

# Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2016.

- záró eredmények -



# **Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés 2016.**

2016. július 1. - augusztus 31.

## **Céletterületek:**

- szezonálisan üzemelő, illetve idegenforgalmi szempontból frekventált helyeken, strandokon működő kereskedelmi és vendéglátó létesítmények (büfék, falatozók, cukrászdák, fagyfaltozók, éttermek),
- utcai vendéglátás („food street”),
- büfékocsis és mozgó vendéglátás („food truck”),
- nagy tömegeket megmozgató rendezvényeken, fesztiválokon, vásárokon történő élelmiszer-forgalmazás (árusítás és vendéglátás),
- fagyalt előállítás és forgalmazás
- tojás-csomagolás és -forgalmazás

## **Kiemelt termékek:**

- fagyalt,
- fűszerezett, pácolt előkészített húsok,
- sült hal, halételek,
- görögdinnye,
- citrom,
- egyéb zöldség-gyümölcs,
- vendéglátó egységekben használt sütőolaj,
- vásárokon kapható kerámia konyhai edények, bögrék, tányérok,
- UHT tej,
- étkezési tojás

## **Vizsgálati szempontok:**

- élelmiszerek előállításának és forgalmazásának feltételei,
- élelmiszerbiztonságra ható tevékenységek (például hűtési lánc, ételek készen tartása és kezelése),
- forgalomba hozott élelmiszerek minősége,
- termékek nyomon követhetősége,
- laboratóriumi vizsgálatok

## **Közreműködők:**

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal - mintavétel, laborvizsgálat
- Megyei kormányhivatalok - ellenőrzés, mintavétel

## Létesítmény ellenőrzések:

### **Ellenőrzött létesítmények száma**

2014., 2015., 2016.

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2014	10 052	95	333	586	93 204 361
2015	6 906	40	119	459	36 445 514
<b>2016</b>	<b>7 715</b>	<b>38</b>	<b>226</b>	<b>443</b>	<b>42 782 218</b>

Az előző évhez képest – az összes ellenőrzést alapul véve – figyelmeztetésre többször került sor, bírság kiszabására azonban csak minden 17. ellenőrzés alkalmával volt szükség, míg tavaly minden 15. alkalommal.

### **Feltárt hiányosságok száma a létesítményeknél**

2014., 2015., 2016.

év	hűtési lánc fenntartása/ dokumentálása	higiéniai feltételek	nyomon követhető, származást igazoló dokumentumok	nem engedélynek/bejelentésnek megfelelő tev.	dolgozó eü. alkalmassága, képzettsége	növényeü.-i előírások	növényvédelmi előírások	termék minőség összetétel
	esetek száma (az összes ellenőrzés %-ában)							
2014	116 (1,15%)	1 434 (14,27%)	267 (2,66%)	106 (1,05%)	393 (3,91%)	0 (0%)	2 (0,02%)	312 (3,10%)
2015	115 (1,67%)	916 (13,26%)	213 (3,08%)	71 (1,03%)	212 (3,07%)	0 (0%)	0 (0%)	242 (3,50%)
<b>2016</b>	<b>134 (1,74%)</b>	<b>210 (2,72%)</b>	<b>224 (2,90%)</b>	<b>55 (0,71%)</b>	<b>276 (3,58%)</b>	<b>1 (0,01%)</b>	<b>0 (0%)</b>	<b>115 (1,49%)</b>

A különböző létesítmények ellenőrzése során hiányosságok főleg a dolgozók egészségügyi alkalmasságával illetve képzettségével, a nyomon-követhetőséggel és a higiéniai feltételekkel kapcsolatban fordultak elő. Az előző évekhez képest a higiéniai hiányosságok megállapításának előfordulási aránya jelentősen csökkent (11-12%-ról 2,7%-ra).

## Termék ellenőrzések:

### **Feltárt hiányosságok száma az ellenőrzött termékeknél 2014., 2015., 2016.**

év	hiányosságok / hibák száma (a megvizsgált tételek arányában %)						
	fogy./min. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/ bejelentés nélküli, ismeretlen eredet	egyéb ok	minőségi hiba	összetételi hiba
2014	541 (1,95%)	143 (0,52%)	48 (0,17%)	131 (0,47%)	355 (1,28%)	16 (0,06%)	0
2015	288 (1,33%)	68 (0,31%)	53 (0,25%)	67 (0,31%)	109 (0,50%)	21 (0,10%)	0
<b>2016</b>	<b>421</b> <b>(1,78%)</b>	<b>189</b> <b>(0,80%)</b>	<b>27</b> <b>(0,11%)</b>	<b>50</b> <b>(0,21%)</b>	<b>22</b> <b>(0,09%)</b>	<b>71</b> <b>(0,30%)</b>	<b>1</b> <b>(0,004%)</b>

A lejárt és a jelölési hibás tételek aránya kissé emelkedett, a fogyasztásra alkalmatlan és az ismeretlen eredetű termékek, valamint a minőségi hiba előfordulási aránya pedig csökkent az előző évhez képest.

## Laboratóriumi vizsgálatok

Laboratóriumi vizsgálatra 481 mintából került sor.

Összefoglaló az eredményekből:

- Fűszerezett, pácolt előkészített hús termékeknél (65 mintából) 3 mintában szalmonella jelenlétét mutatta ki a laboratórium. A hatóság a kifogásolt termékeket előállító élelmiszer-vállalkozásokat élelmiszer-ellenőrzési bírsággal sújtotta.
- Sült halak, halételek esetében a fajazonossági vizsgálattal (32 mintából) 1 esetben derült fény arra, hogy sült fogasként nílusi sügért árusítottak.
- A használt sütőolajak esetében mind a 18 minta megfelelőnek bizonyult.
- A külföldi UHT tejek között (35 mintából) 3 esetben a jelölnél alacsonyabb zsírtartalmat állapított meg a laboratórium, ezért a termékeket kivonták a forgalomból, valamint hatósági eljárás indult nem megfelelő minőség és jelölés miatt.
- A 23 citrom minta - megnyugtató módon - határérték feletti mennyiségben nem, azonban a minták 91%-a kimutatható mennyiségben tartalmazott rovarölő szer (imidakloprid, klórpirifosz, piriproxifen), illetve gombaölő szer (imazalil, karbendazim, o-fenil-fenol, pirime-tanil, propikonazol, tiabendazol) maradékot. A minták Uniós tagállamokból (Olaszország (2), Spanyolország (3)), illetve ún. harmadik országokból (Argentína (11), Dél-Afrika (6), és Törökország (1)) származtak. Az olasz termékek mentesnek bizonyultak. Összességében a növényvédőszer-maradék vizsgálat alapján valamennyi citrom megfelelt az uniós határérték előírásoknak.
- Az élelmiszerrel érintkező anyagok vizsgálata keretében konyhai kerámia edényeket (fazekas termékeket) is vizsgált a laboratórium, nehézfém kioldódásának felderítésére. A 17 mintából 2 pélinkás pohár terméknél fordult elő határérték feletti ólom kioldódás. A kifogásolt termékeknél minden esetben hatósági intézkedésre kerül sor.

## Forgalomból kivont élelmiszer tételek:

### Forgalomból kivont élelmiszerek

2014., 2015., 2016.

év	élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége (kg)	értéke (Ft)
2014	hazai	22 527	861 (3,82%)	163 849	6 350 812
	külföldi	5 151	373 (7,24%)	56 371	1 513 460
	<b>összes</b>	<b>27 678</b>	<b>1 234 (4,46%)</b>	<b>220 220</b>	<b>7 864 272</b>
2015	hazai	17 715	508 (2,87%)	24 659	6 738 280
	külföldi	3 883	98 (2,52%)	27 470	1 446 018
	<b>összes</b>	<b>21 598</b>	<b>606 (2,81%)</b>	<b>52 129</b>	<b>8 184 298</b>
2016	hazai	19 618	709 (3,61%)	61 823	6 128 688
	külföldi	4 003	72 (1,79%)	40 811	6 025 742
	<b>összes</b>	<b>23 621</b>	<b>781 (3,3%)</b>	<b>102 633</b>	<b>12 154 430</b>

2016-ban az összes ellenőrzött tétel 3,3 %-át, 102,6 tonna mennyiségben (értéke 12 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból.

### Élelmiszer-előállítás

2016 júliusában az élelmiszer-előállító helyeken 815 ellenőrzés történt:

- vágóhíd/daraboló 136,
- húskészítmény előállító 154,
- egyéb előállító 525.

Ezen a területen a hűtési lánc fenntartásával kapcsolatban hiányosságot 1 esetben tártak fel az ellenőrök, leginkább higiéniai hiányosságot, néhány esetben a nyomon követhetőséggel kapcsolatos, illetve a termékek minőségére vonatkozó problémákat tapasztaltak, ami miatt a szabályszegés súlyával arányosan figyelmeztetést és/vagy bírság kiszabást alkalmaztak szankcióként.

### Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszer-kereskedelemben összesen 2 865 ellenőrzésre került sor, melyek helyszíne

- 376 esetben hiper/szupermarket,
- 1 554 esetben üzlet/szaküzlet,
- 205 vásár-piac,
- 207 nagykereskedelmi/logisztikai egység,
- 212 szezonális árusító hely, és
- 311 más kereskedelmi egység volt.

Hiányosságok leginkább a forgalmazott termékek minőségével, a nyomon követhetőséggel és a higiéniai feltételekkel kapcsolatban voltak. A hűtési lánc biztosításával kapcsolatos hibát 35 esetben találtak az ellenőrök.

## Tojás forgalmazás

A nyári szezonális ellenőrzés során 29 tojáscsomagoló létesítmény ellenőrzése történt meg, melynek során 2 esetben nyomon követési hiányosságot állapítottak meg az ellenőrök.

Az étkezési tojás értékesítését 231 forgalmazó helyen, összesen 416 tétel ellenőrzésével vizsgálta a hatóság. 3 üzletben hiányzott a kilónkénti egységár feltüntetése, ezért figyelmeztetésre került sor.

## Vendéglátás, étkeztetés

### **Vendéglátó helyek élelmiszer-biztonsági ellenőrzése**

Létesítmény csoport	Ellenőrzés	Ellenőrzött helyek	Élelmiszerbiztonsági szempontból		
			Megfelelően, biztonságosan üzemelt	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelt	Hatósági intézkedéssel, biztonságossá tett
száma					
Rendezvényekre kitelepült	995	995	810	144	36
vendéglátó üzlet	3 040	3 040	2 483	350	227
<b>Összesen</b>	<b>4 035</b>	<b>4 035</b>	<b>3 293 (81,6%)</b>	<b>494 (12,2%)</b>	<b>263 (6,5%)</b>

A vendéglátás területéről összességében az akcióellenőrzés adatai alapján elmondható, hogy a 4 035 megvizsgált létesítmény többsége 3293 (81,6 %), megfelelően működött. Higiéniiai hiányosság a vizsgált vendéglátóhelyek 12%-ánál fordult elő és az ellenőrzött egységek 6,5%-át érintette valamilyen hatósági intézkedés.

Az intézkedések során 149 alkalommal került sorfigyelmeztetésre, 232 alkalommal pénzbírság kiszabására, összesen 22 607 100 Ft értékben. (2015 évben 194 alkalommal összesen 16 567 610 Ft volt az összes bírság.) A kisebb élelmiszerbiztonsági hiányosságoknál alkalmazandó bírságolás nélküli „figyelmeztetés” idén 149, míg az előző évben 69 esetben kellett alkalmazni.

A tevékenység korlátozások száma is csökkent, a tavalyi 30 esettel szemben idén 20 esetben volt szükség a vendéglátó tevékenység valamilyen szintű korlátozására.

### A táborok étkeztetésének vizsgálata

A NÉBIH „Minőség Vezérelt Közétkeztetés” Programja részeként 2016 nyarán 32 táborozókat ellátó főzőkonyha minősítése zajlott le, elsősorban Veszprém és Somogy megyében, de vizsgáltunk ilyen főzőkonyhákat Békés, Jász-Nagykun-Szolnok, Nógrád, Komárom-Esztergom, Heves és Baranya megyékben is. A minősített főzőkonyhák összesen 3 027 főt étkeztettek. 1 főzőkonyha kiváló, 5 jó, 11 közepes, 11 elégséges, és 4 nem megfelelő minősítéssel zárult.

Leggyakoribb hiányosság a HACCP elveken alapuló élelmiszerbiztonsági önellenőrző rendszer hiánya vagy nem megfelelőse, a takarítási utasítás hiánya, az elégtelen karbantartottság volt. A dolgozók higiéniés oktatásának elmaradására visszavezethető üzemeltetési hiányosságok is jellemzők voltak. Ilyen a hibás mosogatás, az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek hibás kezelése.

A NÉBIH érzékszervi vizsgálóállomása 15 tábort látogatott meg és érzékszervi bírálatra került összesen 826 táborozó ebédje. A 15 vizsgált menüből 3 átlag feletti, 1 átlag alatti és 11 átlagos minősítést kapott.

## Nagy tömegeket megmozgató rendezvények vendéglátása

### **Rendezvények élelmiszerbiztonsági ellenőrzése**

2014., 2015., 2016.

év	ellenőrzött		élelmiszerbiztonsági szempontból		
	rendezvények száma	kitelepültek száma	megfelelően, biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett kitelepültek száma
2014	96	677	71,3%	25%	3,7%
2015	88	473	79,7%	15,6%	4,7%
<b>2016</b>	<b>91</b>	<b>995</b>	<b>81,4%</b>	<b>14,5%</b>	<b>3,6%</b>

2016-ben az akcióellenőrzés időszakában országszerte 91 nagy tömegeket megmozgató hétvégi rendezvényen zajlott élelmiszerbiztonsági ellenőrzés.

Ez összesen 995 a rendezvényekre kitelepült vállalkozó ellenőrzését jelentette.

Minden nyári hétvégére esett jó pár, nagy tömegeket megmozgató rendezvény, ezért jelentősen megnőtt az előző évekhez képest az ellenőrzött kitelepült vállalkozások száma. A megfelelően üzemelők aránya 81,4%-os volt, a hatósági intézkedések aránya hasonló, mint az előző években.

A kitelepülést végző vállalkozóknál továbbra is felmerültek hibák a készételek kezelésével (6,2%), alapanyagok hűtött tárolásával (3,0%), a személyi higiénés szabályok, egészségügyi alkalmaság nem megfelelőségével (6,4%), nyomon követéssel (2,5%) és a HACCP rendszer működtetésével (3,5%) kapcsolatban.

A rendezvényeken továbbra is visszatérő hiányosság a kézmosási feltételek nem megfelelősege (kézfertőtlenítőszer, papírtörülkö hiánya), a készételek cseppfertőzéstől való védelmének hiánya, illetve a dokumentációk (külön engedélyek, számlák, származást igazoló dokumentumok, HACCP működést igazoló dokumentumok) nem megfelelő vezetése és hiánya.

A rendezvényi ellenőrzéseket követően 33 alkalommal került sor figyelmeztetésre, 26 alkalommal, összesen 116 500 Ft értékben szabtak ki bírságot és összesen 105 kg élelmiszert kellett kivonni a forgalomból.

### **Vendéglátó, étkeztető létesítmények:**

#### **Ellenőrzött vendéglátó üzletek megfelelőség szerinti megoszlása**

2014., 2015., 2016.

év	összes ellenőrzött vendéglátó üzlet száma	élelmiszerbiztonsági szempontból		
		megfelelően, biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett vendéglátó helyek aránya (%)
2014	2 848	77,1%	17,5%	5,4%
2015	2 545	79%	14,4%	6,6%
<b>2016</b>	<b>3 040</b>	<b>81,7%</b>	<b>14,1%</b>	<b>7,5 %</b>

A vizsgálati időszakban a vendéglátók ellenőrzésén feltárt „vezető”, leggyakoribb hiba-okok – előző évekhez hasonlóan – a műszaki feltételek nem megfelelőisége (hűtőkapacitás hiánya, kézmosás feltételeinek hiánya, kopott, szennyezett munkapultok, rozsdás munkaeszközök), valamint a HACCP rendszerek hibás, vagy hiányos működtetése és a nem megfelelő személyi higiénia volt. Ezek mindegyike azonban a vizsgált létesítményeknek 3-5%-ában fordult csak elő. Hasonló arányban találtak az ellenőrök takarítással kapcsolatos problémákat. A nyári meleg miatt az élelmiszerek hűtésével kapcsolatos hibát 68 helyen (2,2%) állapítottak meg.

116 alkalommal figyelmeztetés, 206 esetben 21 442 100 Ft összértékben bírságolás történt. Összesen 1136 kg élelmiszert kellett forgalomból kivonni, melyek összértéke 108 273 Ft volt.

Tevékenység korlátozására 18 esetben került sor, ez az ellenőrzött helyek 0,59%-át érintette. Az ételkészítés azonnali hatállyal történő megtiltásának oka általában a túlzásfoltosság, takarítatlanság, berendezési tárgyak, eszközök munkapultok szennyezettsége, megfelelő, keresztszennyezést megakadályozó hűtőkapacitás hiánya.

A mikrobiológiai laboratóriumi vizsgálatot végeztek 41 fagylaltadagoló pult kanál-mosóvizénél, melyek esetében kifogás nem merült fel. A 144 db vizsgált fagylaltmintából azonban 13 minta Enterobaktériumok jelenléte miatt mikrobiológiai szempontból nem volt megfelelő. Az ilyen hibák hététerében az alapvető higiénés szabályok ( kézmosás, mosogatás, takarítás, fertőtlenítés, termékvédelem) megszegése áll.

90 színes, elsősorban gyümölcsfagylalt színezék tartalmát is megvizsgálta a NÉBIH laboratóriuma. Ebből magas arányban, 23 fagylaltnál ( például eper, málna, erdei-gyümölcs) mérték különböző mértékben azofestékek jelenlétét: 5 esetben E-124, neokocint, mely fagylaltnak nem használható, egy esetben pedig E 122, azorubin színezéket találtak a határértéket meghaladó mennyiségben. A hibafeltáró vizsgálatok, illetve az azofesték jelenlét miatt kötelező jelölések és vásárlói tájékoztatások vizsgálatai még zajlanak. Tisztázni kell, hogy a fagylalt készítéséhez felhasznált paszták, vagy félkész alapanyagok gyártói, vagy a fagylaltok előállítói hibáztak-e.

### **Élelmiszer eredetű megbetegedések**

A céllenőrzés idején 21 élelmiszer eredetű megbetegedésről érkezett bejelentés. Az események kapcsán 146 személy betegedett meg, 20 beteg állapota kórházi kezelést igényelt.

4 eseményt (61 beteg) közintézmény konyháján készült ételek fogyasztása idézett elő, mind a négy esetben Salmonella enteritidis okozta megbetegedés történt. Egyik esetben a gyanúsított ételhez használt tojás származási helyén vett nyers tojás minta felületéről a laboratórium Salmonella enteritidist mutatott ki.

Egy másik eseménynél szintén tojásos étel (tojásos galuska) közvetített megbetegedést, itt a nyers tojás vizsgálata negatív eredményt mutatott.

1 esetben sporttáborban nyaraló 12 gyermek betegedett meg, heves enterális tünetekkel. A betegek közülük 8 gyermeket kórházba szállítottak. Állapotuk gyorsan rendeződött, a gyermekektől vett mintákból Calicivírust izolált a laboratórium. A vizsgálat a megbetegedés élelmiszer eredetét nem támasztotta alá.

1 magyar állampolgárságú személy botulizmus megbetegedését - külföldi nyaralása alatt – egy szicíliai kórházban igazolták. Állapota antitoxin hatására javult, 3 hét kezelés után hagyhatta el a kórházat. Megbetegedésével kapcsolatosan 5 élelmiszeripari termék volt gyanúsítható, melyeket még elutazása előtt Magyarországon fogyasztott. A laboratóriumi vizsgálatok a beteg háztartásá-



ból származó májasból és a fűszeres vajkrémből is botulinum toxin pozitív eredményt mutattak. A gyanúsított termékek előállítás helyén azonnali élelmiszerbiztonsági vizsgálatok folytak, a megbetegedéssel kapcsolatos hibát a helyszíni vizsgálatok nem tártak fel, a laboratóriumi vizsgálatok negatív eredménnyel zárultak. A súlyos megbetegedést az élelmiszerek háztartási szennyeződése idézhette elő.

### **Zöldség-gyümölcs ellenőrzés**

A 2016. évi nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés során a zöldség-gyümölcs minőségellenőrök 895 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 2 084 tétel (1 497 hazai és 587 import) vizsgálatára került sor.

Az ellenőrzések során 119 esetben állapítottak meg hibát, ebből a nyomkövetési hiányosságok 26, jelölési hibák, illetve minőségi kifogás következtében 75, továbbá 11 forgalmazó esetében a kötelező regisztráció hiányát tapasztalták. Összesen 116 darab élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírság kiszabására került sor 9 197 219 Ft összértékben. Forgalomból kivonásra összesen 62 tétel került, mintegy 40,2 tonna mennyiségben.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság kiemelt figyelmet fordított a nyári szezonális termékek ellenőrzésére, különösen – az elmúlt évek piaci problémái miatt – a görögdinnyére. A vizsgálatokat a hatóság komplexen végezte, így a forgalmazási minőség szabványoknak való megfelelés mellett a nyomon követhetőséget, valamint a származást is ellenőrizte. Összességében elmondható, hogy a piacra kerülő hazai görögdinnye termék jó minőségű. Forgalomból történő kivonásra 12 tétel esetben került sor, ebből két esetben ismeretlen eredet, két esetben minőségi probléma (a termék túlérettisége), illetve nyolc esetben jelölés hiánya miatt. Három tétel került megsemmisítésre összesen 21 tonna mennyiségben.

Július 19-én kapott a hatóság jelzést arról, hogy a Tesco 49 Ft-ért akciózza a görögdinnyét és ezt a NÉBIH Tisztességtelen Forgalmazói Magatartás Ellenőrzési Osztály, a KÜI és az NTAI együttműködésben vizsgálta ki.

A TESCO, Auchan és Spar áruházakban végzett vizsgálatok során összesen 5 forgalmazó helyen 11 tételt vizsgáltak meg a szakemberek: minőség szempontjából mindegyik megfelelt, a nyomon követhetőség biztosítva volt. Ár szempontjából nem minden Tescoban volt 49 Ft-os akció, az áruházak saját hatáskörben dönthettek a meglévő készlet nagyságától függően az akció mértékéről. A hatóság által vizsgált egységekben egyöntetűen 79 Ft/kg volt az akciós ár.

Békés megyében a Tesco egyik legjelentősebb dinnye szállítójánál nyomon követési, minőségi, higiéniai ellenőrzést tartottak az ellenőrök. A nyomonkövetési rendszerükben minden tartályláda tartalma a termelőig visszakövethető, Globalgap minősítéssel rendelkeznek. Rendszeresen mintáznak szermaradéokra önellenőrzés keretében.



**n é b i h**

Termőföldtől az asztalig