

**Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés  
2018.  
zárójelentés**

**időszak: 2018. december 1-31.**

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) irányításával a téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzésre – a korábbi évek gyakorlatának megfelelően – december 1-31. között került sor országsszerte.

Az országosan összehangolt ellenőrzéseket a Nébih és a kormányhivatalok alá tartozó területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek munkatársai végezték.

A szezonális ellenőrzés elsődleges célja idén is az volt, hogy az ünnepek miatt megnövekedett forgalomban a fokozott hatósági jelenlét elősegítse az élelmiszerbiztonsági és minőségi követelmények folyamatos és maradéktalan teljesítését.

A célterületek és a kiemelten ellenőrzendő termékek – a gasztronómiai hagyományokat figyelembe véve – az alábbiak voltak.

**Célterületek:**

- Hús- és húskészítmény-előállítás és –forgalmazás
- Édesipari termék-előállítás és -forgalmazás
- A piacokon, vásárokon, karácsonyi ünnepi vásárokon és rendezvényeken végzett édesség-forgalmazás
- A karácsonyi ünnepi vásárokon, rendezvényeken kitelepült vendéglátók
- Zöldség- és gyümölcsforgalmazás

**Kiemelt termékek:**

- Friss hús; hal és haltermékek; pácolt, füstölt nyers vagy főtt húskészítmények; virsli
- Édesipari termékek
- Borok és pezsgők
- Szezonális zöldség és gyümölcs

A kereskedelmi egységekben forgalmazott mák/máktöltelék termékekből érzékszervi és alkaloidok kimutatására irányuló laboratóriumi vizsgálatra, a dió/diótöltelék termékekből érzékszervi vizsgálatra, a beigli (beigli) termékekből pedig a töltelékarány ellenőrzése céljából és akrilamid kimutatására mintavételre is sor került.

A vásári, piaci értékesítés keretében forgalomba hozott színezett kandírozott gyümölcsökből mesterséges színezék kimutatására irányuló laboratóriumi vizsgálatra történt a mintavétel.

***A 2018. évi téli szezonális ellenőrzés eredményei – számokban***

Országosan összesen **3312 ellenőrzésre** került sor.

Ebből **471** ellenőrzés **élelmiszer-előállító** helyen (108 vágóhíd/daraboló, 98 húskészítmény előállító, 32 édesipar, 233 egyéb előállító), **2079** ellenőrzés az **élelmiszer-forgalmazásban** (412 hiper/szupermarket, 1025 üzlet/szaküzlet, 292 vásár/piac/rendezvény, 170 nagyker/logisztikai központ, 180 egyéb forgalmazó) és **762 vendéglátóhelyen** történt.

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **117 alkalommal figyelmeztetést, 125 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként, és **összesen több mint 8 millió Ft** bírságot szabtak ki.

Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó létesítményekben a feltárt hiányosságok, illetve szabálytalanságok miatt 14 alkalommal kellett a tevékenységet korlátozni.

élelmiszer ellenőrzés	ellenőrzött egységek száma	szankciók		
		figyelmeztetés	kiszabott bírság	
			esetszám	esetszám
2017	3 441	64	143	11 545 195
<b>2018</b>	<b>3 312</b>	<b>117</b>	<b>125</b>	<b>8 065 154</b>

*Idén az ellenőrzések száma a tavalyihoz hasonlóan alakult. Az alkalmazott szankciók esetszáma összességében emelkedett, mert a figyelmeztetések száma csaknem kétszerese a tavalyinak. Ez azt mutatja, hogy idén több kevésbé súlyos szabálytalanságot észleltek az ellenőrök, ahol elegendőnek ítélték meg az írásos figyelmeztetés alkalmazását. A kiszabott bírságok esetszáma és összege kevesebb az előző évinél.*

### **Élelmiszer ellenőrzések eredményei**

Az ellenőrök leggyakrabban idén is higiéniai hiányosságokat találtak, melynek előfordulási aránya emelkedett a tavalyihoz képest, az összes ellenőrzés 4,2%-ánál került megállapításra (2017 évi téli szezonális ellenőrzéskor 3,5%).

A termékek minőségével és összetételével kapcsolatos szabálytalanság is gyakoribb volt, az ellenőrzések 3%-ában fordult elő (2017-ben 2,4%).

Kissé emelkedett a nyomon követhetőségre vonatkozó hiányosságok aránya, idén az összes ellenőrzés 1,8%-ában állapították meg (2017-ben 1,6%), és a dolgozók képzettségével, egészségügyi alkalmasságával kapcsolatos hiányosság előfordulása is, amely az ellenőrzések 1,7%-ában került feltárássra (2017-ben 1,4%).

Az ellenőrzések alkalmával összesen **17 581 hazai és külföldi élelmiszer tételt ellenőriztek**, melyek 2,4%-át, azaz 425 tételt kellett kivonni a forgalomból, országosan 10,3 tonna mennyiségben.

*A kivont tételek aránya az előző évhez képest emelkedett. (2017-ben 1,9%)*

termék		ellenőrzött tétel	összes forgalomból kivont tétel		
			száma	mennyisége kg	értéke Ft
2017	hazai	12 105	246	5 098	2 199 752
	külföldi	4 464	65	9 045	503 509
	összes	16 569	311	14 143	2 703 261
<b>2018</b>	<b>hazai</b>	<b>13 496</b>	<b>306</b>	<b>7 642</b>	<b>2 826 709</b>
	<b>külföldi</b>	<b>4 085</b>	<b>119</b>	<b>2 635</b>	<b>723 848</b>
	<b>összes</b>	<b>17 581</b>	<b>425</b>	<b>10 277</b>	<b>3 550 557</b>

Az ellenőrzés alá vont élelmiszertételek között a **fogyaszthatósági illetve minőség-megőrzési idő lejárt** miatt forgalomból kivonás az előző évihez képest emelkedett, idén 1,1% (2017-ben 0,7%) volt. Az **ismeretlen eredet** miatt kivont tételek aránya 0,1%, ami csökkenést mutat (2017-ben 0,4%). A jelölési hiba miatt forgalomból kivont tételek aránya idén 0,8%, emelkedett (2017-ben 0,4%). Az ellenőrzés alá vont termékek között mindössze 6 tétel bizonyult fogyasztásra alkalmatlannak.

A **szaloncukrok** és más **édességek** esetében ki kell emelni, hogy a lejárt termékek előfordulási aránya lényegesen magasabb volt a piaci, vásári értékesítés során, mint a kiskereskedelmi egységekben.

Az ellenőrzött **friss hús és húskészítmények** – beleértve a füstölt termékeket is – 1,6%-a volt kifogásolható.

A **hal és halkészítmények** ellenőrzése során 17 tétel esetében jelölési hibát találtak a szakemberek.

A **virslis** termékek esetében ebben nem fordult elő szabálytalanság.

Az ellenőrzés alá vont **borok és pezsgők** esetében sem volt szükség a forgalomból történő kivonásra.

### ***A karácsonyi ünnepi vásárokon, rendezvényeken kitelepült vendéglátók ellenőrzésének tapasztalatai***

A Nébih borászati felügyelői – a számszerűen feltüntetett adatokon túl – Budapest belvárosában a karácsonyi vásárra kitelepült, jövedéki engedélyes kereskedők és vendéglátók ellenőrzését végezték el, fókuszálva a forralt bor, pálinkák, szeszes italok forgalmazására.

A forralt bort az ellenőrzött árusok a jogszabályokat követve készítik el vagy szerzik be.

A pálinkák és szeszesitalok tekintetében a szakemberek 336 gyorsvizsgát végeztek (digitális alkoholtartalom mérővel), melynek során minden vizsgálat alá vont tétel alkoholtartalma megegyezett a termék jelzésén feltüntetett értékkel.

A pultok mögött álló alkalmazottak rendelkeztek érvényes egészségügyi könyvvel, továbbá a vállalkozások biztosították a forgalmazott termékek nyomon követhetőségét.

Általánosságban elmondható, hogy a kitelepülők a jogszabályokat betartják, törekednek a jó minőségű termékek forgalmazására.

*(Ezek az ellenőrzések nem szerepelnek a részjelentés elején ismertetett összesített számadatokban.)*

Az országsszerte ellenőrzés alá vont ünnepi vásárookra kitelepült 92 vendéglátó egység esetében a higiénia, valamint a dolgozók egészségügyi alkalmasságát és képzettségét tekintve 5-5 esetben (5,4%), a nyomon követést illetően pedig 4 esetben (4,3%) állapítottak meg hiányosságot a kormányhivatalok szakemberei. Szankcióként 1 alkalommal figyelmeztetést alkalmaztak, 3 esetben pedig felfüggesztették az egység működését.

*(Az ellenőrzések szerepelnek a részjelentés elején ismertetett összesített számadatokban.)*

### ***Laboratóriumi vizsgálatok***

A tervezett vizsgálatok elvégzésére kijelölt élelmiszerekből összesen 80 minta érkezett a Nébih laboratóriumaiba. Az elvégzett vizsgálatok alapján 4 termék volt kifogásolható.

Érzékszervi vizsgálat alapján 2 termék bizonyult emberi fogyasztásra alkalmatlannak. Egy **dióbél** termék avas szag és kellemetlen, avas íz miatt. A másik esetben **cukrozott, darált**

**dióbél** termékénél kesernyés, dohos ízt állapított meg a laboratórium. Alkaloidok kimutatására irányuló laboratóriumi vizsgálattal két **étkezési mák** termék esetében állapítottak meg a megengedett határértéknél magasabb morfin tartalmat, melyből az egyik **darált mák** termék volt. A laboratóriumi vizsgálatok alapján kifogásolt tételek vonatkozásában hatósági eljárás indult.

### *Zöldség-gyümölcs termékek ellenőrzésének tapasztalatai*

A 2018. évi téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés részeként a Nébih, valamint a kormányhivatalok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei 421 belföldi forgalmazónál (kis- és nagykereskedők, őstermelők, valamint vásárok, piacok) végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 830 tétel (429 db hazai, és 764 db import) vizsgálatára került sor.

Az ellenőrzések során 70 esetben állapítottak meg hibát, ebből 11 esetben nyomon követhető hiányosságok, 9 esetben regisztráció hiánya miatt, 50 esetben jelölési és minőségi kifogás következett. Összesen 40 darab élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc felügyeleti bírság kiszabására került sor, együttesen 2 432 914 Ft értékben. Az ellenőrök 30 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. Forgalomból kivonásra összesen 24 tétel került, mintegy 2 tonna mennyiségben, amelyből 9 tétel esetében, 1,8 tonna mennyiségben ismeretlen eredetű és nem nyomon követhető termék került megsemmisítésre.

25 hazai hipermarket zöldség- és gyümölcskínálatát vette górcső alá a Nébih. Az ellenőrzések során a szakemberek kiemelt figyelmet fordítottak az alma- és burgonyatermékekre.

A célellenőrzés során összesen 221 hazai eredetű, valamint 78 Európai Unióból és 3 harmadik országból származó tételt vizsgáltak meg. A szemlék során 15 (kilenc hazai, öt EU-s és egy harmadik országból származó) tétellel szemben merült fel kifogás, ezek vonatkozásában a hatóság eljárást indított.

A tapasztalt hiányosságok jobbára a gondatlan árukezelésből, illetve a jelölési elégtelenségekből származtak, és nagyobb részben az ömlesztve kínált árucikkeknel fordultak elő.

Több esetben sérült vagy nyomódott volt a hipermarketekben eladásra kínált alma, ami a gondatlan rakodásból és helytelen tárolásból – így például a magasabb polcokról lepergő gyümölcsök összeütődéséből – adódott. Ezek, a helytelen árukezelésből származó sérülések a gyümölcsben romló hibát okozhatnak, majd fogyaszthatatlanná teszik azt.

A burgonya esetében a legszembetűnőbb hiba az ömlesztve kínált, eltérő tételek egymás melletti elhelyezése volt, amely több esetben a fajták, sőt a főzési típusok összekeveredését eredményezte. Többször fordult elő az azonos főzési típusba tartozó, de eltérő fajták keveredése, ám arra is volt példa, hogy az előző napokból megmaradt készletre töltöttek rá teljesen másfajta burgonyát az áruház dolgozói.

Tipikus hibának mondható, hogy a termékek megnevezésével csak a burgonya héjának színére utalnak (sárga vagy piros) az áruházak. Ehelyett előnyösebb lenne a főzési típus szerinti besorolás (salátának, főzésre vagy sütésre alkalmas burgonya). Egyéb jelölési hiányosságokhoz vezet, hogy a főzési típus és a fajtanév megnevezése rendszerint lemarad a polccímkékről, a rekeszekben lévő címkék pedig sokszor alig látható helyen vannak.

*(A zöldség-gyümölcs ellenőrzések szerepelnek a részjelentés elején ismertetett összesített szám adatokban.)*