



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ – СОФИЯ-ГРАД

ДО
HelpBook
Email: signal@helpbook.info
SN: 810190CO-NC



КОПИЕ ДО
ДИРЕКЦИЯ КХ
ЦУ НА БАБХ

НА ВХОДЯЩ НОМЕР НА СИГНАЛ: 2654/04.03.2025г.

ОТНОСНО: Предприети действия във връзка с подаден сигнал през онлайн платформата HelpBook.info, насочен до ЦУ на БАБХ с вх. № С-369/04.03.2025 г. и препратен до ОДБХ София-град, касаещ тютюнопушене в помещението за приготвяне на храна, развалена картофена салата и незадоволително хигиенно състояние в бърза закуска Бабино село, намираща се на адрес: гр. София, р-н Илинден, пл. Преображение № 1.

УВАЖАЕМИ ДАМИ/ГОСПОДА,

Във връзка с постъпил сигнал в ОДБХ София – град касаещ гореизложеното, инспектори от отдел „Контрол на храните и граничен контрол” на 07.03.2025г. извършиха проверка в посочения обект, при която се установи следното: Обектът е регистриран по реда на ЗХ, като бърза закуска.

Санитарно-хигиенното състояние на обекта е добро. Осигурени са течащи топла и студена вода. Технологичното оборудване е в съответствие на санитарно-хигиенните изисквания.

Наличните картофи са без видими признаци на развала, придружени с документи за произход от доставчик ЗП”Лъчезар Костов”, доставено количество за деня 150кг. По данни на управителя се предлагат ежедневно около 50 порции картофи. До момента в ОДБХ София-град не са постъпили сигнали от същото естество.

Картофената салата се приготвя на място и се съхранява в хладилна витрина при необходимия температурен режим на съхранение. Отчетена температура 3 С.

Във връзка със системата за добри хигиенни практики в обекта се водят се записи за входящ контрол на храни, хигиенно състояние, температурно отчитане на хладилните съоръжения, здравен статус и лична хигиена на персонала.

Персоналът работи с редовно заверени лични здравни книжки с необходимите прегледи и изследвания, и чисто работно облекло. В работните помещения на обекта не се констатира тютюнопушене.

Дадена е препоръка стриктно да се спазват сроковете и условията на съхранение на храните.

С уважение,

Д-Р АНТОН ГЕНОВ
ДИРЕКТОР НА ОДБХ СОФИЯ-ГРАД



ДМ/КХГК