
SAJTÓKÖZLEMÉNY

Budapest, 2025.12.01.

**Országos gyrosellenőrzés: 350 büfé és étterem vizsgálata, 85 eljárás, 25 bezárt egység,
1300 kg forgalomból kivont élelmiszer**

A Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság (NKFH) és a szakmai irányítása alatt álló kormányhivatalok az elmúlt hetekben országos ellenőrzést végeztek a gyrost árusító büfékben és éttermekben. A szakemberek 350 vendéglátóegységet ellenőriztek, 85 esetben indítottak eljárást, valamint több mint 17 millió forint értékben szabtak ki bírságot eddig, azonban több eljárás még folyamatban van.

Az országos vizsgálat elrendelésére a korábbi negatív ellenőrzési tapasztalatok alapján került sor. Az NKFH és a kormányhivatalok ellenőrzései alapján súlyos higiéniai szabálytalanságok miatt 25 vendéglátóhely működését ideiglenesen fel kellett függeszteni. Ezeknél az egységeknél többek között túlzott zsúfoltságot, valamint erősen szennyezett hűtő- és munkafelületeket találtak. A fogyasztók tájékoztatása sem mindenhol felelt meg az előírásoknak: a vizsgált létesítmények 17%-ában nem tüntették fel megfelelően az allergéneket. Összesen 197 tételt, mintegy 1300 kilogramm mennyiségben nyomonkövethetlenség, jelölési hiba, lejárt minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idő miatt vontak ki a forgalomból.

A leggyakrabban előforduló problémák (az esetek 35%-ában) a higiéniai előírások nem megfelelő betartásából adódtak. Tipikus hiányosság volt, hogy nem biztosítottak megfelelő kézmosási lehetőséget; hiányzott a kézfertőtlenítő. Gyakran előfordult az is, hogy az egységek nem rendelkeztek külön előkészítő helyiséggel, vagy annak mérete nem volt elegendő a biztonságos munkavégzéshez. Ennek ellenére sok helyen saját nyársat készítettek, illetve tisztítatlan zöldségeket használtak fel. Mindez ahhoz vezetett, hogy az eszközök keveredtek a nyers húsok és a kész ételek előkészítése során. Több esetben a fertőtlenítő hatású mosogatószer sem állt rendelkezésre.

A dolgozók 24%-a nem rendelkezett érvényes egészségügyi könyvvvel, az alapanyagok és a készételek nyomonkövetése pedig az ellenőrzött egységek 15%-ában nem volt biztosított.

Az országos ellenőrzés célja a fogyasztók védelme és az élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentése volt. A higiéniai hiányosságok komoly egészségügyi veszélyeket hordoznak, a nem nyomonkövethető alapanyagok pedig ellehetetlenítik a gyors reagálást egy esetleges élelmiszerbiztonsági probléma esetén. Ezért az NKFH és a szakmai irányítása alatt álló kormányhivatalok ellenőrzései a jövőben is folyamatosak lesznek.

További információk:

Dr. Eitmann Norbert, sajtófőnök

06-30/643-0204