

Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés Részjelentés az első időszakról (2025. november 3-23.)

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően, a téli ünnepi időszakot megelőzően, idén is országsszerte sor kerül a hagyományok miatt kiemelt élelmiszerek, és a hozzájuk kapcsolódó előállító létesítmények fokozott hatósági ellenőrzésére. November eleje és december vége között a friss sertéshúsok, a savanyú káposzta, a karácsonyi édességek és a beigli (beigli) előállítására, élőhal-árusításra, valamint a rendezvényeken forgalmazott alkoholos italokra koncentrálnak a területi élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságok és a Nébih.

Az első időszak eredményei

A 2025. november 3-23. közötti időszakban összesen 101 élelmiszer-előállító (38 vágóhíd és daraboló üzem, 36 karácsonyi édességet és 27 savanyú káposztát előállító) létesítmény hatósági ellenőrzését végezték el a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek és a Nébih szakemberei. **Összesen 8 esetben indult hatósági eljárás: 3 vágóhíd/daraboló üzemből, 4 édesség-előállítónál** – melyek közül 1 felfüggesztésre került sor – **és 1 savanyúság-előállítónál**. A laboratóriumi vizsgálat céljára levett savanyú káposzta és karácsonyi édesség minták vizsgálata még folyamatban van, az eddig elvégzett laboratóriumi vizsgálatok alapján kifogás nem merült fel.

időszak	ellenőrzés helye	ellenőrzött létesítmények száma	hatósági eljárás esetszám	tevékenység felfüggesztése esetszám
november 3-23.	vágóhíd/daraboló	38	3	
	savanyúkáposzta-előállító	27	1	
	édesség-előállító	36	4	1
összesen:		101	8	1

Friss sertéshúsok ellenőrzése

A téli szezonális ellenőrzés részeként **vágóhídon és daraboló üzemekben** végezték el a hatósági szakemberek a **sertéshúsok ellenőrzését**. Az eddig ellenőrzött **38 létesítményben** az üzemek higiéniai megfelelősége, a termékek nyomonkövethetősége, az elvégzett önellenőrzések továbbá a végső fogyasztónak értékesített termékek jelölésének ellenőrzésére is kitértek.

Elmondható, hogy az ellenőrzött létesítmények általában jól karbantartottak, a folyamatokat a jó higiéniai gyakorlatnak megfelelően végzik. A termékek nyomonkövethetősége, a fogyasztók felé történő információátadás és a végzett önellenőrzési tevékenység is megfelel a jogszabályokban előírtaknak.

Az ellenőrzések eredményeként 3 létesítmény ellen indult eljárás, két létesítmény esetén élelmiszerlánc-bírság kiszabása várható. Néhány létesítmény esetén kisebb, azonnal vagy rövid időn belül javítható eltéréseket rögzítettek a szakemberek. Az eljárás alá volt ügyfeleknél higiéniai, jelölési és önellenőrzési kifogások merültek fel, de a feltárt hibák ellenére a termékek biztonságosnak minősülnek, így forgalomból kivonás nem történt. A sertéshúsok előállítására vonatkozó ellenőrzéssorozat a következő hónapban is folytatódik.

A savanyú káposztát és karácsonyi édességet (szaloncukrok, mikulás figurák, habkarika stb.) előállítók ellenőrzése

A 2025. november 3-23. közötti időszakban a hatósági szakemberek összesen **36 karácsonyi édesség-előállító és 27 savanyúkáposzta-előállító** helyszíni ellenőrzését végezték el. **5 esetben indult hatósági eljárás** (4 karácsonyi édességet előállítónál és 1 savanyúság-előállítónál). Továbbá az ellenőrök hatósági mintavételt is végeztek, a legtöbb termék laboratóriumi vizsgálata még folyamatban van, az eddig elkészült vizsgálati eredmények mind megfeleltek.

Az ellenőrzések során nagyon fontos volt, hogy az általános létesítmény ellenőrzési szempontok mellett az ellenőrzés kiterjedjen arra is, hogy az előállítás során betartják-e az adalékanyagokra vonatkozó előírásokat és a termékekre vonatkozó Magyar Élelmiszerkönyv, illetve a gyártmánylap előírásait, valamint a késztermék jelölési előírásait.

Az ellenőrzések során a legtöbb létesítményben megfelelőnek találták a higiéniai és műszaki állapotokat, valamint a takarítás rendjét. A gyártmánylapok a jogszabályoknak megfelelően készültek. A gyártási folyamat során a Magyar Élelmiszerkönyv termékekre vonatkozó előírásait betartották. A késztermékek jelölése jellemzően megfelelő, az adalékanyagokra és az allergénekre vonatkozó jelölési szabályokat betartották.

Néhány üzemben higiéniai, műszaki, valamint jelölési hiányosságokat és hibákat tapasztaltak a szakemberek, ezek kapcsán a hatósági eljárások, illetve a hiánypótlások folyamatban vannak:

- Akadtak higiéniai hiányosságok: sav okozta korrózió a padozaton, penészes mennyezet, pergő festék/vakolat a mennyezetről, sérült oldalfali csempék, nem megfelelő padlóösszefolyók, pókhálós oldalfalak, nem működő rovarcsapdák, nem megfelelő eszközök/tároló edényzetek használata, edények és csomagolóanyagok készáru raktárban tárolása.
- Akadtak karbantartási jellegű hiányosságok is egyes üzemekben: gyártóasztal lábai rozsdásak, illetve a panelek és mennyezet is rozsdásodott, padozati sérülések.
- Jelölési hibák is előfordultak: tápértékjelölés helytelen feltüntetése, nettó tömeg feltüntetésének hiánya, minőségmegőrzési idő nem megfelelő feltüntetése.
- Előfordult, hogy a csomagolóanyagok megfelelőségi nyilatkozattal nem rendelkeztek.