



NEMZETI KERESKEDELMI ÉS FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG

SAJTÓKÖZLEMÉNY

Eredményre vezetett a fővárosi kínai éttermek súlyos élelmiszerbiztonsági és higiénia problémák miatti bezárása – országos vizsgálatot indít az NKFH

A Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság (NKFH) több budapesti kínai étterem hatósági ellenőrzése során súlyos élelmiszerbiztonsági és higiéniai szabálytalanságokat tárt fel, amelyek miatt elrendelte a vendéglátó egységek azonnali bezárását, valamint nyomon követhetetlen alapanyag és készételek forgalomból történő kivonására is sor került. Az utóellenőrzés tapasztalatai alapján több étterem is teljesítette jogszabályi kötelezettségét, így azok folytathatták tevékenységüket. Az elmúlt hetek tapasztalatai alapján az NKFH országos vizsgálatot rendelt el a távol-keleti gyorséttermeknél.

A hatóság az ellenőrzések során hasonló jellegű élelmiszerbiztonsági és higiénia problémákat tapasztalt. Így a vizsgált éttermek általános higiéniai állapota rendkívül elhanyagolt volt: a konyhai területek és a főzőtér erősen szennyezettek, a padlót koszos kartonlapok borították és a falburkolatok több helyen sérültek, megnehezítve azok tisztítását. A hűtőterek és mélyhűtők szennyezettek és jegesek voltak, míg a tároló fiókok töröttek és elhanyagoltak.

Az NKFH munkatársai rendszeresen vastag szennyezőréteget találtak a konyhai polcokon, eszközökön és tárolóedényeken. A mennyezeten és a lámpatesteken is lerakódott zsír volt észlelhető, amely egyértelműen utalt a hosszú ideje fennálló tisztítatlanságra. A kézmosók használata nem volt biztosított, sok esetben víz sem folyt belőlük.

Az NKFH hatékony fellépését jól mutatja, hogy az ellenőrzések során feltárt hiányosságok és szabálytalanságok gyors és határozott intézkedéseket eredményeztek.

Ezek az intézkedések nemcsak az élelmiszerbiztonság és a fogyasztók védelme szempontjából voltak kiemelkedően fontosak, hanem egyértelmű jelzést is adtak az ágazat szereplői számára, hogy a hatóság szigorúan fellép a szabálytalanságokkal szemben. Az utóellenőrzések eredményei pedig azt bizonyítják, hogy az érintett vendéglátóhelyek túlnyomó többsége felismerte a szabályok betartásának fontosságát, és a szükséges intézkedések végrehajtásával biztosította, hogy működése megfeleljen az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásoknak.

Ennek eredményeként ezek az éttermek ismét megnyithattak, immár a jogszabályoknak megfelelő módon működve. Ez hosszú távon az egész vendéglátóipari szektorra pozitív hatással van, hiszen növeli a fogyasztók bizalmát és javítja a szolgáltatások minőségét.

Annak érdekében, hogy a hasonló tevékenységet folytató vendéglátó egységek megfelelően működjenek, országos vizsgálat elrendelésére került sor. Az NKFH elnöke, dr. Német-Weingartner Lilla hangsúlyozta, hogy „az elmúlt hetek ellenőrzési tapasztalatai alapján a kormányhivatalokkal együttműködve országsszerte fellépünk annak érdekében, hogy a vendéglátó-ipari létesítmények üzemeltetői betartsák az alapvető élelmiszer-higiéniai előírásokat és jogkövető magatartást tanúsítsanak.”

A Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság továbbra is elkötelezett az élelmiszerbiztonság és a fogyasztók egészségének védelme mellett, és minden esetben határozottan fellép a jogsértésekkel szemben.

2025. március 20.

Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság