

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés
2016.
- részeredmények -



Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés 2016.

I. szakasz: 2016. július 1-31.

Háttéranyag

Célterületek:

- 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
- tojáscsomagolók

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

NYÁRI SZEZONÁLIS ELLENŐRZÉS

R É S Z E R E D M É N Y E K

2016. JÚLIUS 1-31.

EREDMÉNYEK



ELŐÁLLÍTÓ	➤	351 db
KERESKEDELEM	➤	1 352 db
VENDÉGLÁTÓ	➤	1 613 db

SZANKCIÓK

TEVÉKENYSÉG KORLÁTOZÁSA	➤	5 db
FIGYELMEZTETÉS	➤	98 db
BÍRSÁG	➤	164 db
	➤	15 979 987 Ft

FORGALOMBÓL KIVONT TÉTELEK

ELLENŐRZÖTT TÉTELEK	➤	10 721 db	➤	FORGALOMBÓL KIVONT TÉTELEK	➤	286 db
				MENNYISÉGE	➤	55 861 kg
				ÉRTÉKE	➤	5 347 458 Ft

NYÁRI SZEZONÁLIS ELLENŐRZÉS

R É S Z E R E D M É N Y E K

JÚLIUS 1-31.

ELMÚLT ÉVEK

	2014	2015	2016
ELLENŐRZÖTT LÉTESÍTMÉNYEK	4 067 db	3 746 db	3 316 db
TEVÉKENYSÉG KORLÁTOZÁSA	25 db	13 db	5 db
FIGYELMEZTETÉS	118 db	64 db	98 db
KISZABOTT BÍRSÁG	36 781 676 Ft	17 375 770 Ft	15 979 987 Ft

Létesítmény ellenőrzések:

Feltárt hiányosságok száma a létesítményeknél

2014., 2015., 2016. - júliusi részeredmények

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	40 (1%)	501 (12,3%)	118 (2,9%)	40 (1%)	133 (3,3%)	0 (0%)	2 (0,05%)	134 (3,3%)
2015	76 (2,03%)	440 (11,75%)	114 (3,04%)	33 (0,88%)	107 (2,86%)	0 (0%)	0 (0%)	130 (3,47%)
2016	51 (1,5%)	144 (4,3%)	86 (2,6%)	21 (0,6%)	123 (3,7%)	1 (0,03%)	0 (0%)	58 (1,7%)

A különböző létesítmények ellenőrzése során hiányosságok főleg a higiéniai feltételekkel, a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, illetve képzettségével, a nyomon követhetőséggel és a forgalmazott termékek minőségével kapcsolatban fordultak elő. Az előző évekhez képest a higiéniai hiányosságok megállapításának előfordulási aránya jelentősen csökkent (11-12%-ról 4,3%-ra), és a többi területen is javulás tapasztalható az eddigi eredmények alapján.

Termék ellenőrzések:

Feltárt hiányosságok száma az ellenőrzött termékeknél

2014., 2015., 2016. - júliusi részeredmények

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	171 (1,04%)	109 (0,7%)	8 (0,05%)	83 (0,5%)	21 (0,1%)	11 (0,07%)	0 (0%)
2015	159 (1,36%)	33 (0,28%)	33 (0,28%)	33 (0,28%)	86 (0,74%)	16 (0,14%)	0 (0%)
2016	154 (1,43%)	76 (0,7%)	13 (0,1%)	6 (0,06%)	14 (0,13%)	22 (0,2%)	1 (0,009%)

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

Laboratóriumi vizsgálatok

A laboratóriumi vizsgálatra eddig beérkezett 459 mintából 432 minta vizsgálata már befejeződött. Összefoglaló az eredményekből:

- Fűszerezett, pácolt előkészített hús termékeknél (62 mintából) 3 mintában szalmonella jelenlétét mutatta ki a laboratórium.
- Sült halak, halételek esetében a fajazonossági vizsgálattal (32 mintából) 1 esetben derült fény arra, hogy sült fogasként nílusi sügért árusítottak.
- A használt sütőolajok esetében mind a 14 minta megfelelőnek bizonyult.
- A külföldi UHT tejek között (28 mintából) 1 esetben a jelöltnél alacsonyabb zsírtartalmat állapított meg a laboratórium.
- 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 16 mintából eddig lezárult 6 minta esetében egynél 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. - júliusi részeredmények

év	élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége (kg)	értéke (Ft)
2014	hazai	13 065	357 (2,8%)	29 320	3 433 292
	külföldi	3 321	46 (1,4%)	1 160	417 697
	összes	16 386	403 (2,5%)	30 480	3 850 989
2015	hazai	9 759	342	7 378	3 287 365
	külföldi	1 914	18	3 118	471 539
	összes	11 673	360 (3,08%)	10 496	3 758 904
2016	hazai	8 978	263	35 599	2 313 560
	külföldi	1 743	23	20 262	3 033 898
	összes	10 721	286 (2,7%)	55 861	5 347 458

2016-ban az összes ellenőrzött tétel 2,7%-át, 55,86 tonna mennyiségben (értéke 5,3 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból.

Élelmiszer-előállítás

2016 júliusában az élelmiszer-előállító helyeken 351 ellenőrzés történt:

- vágóhíd/daraboló 55,
- húskészítmény előállító 78,
- egyéb előállító 218.

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

Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszer-kereskedelemben összesen 1352 ellenőrzésre került sor, melyek helyszíne

- 198 esetben hiper/szupermarket,
- 714 esetben üzlet/szaküzlet,
- 108 vásár-piac,
- 106 nagykereskedelmi/logisztikai egység,
- 106 szezonális árusító hely, és
- 120 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 mindössze 13 esetben találtak az ellenőrök.

Tojás forgalmazás

A nyári szezonális ellenőrzés első hónapjában 14 tojáscsomagoló létesítmény ellenőrzése történt meg, melynek során 1 esetben nyomonkövetési hiányosságot állapítottak meg az ellenőrök. Az étkezési tojás értékesítését 123 forgalmazó helyen, összesen 160 tétel ellenőrzésével vizsgálta a hatóság. 3 üzletben hiányzott a kilónkénti egységár feltüntetése, ezért figyelmeztetésre került sor.

Vendéglátás, étkeztetés

Nagy tömegeket megmozgató rendezvények vendéglátása

Rendezvények élelmiszerbiztonsági ellenőrzése

2014., 2015., 2016. - júliusi részeredmények

év	ellenőrzések száma	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	358	42	348	71%	23,9%	5,2%
2015	270	38	267	75,5%	21,3%	3%
2016	434	42	426	76,1%	18,7%	2,3%

A szezonális ellenőrzés első időszakában országszerte 42, nagy tömegeket megmozgató, többnyire hétvégi rendezvényen zajlott élelmiszerbiztonsági ellenőrzés. Például - a teljesség igénye nélkül - az alábbi helyszíneken: EFOTT Fesztivál, Balaton Sound, Forma 1 Verseny, Váci Világi Vigalom, Debreceni Campus Fesztivál, Visegrádi Nemzetközi Palotajátékok, stb.

Ez összesen 426 - rendezvényekre kitelepült - vendéglátóhely ellenőrzését jelentette, 434 ellenőrzéssel (2015-ben ez a szám 267 volt).

Az ellenőrzések tapasztalatai alapján elmondható, hogy a vendéglátást végző vállalkozók évről-évre felkészültebben érkeznek a rendezvényekre. A kitelepülést végző vállalkozóknál azonban továbbra is felmerültek hibák a készételek kezelésével (5%), a személyi higiénés szabályok, egészségügyi alkalmasság nem megfelelőségével (7%) kapcsolatban.

A rendezvényi ellenőrzéseket követően 22 alkalommal került sor figyelmeztetésre, 8 alkalommal - összesen 260 000 Ft értékben - szabtak ki bírságot és összesen 8 kg, 8 650 Ft értékű élelmiszert kellett kivonni a forgalomból.

Vendéglátó, étkeztető létesítmények:

Ellenőrzött vendéglátó üzletek megfelelés szerinti megoszlása

2014., 2015., 2016. - júliusi részeredmények

év	ellenőrzések száma	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	1 454	1 430	76,7 %	17%	6,3%
2015	1 408	1 381	81%	12,4%	6,7%
2016	1 243	1 187	81%	13,5%	6,6%

A szezonális ellenőrzés első szakaszában az ellenőrzött vendéglátó létesítmények 81,5%-a megfelelően üzemelt (előző évben ugyanez az arány volt). 161 helyen (13,5%) kisebb, az ellenőrzésen, vagy azt követően rövid időn belül rendezhető hiba került feltárára és 79 vendéglátónál (6,65%) kellett hatósági intézkedéssel beavatkozni.

A vendéglátóhelyek ellenőrzésén feltárt „vezető”, leggyakoribb hiba-okok – előző évhez hasonlóan – a műszaki feltételek nem megfelelőse (hűtőkapacitás hiánya, kézmosás feltételeinek hiánya, kopott, szennyezett munkapultok, rozsdás munkaeszközök (5,4%)), valamint a HACCP rendszerek hibás, vagy hiányos működtetése (4,6%), és a nem megfelelő személyi higiénia, vagy egészségügyi kivizsgáltság (6%) volt. Továbbra is találtak az ellenőrök takarítással kapcsolatos problémákat (4,6%). A nyári meleg miatt az élelmiszerek hűtésével kapcsolatos hibát 29 helyen (2,4%) állapítottak meg.

Az ellenőrzéseken feltárt hibák miatt 43 alkalommal figyelmeztetés, 69 esetben 6.930.000 Ft összesértékben bírságot történt. Összesen 391 kg élelmiszert kellett forgalomból kivonni, melyek összértéke 366 312 Ft volt.

Tevékenység korlátozására 7 esetben került sor, ez az ellenőrzött helyek 0,6%-át érintette. Az ételkészítés azonnali hatállyal történő megtiltásának oka a túlzásfűlés, a takarítatlanság, a berendezési tárgyak, eszközök munkapultok szennyezettsége és a megfelelő, keresztszennyezést megakadályozó hűtőkapacitás hiánya volt. A megfelelő feltételek kialakítását és a hiányosságok megszüntetését követően a vendéglátó létesítmények újbóli működését a hatóság engedélyezte.

41 fagyaltadagoló pult kanál-mosóvizének esetében mikrobiológiai laboratóriumi vizsgálatot végeztek a szakemberek, ezekkel kapcsolatban kifogás nem merült fel. A 141 db fagyaltmintából 13-ban *Enterobaktériumok* magas csíraszámú jelenlétét mutatták ki. Az ilyen hibák hététerében az alapvető higiénés szabályok (kézmosás, mosogatás, takarítás, fertőtlenítés, termékvédelem) megszegése áll.

A NÉBIH laboratóriumában 86 színes, elsősorban gyümölcsfagyalt színezék tartalmát is megvizsgálták. Ebből magas arányban (26,7%) 23 fagyaltnál (pl. eper, málna, erdei-gyümölcs) mutatták ki különböző mértékben azo-festékek jelenlétét. 7 fagyaltnál olyan élelmiszerszínezéket (E-124 neukocin) is találtak az ellenőrök, amely a vonatkozó 1333/208/EK rendelet módosítása után már nem használható fel fagyaltokhoz.

A hibafeltáró vizsgálatok, illetve az azo-festék jelenléte miatt kötelező jelölések és fogyasztói tájékoztatások vizsgálatai még zajlanak. Tisztázni kell, hogy a fagyalt készítéséhez felhasznált paszták, vagy félkész alapanyagok gyártói, vagy a fagyaltok előállítói hibáztak.

Élelmiszer eredetű megbetegedések

2016 júliusában 12 élelmiszer eredetű megbetegedésről érkezett bejelentés. Az események kapcsán 66 személy betegedett meg, két beteg állapota kórházi kezelést igényelt.

3 eseményt közintézmény konyháján készült ételek fogyasztása idézett elő, mindháromnál *Salmonella enteritidis* megbetegedés történt. Egyik esetben a gyanúsított ételhez használt tojás származási helyén vett tojás felületéről a laboratórium *Salmonella enteritidist* mutatott ki.

Egy magyar állampolgárságú személy külföldi nyaralása alatt kórházban igazolt botulizmus megbetegedésének vizsgálata folyamatban van. A beteg a gyanúsított élelmiszereket még elutazása előtt Magyarországon fogyasztotta, állapota antitoxin hatására javulást mutat.

Zöldség-gyümölcs ellenőrzés

A 2016. évi nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés első, júliusi időszakában a zöldség-gyümölcs minőségellenőrök 457 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1 142 tétel (761 db hazai és 381 db import) vizsgálatára került sor.

Az ellenőrzések során 57 esetben állapítottak meg hibát, ebből a nyomonkövetési hiányosságok 11, jelölési hibák, illetve minőségi kifogás következtében 39, továbbá 7 forgalmazó esetében a kötelező regisztráció hiányát tapasztalták. Összesen 55 darab élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírság kiszabására került sor 5 270 222 Ft összértékben. Forgalomból kivonásra összesen 41 tétel került, mintegy 30,6 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. Csupán egy esetben találtak minőségi problémát a termék túlérettisége, illetve 5 esetben jelölési hiányok miatt.

Megsemmisítésre egy tétel került. 2016. július 11-én a Csongrád megyei Kormányhivatal zöldség-gyümölcs minőségellenőre a NAV munkatársaival közös EKÁER ellenőrzésen több mint 20 tonna (23 150 kg) jelöletlen, nem azonosítható eredetű görögdinnyére bukkant egy kamionban, amit a címzett magyar cég nem ismert el. A gazdátlan, jelöletlen árut a hatóság az élelmiszerláncból kivonta és a tétel megsemmisítését rendelte el, amit a Szegedi Vadasparkban hajtott végre.

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 nyomonkövethetőség 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 beszállítójánál 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.

NYÁRI SZEZONÁLIS ELLENŐRZÉS

R É S Z E R E D M É N Y E K
2016. JÚLIUS 1-31.





n é b i h

Termőföldtől az asztalig