sütőzsiradék minta poláros komponens eredménye kis mértékben túllépte a megengedett határértéket. A többi 35 vizsgálati eredmény mind megfelelt a vonatkozó rendeleteknek, és referenciaértékeknek.

A hatósági helyszíni szemlék mellett a Nébih szakemberei a natúr lángosok érzékszervi bírálatát is elvégezték a hivatal mobil érzékszervi vizsgálóállomásán. Ennek során egy lángos kapott kiválóan megfelelt minősítést. 4 termék átlag feletti, 6 átlagos, míg 1 lángos átlag alatti eredményt ért el.

A kedveltségi vizsgálat alkalmával laikus lángoskedvelők értékelték a lángosozók vásárlóként megítélhető felszereltségét, választékát, higiéniát, a kiszolgálást és az összbenyomást. Emellett természetesen pontozták a kiszolgált sajtos-tejfölös lángosok külső megjelenését, színét, illatát, ízét és állagát is.

A balatoni lángosozók Szupermenta rangsora végül a kedveltségi teszt, az érzékszervi minősítés és a hatósági ellenőrzés eredményeinek összesítésével alakult ki. Összesítésben első helyen a révfülöpi *RÉV Büfé* végzett. Második lett a zamárdi *Sarok Büfé*, míg harmadikként a Balatonszárszón található *Róza Mama Büféje* zárt.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/balatoni-langosozokat-teszteltunk/>

2019. augusztus 7.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal