



Öt termékkategóriában összesen 26 készítelt rendelt a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) termékteszt programja.

Pizzák, tészták, frissensültek, hamburgerek és a távol-keleti konyha levesei kerültek a Szupermenta virtuális kosarába. A laboratóriumi eredmények alapján három vendéglátó egységben helyszíni ellenőrzést tartottak a hivatal hatósági felügyelői. Egy vendéglátó vállalkozás működését a szakemberek ideiglenesen felfüggesztették.

Az elmúlt hónapokban – a járványügyi veszélyhelyzeti korlátozó intézkedések miatt – jelentősen megnőtt az étel-házhozszállítással is foglalkozó éttermek, vendéglátó egységek száma. Ezzel együtt a vásárlók részéről is egyre nőtt az igény az internetes rendelések iránt. A helyzetre reagálva a Szupermenta a legutóbbi tesztjén a házhozszállítással foglalkozott. Öt termékkategóriát tesztelt, melyek közül pizzákat, tésztákat, frissensülteket, hamburgereket, valamint a távol-keleti konyha leveseit kínáló öt-öt, már nagy rutinnal rendelkező étterem készítése került a virtuális kosarába.

A Nébih laboratóriumában mért eredmények alapján a dobozokról vett tisztasági törletminták nem mutattak ki mikrobiológiai szennyeződést a csomagoláson. Az ételekből szűrőpróba-szerűen vizsgált idegen fajfehérjéket kiszűrő vizsgálatok is megfelelő eredménnyel zárultak.

Három ételnél azonban a laboratóriumi vizsgálat szennyezettséget jelző mikroorganizmust mutatott ki. Ebből egy frissensültben *Escherichia coli* baktérium volt, két esetben pedig magas *Coliform*

és mikroorganizmus számot állapítottak meg. A három szennyezettnek tekinthető, problémás étel vizsgálati eredményei alapján az érintett vállalkozásoknál a hatósági felügyelők helyszíni

ellenőrzést tartottak. Az ezek során tapasztalt szabálytalanságok miatt egy esetben szükség volt a tevékenység azonnali felfüggesztésére. Mindhárom ellenőrzött vállalkozással szemben hatósági eljárás indult, egy esetben figyelmeztetés, két esetben bírság kiszabása folyamatban van.

Az ellenőrzés sorozat során figyelmet fordítottak a weboldalakon, alkalmazásokban lévő tájékoztatók és az ételekhez kapcsolódó információk ellenőrzésére is. Hat kiszállított étel allergén tartalmáról semmiféle információt nem kaptak. Sem a megrendelés előtt a weboldalon nem szerepelt erre vonatkozó tájékoztatás, sem kiszállításkor nem volt az ételen annak allergén tartalmára utaló jelölés. Az érintett vállalkozásokkal szemben hatósági eljárás indult.