



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:260561TR-NC

КОПИЕ ДО:
ДИРЕКЦИЯ КХ
ЦУ НА БАБХ

НА ВХОДЯЩ НОМЕР НА СИГНАЛА: 14380/13.11.2025 г.

ОТНОСНО: Предприети действия във връзка с подаден сигнал до ЦУ на БАБХ, където е заведен с вх. № С-2459/13.11.2025 г., препратен до ОДБХ – София-град, касаещ продадени на 12.11.2025 г. пилешки дюнери със сурово месо от бърза закуска, намираща се в гр. София, район Средец, ул. „Граф Игнатиев” № 47, стопанисвана от фирма „Нана Фуудс” ЕООД.

УВАЖАЕМИ ДАМИ/ГОСПОДА,

Във връзка с постъпилия сигнал в ОДБХ – София-град, касаещ гореизложеното, инспектори от отдел „Контрол на храните и граничен контрол” посетиха посочения обект на 14.11.2025 г., при което се установи следното:

Обектът е регистриран по законоустановения ред и работи с Удостоверение за регистрация № 62061/12.01.2022 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 при термичната обработка на храните. Изпълнява се вътрешно-мониторинговата програма за чистота на контактни повърхности- протоколите от лабораторно изпитване ПИ № 3139/17.06.2025 г. и ПИ № 3140/17.06.2025 г. - смивки, са без отклонения по микробиологични показатели.

В обекта се предлага пилешки дюнер, които се приготвя на момента след направена поръчка. При оглед на шиша се установи, че месото е добре изпечено-със златисто кафява коричка, без сурови участъци по повърхността му. При органолептичната преценка не се констатираха несъответствия по показателите цвят, вкус, мирис, консистенция. Зареждането на суровината и низането на шиша се извършват ежедневно. Доставчик на пилешкото месо е „Кланица Меркез” ООД с ВР №0101012. От отчетите за продажби се констатира, че се продават между 150-200 броя дюнери на ден, като в ОДБХ – София-град няма постъпили други сигнали от подобно естество.

Проверените хранителни продукти, на избран принцип, са в срок на годност и се съхраняват се при условия, указани от производителя. Спазено е изискването за непрекъснатост на хладилната верига за храните, изискващи контролирана температура. Обявени са веществата или продуктите, предизвикващи алергии или непоносимост. Няма предоставена информация за срок на годност, име и адрес на производителя за храните, предлагани без предварително опаковане.

Текущата хигиена в обекта е задоволителна. Осигурена е течаща топла и студена вода, миешки и подсушаващи средства. Хладилните съоръжения са в изправност.

Персоналът представи заверени лични здравни книжки.



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието и храните

Българска агенция по безопасност на храните

Областна дирекция по безопасност на храните – София-град

Във връзка с подадения от Вас сигнал и констатираните несъответствия е изготвено и връчено предписание. Дадени са 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

✉ Гр. София, п.к. 1504, бул. „Ген. Данаил Николаев“ № 7
☎ +359 2 944 46 36, 📠 +359 2 944 17 06, @ rvs_22@nvms.government.bg

☐ Ниво 3, TLP-RED

☒ Ниво 2, TLP-AMBER

☐ Ниво 1, TLP-GREEN

☐ Ниво 0, TLP-WHITE