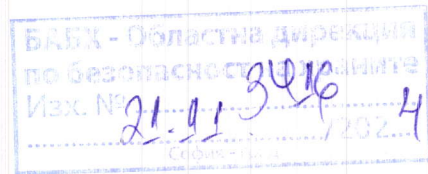




РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на земеделието и храните
Българска агенция по безопасност на храните
Областна дирекция по безопасност на храните – София - град



ДО
HelpBook.info
e-mail: signal@helpbook.info
КОД НА СИГНАЛА: SN:042951 UF-NC

КОПИЕ ДО
ДИРЕКЦИЯ КХ
ЦУ НА БАБХ

ВХОДЯЩ НОМЕР НА СИГНАЛ: 14237/13.11.2024 г.

ОТНОСНО: Предприети действия във връзка с подаден сигнал до ЦУ на БАБХ, където е заведен с вх. № С-1880/12.11.2024 г., препратен до ОДБХ – София-град, касаещ получено стомашно-чревно неблагоприятно след консумация на скариди на 09.11.2024 г., както и приготвяне на ястия с месни продукти в понеделник, които се претоплят при сервиране в ресторант, намиращ се в гр. София, район Средец, ул. „Цар Калоян” №6, стопанисван от фирма „Пюър Пропърти” ЕООД.

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Във връзка с постъпилния сигнал в ОДБХ – София-град, касаещ гореизложеното, инспектори от отдел „Контрол на храните и граничен контрол” посетиха посочения обект на 14.11.2024 г., при което се установи следното:

Обектът е регистриран по законоустановения ред като ресторант и работи с Удостоверение за регистрация №71074/05.02.2024 г. Представи се разработена и внедрена система за управление безопасността на храните. Водят се и се поддържат записите към програмите от системата за самоконтрол, като не са отчетени и документирани несъответствия. Изпълнява се вътрешно-мониторинговата програма за чистота на контактни повърхности- протоколът от лабораторно изпитване ПИ №62847/06.11.2024 г. – смивки, е без отклонения по микробиологични показатели.

Видно от менюто, в ресторанта се предлагат храни в състава, на които има скариди-пуканки скариди, скариди пармиджано, скариди по Сицилиански, Аморе дел Маре, Трио ди Маре и др. Същите са обявени като съставка, предизвикваща алергии или непоносимост. При направена обратна връзка и проследимост се установи, че на 08.11.2024 г. са приети замразени скариди Ванамей без глави, с черупки, леснобелещи се, със срок на годност: 11.06.2026 г., партида: VN734VI078, с произход Виетнам и коктейлни скариди белени и готвени, бързо замразени, годни за употреба до края на: 2026 г., партида: 13022024, с произход Индия, придружени с търговски документ за произход и безопасност № 0000680282/08.11.2024 г., издаден от ЕТ „Алекс-Александър Христов Спасов”, с ВР №2203066. Описаните храни се съхраняват при условията, посочени от производителя, в технически изправни хладилни съоръжения, оборудвани с контролни термометри. В топла кухня се съхраняват дефростирани скариди, с поставена маркировка, даваща информация за дата и час на размразяване. При преглед на отчета за продажби се констатира, че на 09.11.2024 г. са издадени 100 броя порции, в които са вложени скариди. При извършена органолептична преценка на двата вида ракообразни (пуканки скариди и

скариси по Сицилиански) не се констатираха несъответствия по показателите цвят, вкус, мирис, консистенция.

Проверените, на изборен принцип, месни заготовки от телешко, свинско и птиче месо са в срок на годност, етикетирани и маркирани и се съхраняват се при условия, указани от производителя. Спазено е изискването за непрекъснатост на хладилната верига за храните, изискващи контролирана температура.

Създадени са подходящи условия за съхранение на СЖП 3-та категория като се представят доказателства за законосъобразното им унищожаване (потвърдителна бележка №12374/16.10.2024 г., издадени от „Ависпал-БГ“ ЕООД с ВР №2217024).

Текущата хигиена в обекта е добра. Спазва се режима на поддръжка, почистване и дезинфекция на помещения, предмети, прибори и оборудване, влизащи в контакт с храните. Осигурена е течаща топла и студена вода, миесици и подсушаващи средства. Дезинфекционните препарати се използват според указанията на производителя и са разрешени за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

Персоналът използва чисто и пълно работно облекло и представя заверени ЛЗК.

ДДД-мероприятията се извършва от външна лицензирана фирма „Виктория-В-България“ ООД, последна обработка от 13.11.2024 г.

Няма постъпили други сигнали от подобно естество в ОДБХ – София- град.

Във връзка с подадения от Вас сигнал са дадени указания за стриктно спазване на системата за управление безопасността на храните.

С уважение,

Д-Р АНТОН ГЕНОВ
ДИРЕКТОР НА ОДБХ СОФИЯ-ГРАД



ИС/ КХГК
АБ/ КХГК