

Tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2025.
zárójelentés
időszak: 2025. március 24. és április 18. között

A 2025. évi tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzéseket – a húsvéthoz köthető gasztronómiai hagyományokat figyelembe véve, az ünnepi időszakban leginkább keresett élelmiszerek előállítására fókuszálva – március 24. és április 18. között a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek hatósági ellenőrei végezték a Nébih irányításával.

Az országosan elrendelt ellenőrzések a ragadós száj- és körömfájás járványhelyzetre tekintettel nem terjedtek ki Győr-Moson-Sopron vármegyére.

A 2025. évi tavaszi szezonális ellenőrzés eredményei

Összesen **482 ellenőrzésre** került sor, melyből 166 húskészítmény-, 139 sütőipari, 55 édesipari előállítónál és 73 tojáscsomagoló létesítményben történt. A borászati termékek forgalmazásának ellenőrzésére 49 helyen került sor.

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **5 alkalommal figyelmeztetést, 38 esetben bírságot** alkalmaztak szankcióként, és **összesen 5 millió Ft** bírság kiszabása van folyamatban. A feltárt hiányosságok, illetve szabálytalanságok miatt 4 alkalommal kellett a tevékenységet korlátozni (2 húskészítmény és 2 sütőipari előállítónál).

Összesen 48 élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból 1879 kg mennyiségben, melyek nagy része lejárt (23 tétel, 92 kg), illetve nem nyomonkövethető (11 tétel 376 kg) alapanyag volt, további 1 tétel (1 kg) lejárt sütőipari termék, 12 tétel (972 kg) nem nyomonkövethető sonka illetve füstölt húskészítmény, valamint 1 érzékszervi hibás bor tétel (438 kg).

Laboratóriumi vizsgálatok

Laboratóriumi vizsgálatok céljából az előállítóknál 29 húsvéti édességből, 56 kalácsból, valamint 64 húsvéti sonkából és füstölt húskészítményből történt hatósági mintavétel.

A húsvéti csokoládé figurák különféle csokoládéból vagy bevonómasszából készülhetnek; ezeknél a laboratóriumi vizsgálatok a zsírsav-összetételre, valamint a nem jelölt allergének és a *Salmonella* esetleges jelenlétére irányultak. A minták megfeleltek az előírásoknak.

A kalácsok esetében a Magyar Élelmiszerkönyvben és a gyártmánylapban rögzített minimális zsírtartalmat ellenőrizték, két foszlós kalács az előírtnál alacsonyabb zsírtartalommal rendelkezett.

A húsvéti sonkákból és egyéb húskészítményekből a sótartalom és a mikrobiológiai paraméterek (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*) vizsgálata céljából vettek mintát; három sonka, valamint három „comb” vagy „lapocka” megnevezésű termék az előírtnál magasabb sótartalmú volt.

A tojáscsomagolók ellenőrzése során 38 étkezési tojás mintavétele történt, melyek mikrobiológiai vizsgálata során *Salmonella* jelenlétét nem mutatták ki.

A külföldi borok és gyöngyözőborok ellenőrzése során mindössze 1 érzékszervi hiba miatt kifogásolt tételt találtak a felügyelők.

Élelmiszer-előállító üzemek ellenőrzésének tapasztalatai

Az általános létesítmény-ellenőrzési szempontok mellett a hatósági szakemberek figyelmet fordítottak arra, hogy az előállítás során betartják-e az adalékanyagokra vonatkozó előírásokat, az adott termékekre vonatkozóan a Magyar Élelmiszerkönyv, illetve a gyártmánylap előírásait, valamint a késztermék jelölési előírásait.

Füstölt húskészítmények, különösen a sonkák előállításának ellenőrzése

Az ellenőrzés alá vont 166 húskészítmény-előállítónál 13 esetben higiéniai hiányosságot tártak fel, a nyomonkövethetőség 6 alkalommal volt kifogásolható, 6 esetben nem felelt meg a termék az MÉ, illetve a gyártmánylap előírásainak, és 3 esetben volt probléma az adalékanyagok felhasználásával.

A tevékenység felfüggesztése 2 esetben volt indokolt higiéniai hiányosságok és jelöletlen, nyomonkövethetetlen termékek miatt.

Sütőipari termékek, különösen a kalácsok előállításának ellenőrzése

A 139 sütőüzem közül higiéniai hiányosságot 31 helyen állapítottak meg, 9 alkalommal kifogásolták az MÉ, illetve a gyártmánylapnak való megfelelést, és 4 esetben a nyomonkövethetőséget. A higiéniai problémák miatt 2 üzem tevékenységét korlátozták.

Édesipari termékek, különösen a húsvéti édességek előállításának ellenőrzése

Az ellenőrzés alá vont 55 üzemben 2 helyen higiéniai hiányosságot tapasztaltak, 1 esetben pedig a gyártmánylapot kifogásolták.

Tojáscsomagolók ellenőrzése

A beérkező tojásokat a megfelelő információk kísérik, a tojóállományok *Salmonella*-mentes státuszára vonatkozó igazolások rendelkezésre állnak, a tojásokat a termelés helyén termelői kóddal jelölték. A csomagoló létesítményekben a minőségi osztályba sorolás, a tojások tárolása és a minőség-megőrzési idő feltüntetése megfelelő.

A 73 tojáscsomagoló ellenőrzése során 5 esetben higiéniai hiányosságot, és 1 esetben nyomonkövethetőségi problémát állapítottak meg.

Borászati termékek ellenőrzése

A borászati termékek, különösen a külföldi borok, illetve gyöngyözőborok forgalmazásának ellenőrzése alkalmával 1 üzletben nyomonkövetési hiányosságot állapítottak meg, és érzékszervi hiba miatt 1 fogyasztásra alkalmatlan tételt találtak.

Rövid összefoglaló

A tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés keretében a húsvéhoz köthető élelmiszerek előállítására fókuszálva **482 ellenőrzésre** került sor húskészítmény előállítóknál, sütőipari és édesipari üzemekben, valamint tojáscsomagoló létesítményekben, illetve borászati termék forgalmazóknál.

Leginkább higiéniai hiányosságok fordultak elő, különösen a sütőiparban. A termékek élelmiszerkönyvi illetve a gyártmánylapnak való megfelelőségével kapcsolatos hibát is főként

a sütőipari üzemekben tártak fel. Az édesipari létesítmények és a tojáscsomagolók kisebb hiányosságoktól eltekintve az előírások szerint üzemeltek.

Összesen 48 élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból 1879 kg mennyiségben, melyek nagy része lejárt, illetve nem nyomonkövethető alapanyag volt.

A laboratóriumi vizsgálatok alapján a húsvéti csokoládé figurák és az étkezési tojások között nem volt kifogásolt termék. A kalácsok esetében 2 termék zsírtartalma volt alacsonyabb az előírtnál, a füstölt húskészítmények között pedig 6 termék sótartalma volt magasabb a megengedettnél.

A borászati termékek forgalmazásának ellenőrzésére 49 helyen került sor, 1 esetben volt kifogásolható a nyomonkövethetőség, 1 tételnél pedig érzékszervi hibát állapítottak meg.

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök 5 alkalommal figyelmeztetést, 38 esetben bírságot alkalmaztak szankcióként, és összesen 5 millió Ft bírság kiszabása van folyamatban.