



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

ДО

Helpbook

e-mail: signal@helpbook.info

код на сигнала: SN:929945RH-NC



КОПИЕ ДО
ДИРЕКЦИЯ КХ
ЦУ НА БАБХ

НА ВХОДЯЩ НОМЕР НА СИГНАЛ: 12867/11.10.2024г.

ОТНОСНО: Предприети действия във връзка с подаден онлайн сигнал до платформата Helpbook, препратен до ЦУ на БАБХ с вх. № С - 1700/10.10.24 г. и до ОДБХ – София-град, касаещ настъпило стомашно - чревно неразположение след консумация на салата „Кето” в ресторант „Хепи” с адрес гр. София, район Триадица, бул. „Черни връх” 100.

УВАЖАЕМИ ДАМИ/ГОСПОДА,

Във връзка с постъпил Ваш сигнал в ОДБХ – София-град, касаещ гореизложеното, инспектори от отдел „Контрол на храните” на 10.10.2024г. извършиха проверка в посочения обект, при която се установи следното:

Обектът е регистриран от ОДБХ – София-град по реда на чл. 26 от Закона за храните и има издадено Удостоверение за регистрация №18570/08.05.2024г., като ресторант, стопанисван от фирма „Хепи Парадайз” ЕООД.

Проверените храни и суровини са в срок на реализация, правилно съхранявани по групи и при температурни условия посочени от производителя, с придружаващи документи за произход, качество и годност. Извършена е проверка на суровините влагани в салатата „Кето”. Пилешкото бонфиле е с парт. № L 02071350, срок на годност 18.10.2024г., търг. док. №1226139/14.10.2024г., доставено от Склад готова продукция „Пилко” ООД, както и на сос Ранч” в състава на който се съдържат майонеза, див лук, сол, черен пипер и магданос. Същия е приготвен на 12.10.24г и е със срок на годност до 16ч. на 14.10.24г Сосовите влагани в салатите се приготвят на място. Съхраняват се при хладилни условия и са етикетирани и маркирани съгласно нормативните изисквания.

Хигиенното състояние е задоволително, осигурени са достатъчно количество миещи и почистващи средства.

Персоналът работи с индивидуално работно облекло и редовно заверени лични здравни книжки.

Представиха се протоколи от лабораторно изпитване във връзка с разработената вътрешномониторингова програма на обекта за контрол на чистота на контактни повърхности и готов продукт - няма отклонения по изследваните показатели.

С уважение,

Д-Р АНТОН ГЕНОВ
ДИРЕКТОР НА ОДБХ



МД/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. T1P-RFD X Ниво 2. T1P-AMBER • Ниво 1. T1P-GREEN • Ниво 0. T1P-WHITE