

## Javult a főváros élelmezés-egészségügyi helyzete

### A KÖJÁL tapasztalatai az idei nyárról

Nehéz napokat, heteket tud maga mögött a KÖJÁL. A szokásosnál magasabb hőmérséklet fokozott gondosságot, körültekintést kívánt ellenőrző szakembereitől. Szerencsére mintha érezték volna, hogy az idei nyár kánikulával párosul, már *kora tavasszal* megtették az óvintézkedéseket. A fővárosi élelmezés-egészségügyi apparátus Budapest szállodáinak, vendéglátóipari vállalatainak igazgatóival, a kereskedelem, a közétkeztetés, az ipar képviselőivel tanácsokozott a feladatokról, tennivalókról. A fő cél a minél egészségesebb táplálkozás, élelmezés, az ételmérgezőések megelőzése, a közegészségügyi biztonság megteremtése volt.

Túl a forró napokon, a nyár derekán előzetes összesítést lehet készíteni, hogy sikerült Budapesten élelmezés-egészségügyi feladatokat végrehajtani, milyen tapasztalatokat hozott az idei nyár. Az ételmérgezőések veszélyét tekintve, különösen nagy feladat hárult az *önkiszolgáló éttermekre, bisztrókra, a kisvendéglőkre, a kirándulóhelyek étkezési helyeire, az ABC-áruházakra, piacokra, csarnokokra, üzemi konyhákra, úttörőtáborokra*. Fővárosunkban összesen mintegy 11 000 élelmezési egységet ellenőriznek a KÖJÁL szakemberei, s a tapasztalatok bizonyítják, hogy *a csoportos és tömeges ételmérgezést szenvedett személyek száma kevesebb volt, mint az előző év nyarán*, alacsonyabb átlaghőmérsékletnél. Öszszességében tehát javult az élelmezés-egészségügyi helyzet.

Természetesen kifogásoló megjegyzések az elért jó eredmények ellenére is bőven akadnak. A vendéglátóiparban az anyagok átvétele nem eléggé gondos. A hús-előkészítőben nyers húson kívül más anyagokat, ételeket is tárolnak szabálytalanul, *s a munka közbeni személyi higiénia is sok kívánnivalót hagy maga után*. A szakemberek azt is megállapították,

hogy a hűtőszekrényekben csak elvétve ellenőrzik a hőmérsékletet, pedig az egyes élelmiszereknek más és más a tárolási hőfoka. Az élelmiszereket árusító üzletekben is akadnak hiányosságok. Előfordul, hogy *piszkos, földes áru megfogása után felvágottat szeletelnek, kenyeret mérnek*.

Az élelmezéssel foglalkozó vállalatok hűtőkapacitása az elmúlt években jelentősen fejlődött, de ennek ellenére még mindig nem megfelelő. Különösen a szállítóeszközökkel van sok baj. *Keves a hűtőrészsel ellátott szállítógépkocsi*, emiatt cukrászsüteményeket, hidegkonyhai készítményeket a termelőüzemtől az üzletig, étteremig szinte forró kocsikban szállítanak. A folyamatos hűtlánc megteremtése még komoly anyagi áldozatok árán is elsőrendű feladat.

A KÖJÁL vizsgálata megállapította, hogy a vállalatok belső ellenőrzése is meglehetősen hiányos. Az élelmezési előírások betartását ritkán ellenőrzik, s maguk az üzletvezetők sem fordítanak erre kellő gondot. Pedig ezek jelentős részének végrehajtására egyetlen forintot sem kell pluszként áldozni.

És mit tanácsolnak a szakemberek, hogy a jövőben megszűnjenek az ételmérgezőések. A vendéglátóiparban, a közétkeztetést végző vállalatoknak, a magánháztartásoknak egyaránt javasolják: *csak arra az étkezésre főzzünk, ami soron következik*. Ha mégis előfordul, hogy az ételt későbbi fogyasztásra el tesszük, akkor felhasználása, fogyasztása előtt *újra süssük át, forraljuk fel*. A vendéglátóipar pedig a meleg napokon kevesebb készletet, s több *frissen készített ételt* kínáljon az étkezőknek. Ez is segíti az ételmérgezőések megelőzését.