



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Zoltai Anna - Horváth Éva- Kolbl Nándorné
dr. Németh Zsuzsanna

Élelmiszer eredetű megbetegedés események bejelentésének, kivizsgálásának tapasztalatai az élelmiszerláncban 2013.

ÉKI 2014. április 15.



Bejelentett- és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma, 2013.



Év	Bejelentett			Nyilvántartott			
	esemény	beteg	kórházban ápolott	esemény	beteg	kórházban ápolott	meghalt
	száma						
2008.	83	2.265	175	67	1.811	164	2
2009.	79	1.124	89	50	1.035	75	1
2010.	106	2.416	109	43	1.409	78	0
2011.	95	1.783	167	49	1.140	105	0
2012.	78	1.332	148	31	773	102	0
2013.	58	1.572	180	26	1.023	64	0

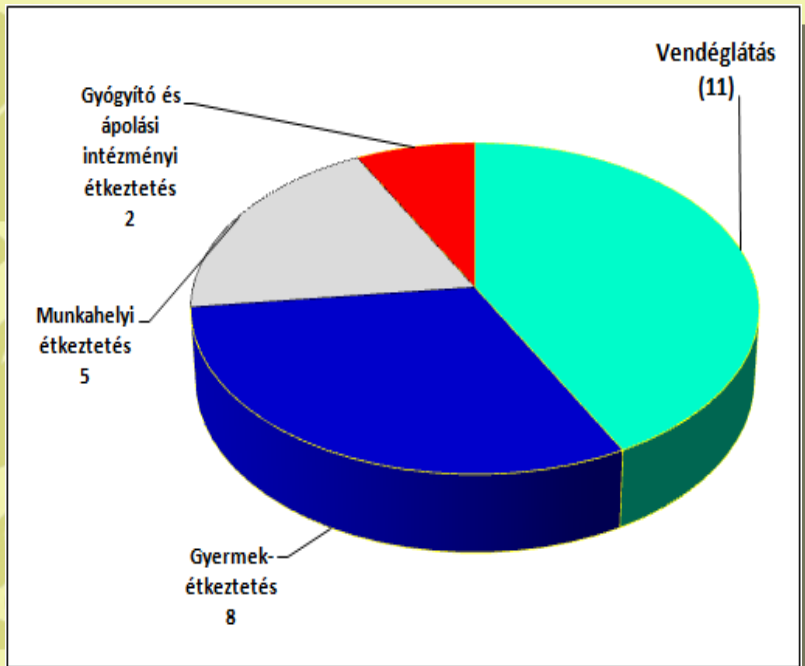


A nyilvántartott élelmiszer eredetű megbetegedések nagyságrend szerinti bontásában, 2013.

Év	Egyedi				Csoportos				Tömeges			
	esemény	beteg	kórházi ápoltság	meghalt	esemény	beteg	kórházi ápoltság	meghalt	esemény	beteg	kórházi ápoltság	meghalt
	Száma											
2008.	21	49	9	-	30	370	67	1	16	1392	88	1
2009.	16	43	15	1	27	369	49	-	7	623	11	-
2010.	10	29	2	-	17	232	20	-	16	1148	56	-
2011.	9	28	11	-	29	470	26	-	11	642	68	-
2012.	4	11	6	-	17	266	20	-	10	496	76	-
2013.	4	12	1	-	12	172	30	-	10	839	33	-

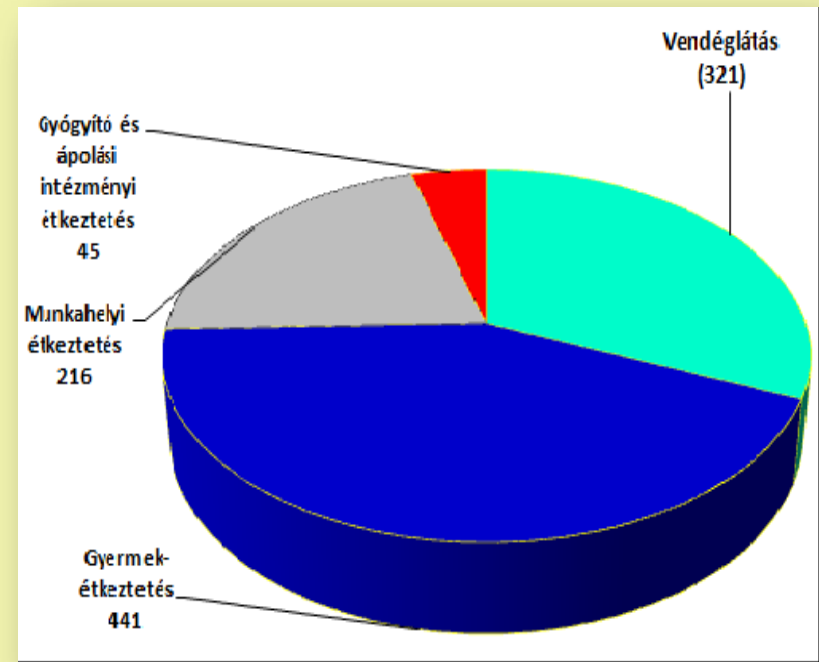
Előfordulási hely szerinti megoszlás, 2013.

Esemény



Közétkeztetés 15

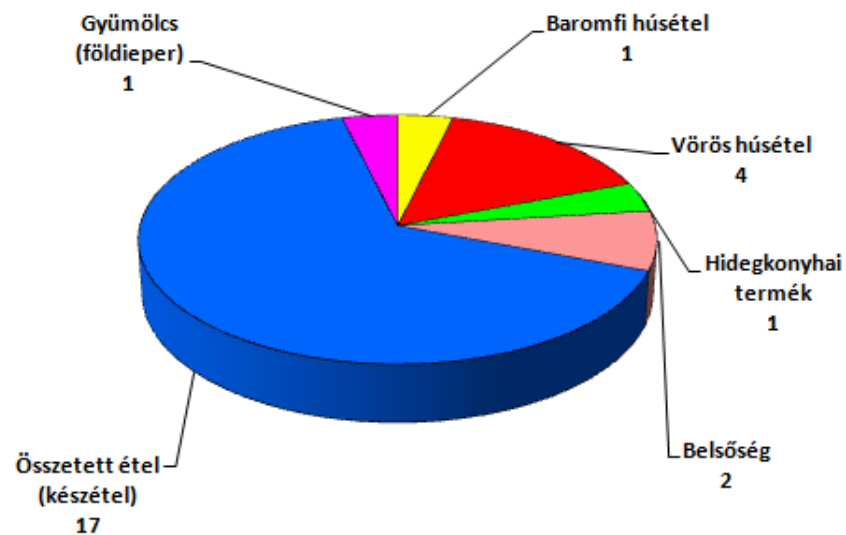
Megbetegedés



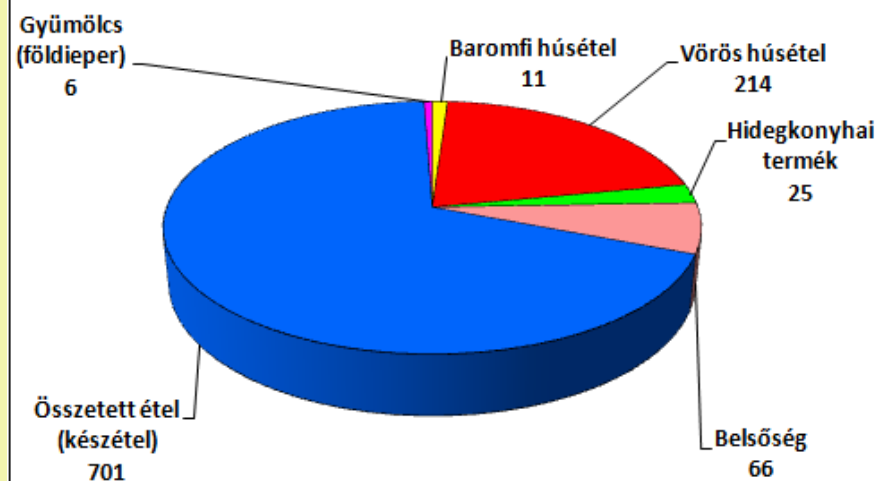
Közétkeztetés 702

Közvetítő élelmiszer szerinti megoszlás, 2013.

Esemény

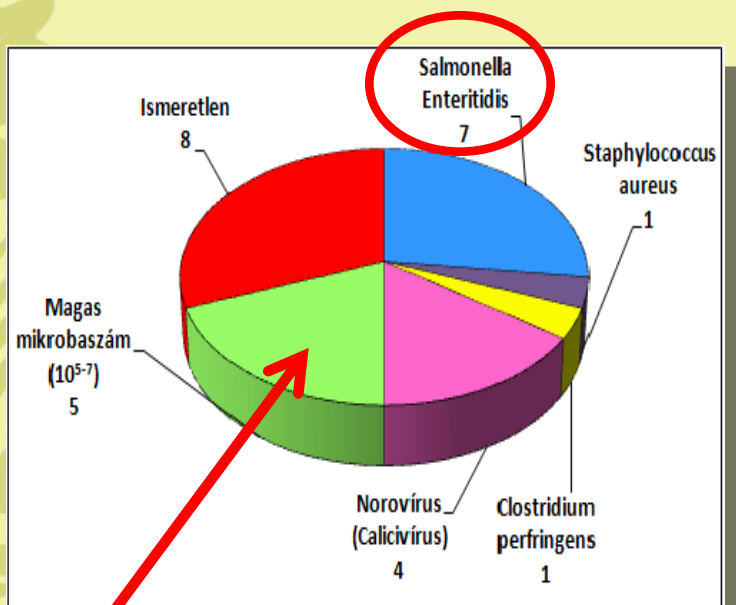


Megbetegedés

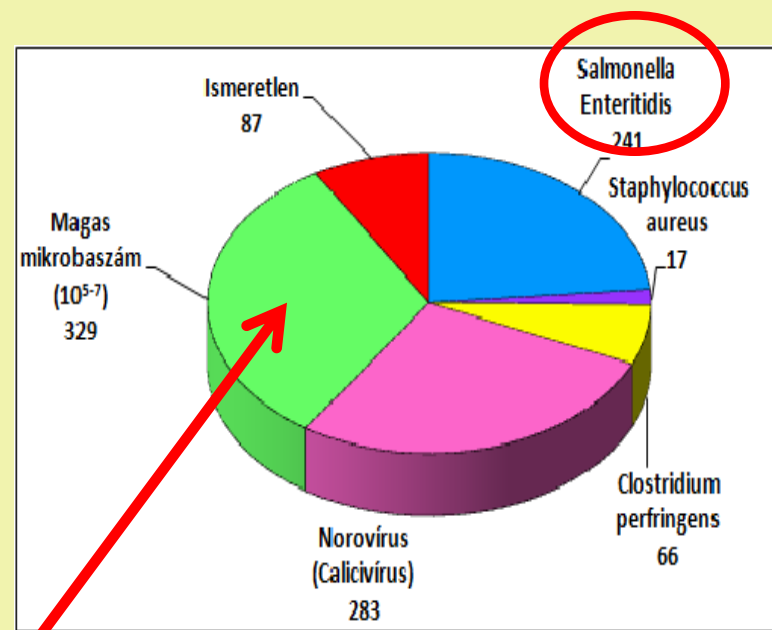


Nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések kórokok szerint, 2013.

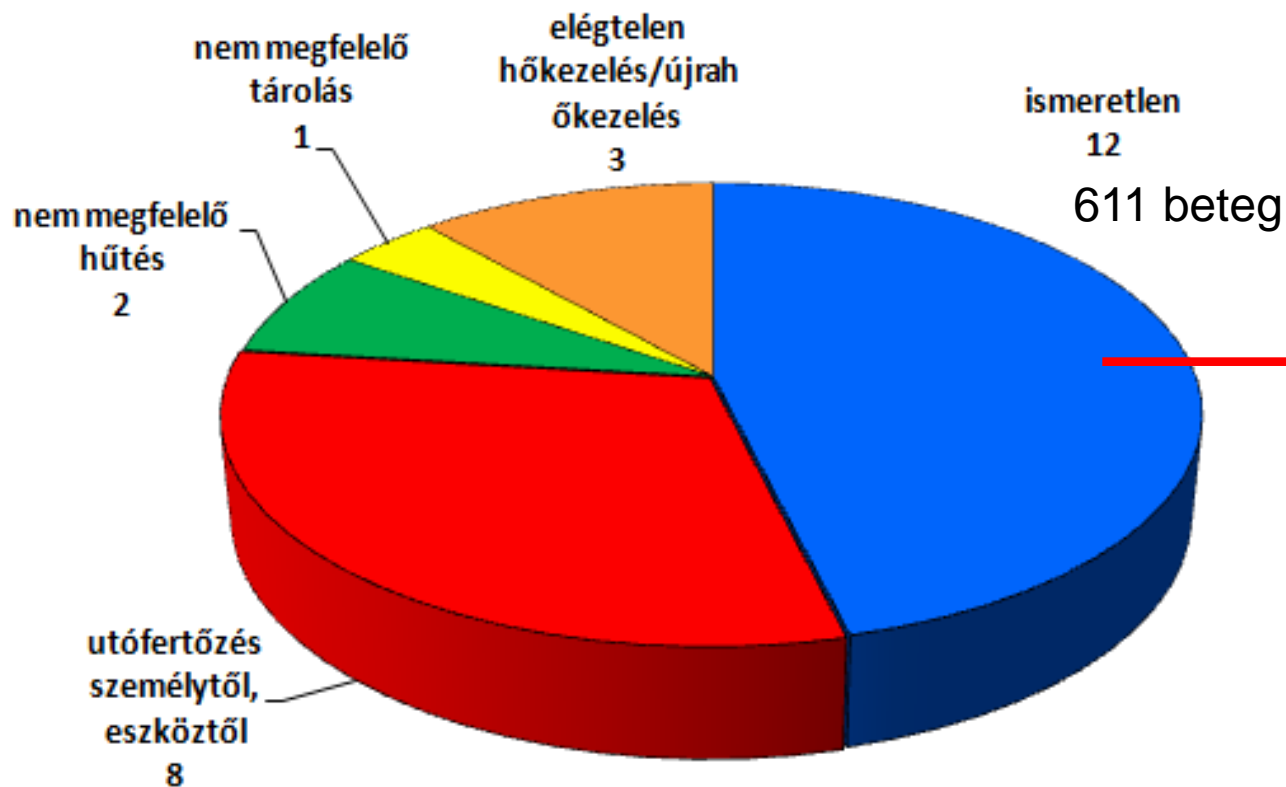
Esemény



Megbetegedés



Eseményt előidéző tényezők 2013.



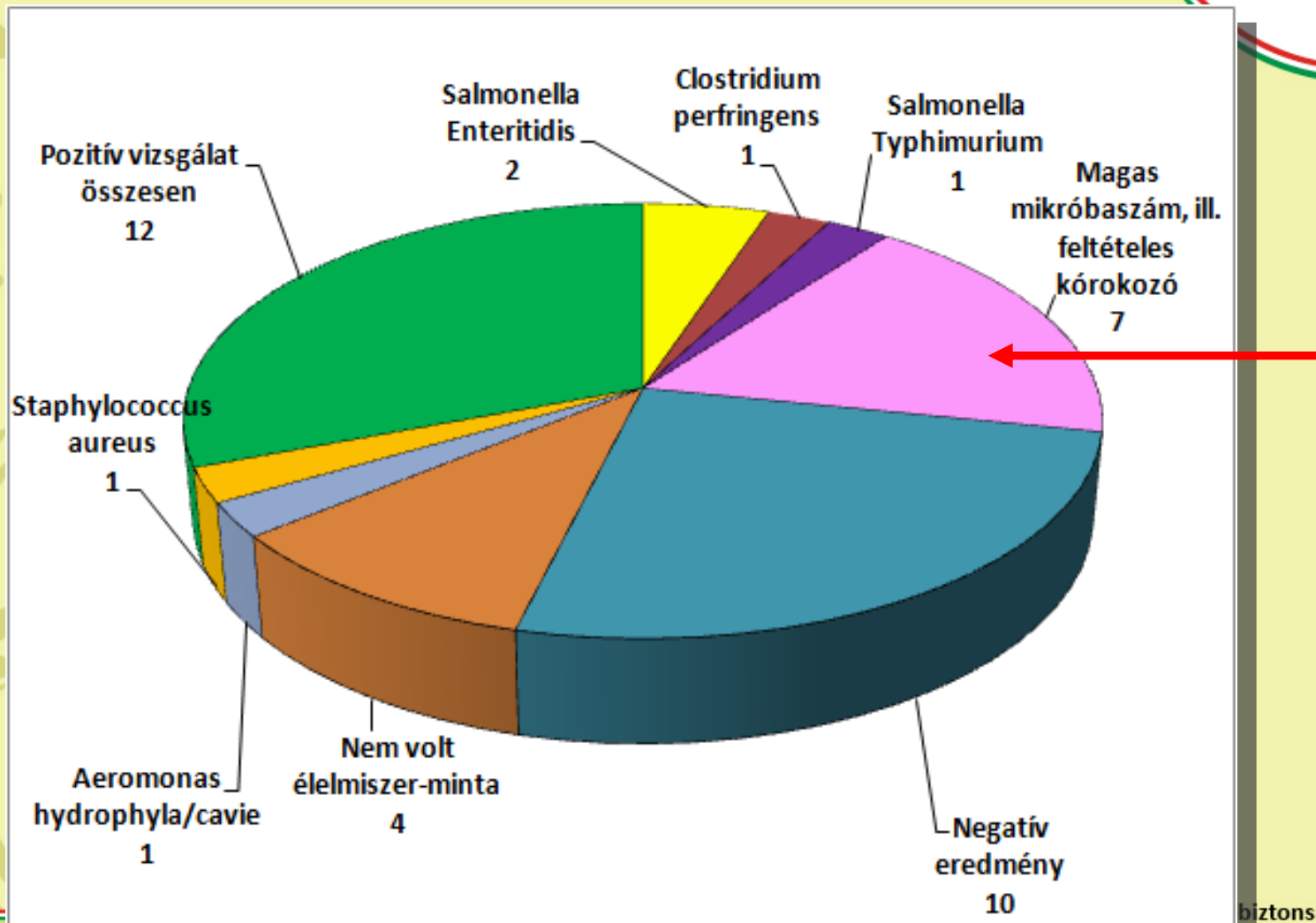
Okok:

- Késői bejelentés
- Nem vizsgált techn.
- Utólag feltárhatatlan
- Hibás kivizsgálás

Készétel, illetve fogyasztásra kész élelmiszer laboratóriumi vizsgálatok, kóroki tényezők szerint, 2013.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Élelmiszer eredetű megbetegedések kapcsán kiszabott bírságok 2013.



Élelmiszer- lánc- felügyeleti	Élelmiszer- ellenőrzési	Eljárási	Összesen	Átterhelt hatósági vizsgálati költségek
Ft				
9.435.000	930.000	1.269.973	11.643.973	306.264



Tapasztalatok

Magas mikrobaszám, ill. feltételes kórokozók kiváltotta megbetegedések aránya évek óta emelkedő tendenciát mutat:

év	%
2011	22
2012	22,6
2013	26,9

3 tömeges,
2 csoportos,
2 egyedi esemény

10^5 - 10^7 önállóan,
vagy társfertőzésként
(Salmonella Enteritidis, Norovírus mellett)

Útmutató, 2. kiadás



Élelmiszer közvetítette megbetegedések és azok gyanújának kivizsgálása
NEBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

ÚTMUTATÓ

AZ ÉLELMISZER KÖZVETÍTETTE MEGBETEGEDÉSEK, ÉS AZOK
GYANÚJÁNAK VIZSGÁLATÁHOZ AZ ÉLELMISZERLÁNCBAN

A FŐVÁROSI ÉS MEGYEI KORMÁNYHIVATALOK
ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI ÉS ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI
IGAZGATÓSÁGAI RÉSZÉRE

Készítette:
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Vendéglátás- és Étkeztetés-Felügyeleti Osztály

2013. január

7.1. Laboratóriumi vizsgálati anyagok

Változás:

- Kötelező felületi tisztasági minták

↓
**2013-ban az események 61%-ban
kifogásolt !**

- Kötelező fertőtlenítőszer vizsgálat

↓
**2013-ban (26-ból) 18 eseménynél
kifogásolt!!!!**

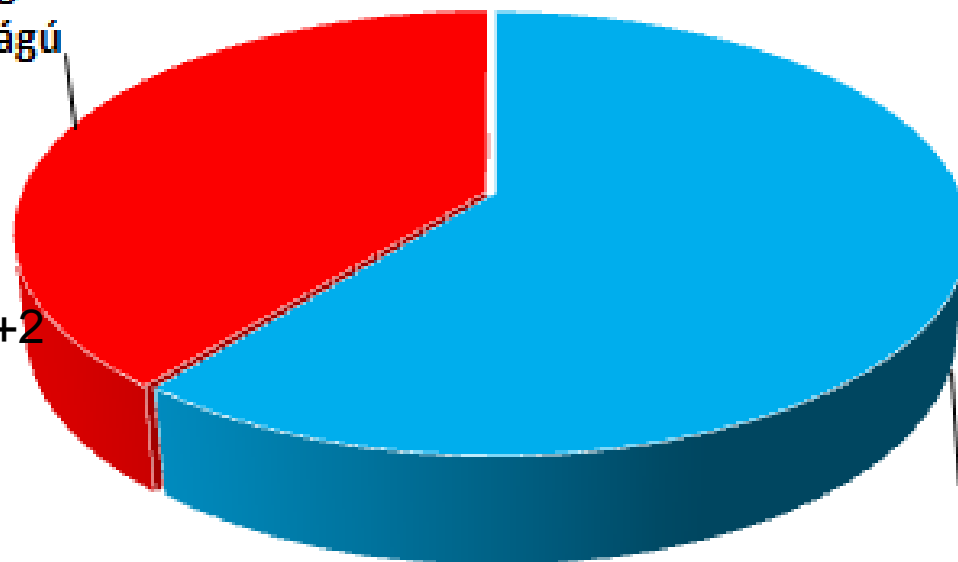




2013. évben vizsgált fertőtlenítő hatású szerek (51)

kifogásolt
mikrobiológiai
hatékonyságú
szer
(20)

18+2



megfelelő
mikrobiológiai
hatékonyságú
szer
(31)



FIGYELEM FELHÍVÁS

Élelmiszer-vállalkozásoknak - nem megfelelő hatékonyságú fertőtlenítő szerekről

A takarítás, tisztítás, és ezeket kiegészítő fertőtlenítés az élelmiszerlánc szereplőinél élelmiszerbiztonsági szempontból az egyik legfontosabb műveletnek számít. Az élelmiszereket előállító helyiségek megfelelő higiénés állapota ugyanis jelentősen befolyásolja az ott tárolt, előkészített, feldolgozott élelmiszerek, ételek minőségét, fogyasztásra való megfelelőségét. Hatással van az élelmiszerek biztonságára a létesítményekben foglalkoztatott személyzet kezének tisztasága is.

Az élelmiszer-vállalkozás feladata, hogy a takarítási, tisztítási, fertőtlenítési műveletek elvégzéséhez és a dolgozók kezének fertőtlenítéséhez megfelelő és jó állapotú eszközöket, valamint a felhasználási célnak, területnek megfelelő tisztító és fertőtlenítő szereket biztosítson.

A kereskedelmi forgalomban a tisztító és fertőtlenítőszeres széles skálája megtalálható, ezekből kell – a felhasználási célt szem előtt tartva – a megfelelő szerket kiválasztani. **Fontos, hogy a készítményeket a gyártó által javasolt felhasználási területen, általa javasolt módon – koncentráció, vízhőmérséklet, behatási idő –, a szer lejárati idejét is figyelembe véve szabad használni.** A felhasználási terület és a használati útmutatás megtalálható a készítmények jelölőcímkéjén, illetve biztonsági adatlapjában (melyek beszerzése a vállalkozás részéről kötelező). A fertőtlenítő szerek **hatás-spektruma** (pl. „baktérium, vírus, gomba, és algaölő hatással is rendelkezik”) a készítmény jelölésén megtalálható. A



TÁJÉKOZTATÓ

Tisztító- és fertőtlenítőszeres használata az élelmiszer-láncban

További tapasztalatok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- ÉTBI koordinációs szerepe –NRL felkészültsége
- Eü. hatósággal az együttműködés folyamatosan fejlődik
- Vállalkozói felelősség növekedése –bejelentések
 - 1 mulasztás miatti bírság
- 2 tömeges vendéglátó rendezvény eseménynél kapacitás túllépés
 - + idő és távolság (Bp-Győr ?????)
 - Szövevényes szolgáltató rendszer - gyakorlat
- Háztartási esemény: csecsemő MHB
 - Nyers cékla 2964mg/kg nitrát
 - Főtt cékla 4169 mg/kg nitrát
- Javuló tendencia a feltárásoknál
 - 7 régióban 420 fő képzés + szimulációs gyakorlat
- 3 eseménynél ÉTBI felügyelet az utóellenőrzésen
 - További felismert hibák
- Legnagyobb étkeztető tömeges eseménye országosan is igazolt rendszerhibát tárt fel.





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS
JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ



ÚTMUTATÓ

A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS
JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ



10.000 példány
Ingyenes letöltés

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



