**Elborzasztó körülmények egy sütőipari üzemben**

**Súlyos, élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő hiányosságokat – többek között penészes helyiségeket, eszközöket – tártak fel egy Csongrád-Csanád megyei sütőipari üzemben november közepén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. A sütőüzem tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztették az általános szennyezettség, továbbá a jelöletlen, nem nyomon követhető, valamint lejárt minőségmegőrzési idejű alapanyagok miatt.**

Egy november közepén végzett ellenőrzés során súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő hiányosságokat tártak fel a Nébih ellenőrei az egyik Csongrád-Csanád megyei sütőipari üzemben. Az üzem termelőterének és összes raktárhelyiségének falát, mennyezetét, csempeburkolatát, továbbá a berendezések nagy részét és a tárolásra használt műanyag edényeket feketepenész lepte be. A falakat pókháló és piszok borította, a padozat és a munkaasztalok ragacsosak, szennyezettek voltak.

Az üzemi helyiségekben élelmiszeripari használatra alkalmatlan, rosszul takarítható, kopott és törött munkaasztalokat, kiselejtezett íróasztalt használtak. A termelőtérben tárolt nyitott, jelöletlen lisztes zsákokban rovarokat találtak az ellenőrök, míg a falakról pókháló hullott a nyitott, lisztes csészékbe. Közvetlenül a padozaton is tároltak alapanyagokat, és a hatóság szakemberei rágcsáló jelenlétét is észlelték az ellenőrzés során.

A vizsgálat időpontjában a dolgozók nem viseltek munkaruhát és hajhálót, továbbá érvényes egészségügyi könyvüket sem tudták bemutatni.

Az ellenőrzés során megközelítőleg 600 kg, nem nyomon követhető, lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszert vontak ki azonnali hatállyal a forgalomból a Nébih ellenőrei, azok forgalomba hozatalát, felhasználását megtiltották,valamint elrendelték az állati eredetű élelmiszerek megsemmisítését. Az élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő hiányosságok következtében az üzem tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztették a szakemberek.

A sütőüzem kizárólag az élelmiszerbiztonsági hiányosságok maradéktalan kijavítását követően folytathatja tevékenységét, amelynek – ismételt helyszíni ellenőrzésen alapuló – engedélyezése folyamatban van.

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/-/elborzaszto-korulmenyek-egy-sutoipari-uzemben>

2020. november 25.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal