

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés (2026)

részjelentés

2026. június 22-július 19.

Húskészítményeket előállító létesítmények, valamint jégkrémet, fagylaltot és cukrászati termékeket előállító létesítmények Nébih általi ellenőrzése

- A nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés első időszakában egy Somogy vármegyei húskészítmény-előállító létesítmény ellenőrzése során a hatóság megállapította, hogy a létesítmény higiéniai állapota az előírásoknak megfelelő, valamint az előállított termékek vonatkozásában a nyomon követhetőség biztosított volt.
- Szintén vizsgálta egy Pest vármegyei jégkrém- és cukrászati termék előállító létesítmény működését is. A létesítmény higiéniai állapota az előírásoknak megfelelő volt, azonban az ellenőrzés során a hatóság 16 tétel lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszert talált (összesen 244 kg). A hatóság a tételek forgalomba hozatalát és felhasználását azonnali hatállyal megtiltotta, forgalomból való kivonását, zár alá vételét azonnali hatállyal elrendelte, és eljárást indított az ügyféllel szemben.
- Az ellenőrök egy Hajdú-Bihar vármegyei húskészítmény-előállító létesítmény vizsgálatát is elvégezték. Az ellenőrzés során hatósági eljárás nem indult, a létesítmény higiéniai állapota az előírásoknak megfelelő volt, valamint az előállított termékek vonatkozásában a nyomon követhetőség is biztosított volt.
- Egy Pest vármegyei fagylalt- és szaloncukor-előállító létesítményben a higiéniai hiányosságok mellett az ellenőrök 11 tétel lejárt minőségmegőrzési idejű, és 29 tétel nem nyomon követhető élelmiszert találtak (összesen 1695 kg). A hatóság a tételek forgalomba hozatalát és felhasználását azonnali hatállyal megtiltotta, forgalomból történő kivonását, zár alá vételét azonnali hatállyal elrendelte és eljárást indított az ügyféllel szemben. A megállapított jogsértések miatt a hatóság elrendelte a létesítmény élelmiszer-előállítói tevékenységének felfüggesztését, valamint elrendelte a még megfelelő minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejű termékek forgalomból történő visszahívását is.

Nyári táborok ellenőrzése

- Ellenőrzött táborok száma: 93
- Ellenőrzések száma: 108
- Ellátottak száma: 8217
- Tevékenység korlátozás: 4
- Kiszabott bírság: 16 esetben, összesen 2 330 000,- Ft
- Forgalomból kivont tétel: 64 tétel, 161 kg, 218 627,- Ft értékben
- Békés vármegye (VM): Az első ellenőrzési időszakban összesen 5 tábor ellenőrzése történt, mely összesen 8 vendéglátó- közétkeztető létesítményt jelent, a feltárt hiányosságok miatt 3 esetben hatósági eljárás indult, melyek folyamatban vannak. Két esetben a hatóság megtiltotta a tevékenységet. Egy tábori étkeztetést is biztosító vendéglátó egység felújítása során a húselőkészítőben kézmosó nem volt kialakítva, és mosogatáshoz nem használtak

fertőtlenítő hatású mosogatószer, az előkészítőben használt egyes eszközök mosogatása a fekete mosogatóban történt. A kézmosó kialakítását intézkedési terv alapján vállalták.

A Népegészségügyi Osztálytól érkezett jelzés étel eredetű megbetegedés feltételezett gyanúja miatt egy gyermektábort ellátó étteremben történt hatósági ellenőrzés. Az egységet a feltárt higiéniai hiányosságok miatt a hatóság felfüggesztette. Továbbá 14 tétel terméket kivont a forgalomból, és megtiltotta azok forgalomba hozatalát. Az egység biztosított táborozó gyermekek részére menüt, a felfüggesztés idejére a tábor étkeztetését másik vendéglátó egység vette át.

Másik ellenőrzött tábor esetében a tábor szervezője bérelte a tanyát a tábor idejére. A táboroztatást végző nem rendelkezett kistermelői engedéllyel, sem pedig kereskedelmi hatósági nyilvántartásba vétellel, ennek ellenére helyben készítették az ételeket. Az ivóvíz ellátás is kifogásolható volt. Az iváshoz ivóvíz biztosítva volt, de a mosogatáshoz, egyéb tevékenységekhez ismeretlen paraméterekkel rendelkező fűtő kutas vízellátás volt biztosított. A járási hivatal eljárást indított, és kötelezte a vállalkozót tevékenységének bejelentésére, valamint megtiltotta annak végzését.

- Csongrád-Csanád VM: Az „Utánpótlás Nevelő Futball Club” szervezésében, 2026. június 22-26. között megrendezett napközis táborban résztvevők között (59 fő gyermek+9 fő segítő pedagógus) enterális panaszok (láz, hasmenés, hányás) jelentkeztek. A táborozó gyerekek közül 24 fő betegedett meg, a pedagógusok, segítők között megbetegedés nem történt. Az illetékes Népegészségügyi Főosztály vizsgálatai *Campylobacter jejuni* fertőzést igazoltak. Az illetékes Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály az élelmiszer eredetű megbetegedésről július 2-án értesült, így az egységben az ételminták már nem álltak rendelkezésre. Az elvégzett ellenőrzés során a hatóság megállapította, hogy az étteremben nem tartották be a kézmosásra vonatkozó előírásokat. Az ételek elkészítését végző személy a tálalásában is részt vett. Az étel előkészítése, tálalása ugyanazon az asztalon történt. A hatóság elrendelte az étterem nagytakarítását, fertőtlenítését, melyet a vállalkozás végrehajtott. Egy agyagműves tábor résztvevői számára ebédet biztosító vendéglátó egység főzőkonyháján lejárt minőségmegőrzési idejű, valamint nem azonosítható, nyomon követhetetlen élelmiszert talált az ellenőr. Továbbá megállapítást nyert, hogy nem minden ételféleségből állt rendelkezésre a jogszabályban előírt mennyiségű ételminta. Az eltett ételminták egy része fagyott állapotú volt. A készételes hűtő rácsai erősen szennyezettek voltak. A zöldség-előkészítőben a kézmosó rendeltetés-szerű használata nem volt biztosított, tekintve, hogy annak megközelíthetősége akadályba ütközött. Mindkét esetben hivatalból hatósági eljárás indult, a bírság kiszabása folyamatban van.
- Fejér VM: Egy esetben az ellenőrzés helyén az egészségügyi kiskönyveket nem tudták bemutatni, valamint a hűtőhőmérséklet ellenőrzését nem dokumentálták.
- Győr-Moson-Sopron VM: Egy tábor engedély, bejelentés nélkül üzemelt. Nem volt HACCP rendszer, dokumentációkat nem vezették. A hatóság a tábori tevékenységet felfüggesztette, a vállalkozással szemben eljárás indult.
- Heves VM: Az első időszakban ellenőrzött táborok többségében az élelmiszer-higiénia, nyomon követés, dokumentációk és az allergéninformációk megfeleltek a hatályos jogszabályi előírásoknak. Egy tábor és egy vendéglátó egység – amely két tábor részére biztosított étkezést – esetében az ellenőrök az alábbi hiányosságokat állapították meg: a táborban az ételmintát nem tudták bemutatni, a zöldség előkészítőt

nem rendeltetés-szerűen használták, mivel abban cukrászati gépeket, eszközöket tároltak. A kézmosónál nem biztosították a fertőtlenítőhatású kézmosószert, a tiszta tálcákat, nyitott kocsin szárították, kint a fedetlen udvaron. Továbbá lejárt fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idejű, valamint nyomon követhetetlen termékek is voltak az egységben, összesen 27 tétel, melyek forgalomból történő kivonása azonnal megtörtént a helyszínen.

A vendéglátó egység esetében a szennyvíz-, kondenzvíz-elvezetés, az élelmiszerek szakosított tárolása nem volt megfelelő, a hűtőberendezések műszaki állapota kifogásolt volt, a rozsdás felületek miatt. Az ellenőrzés idején a kézmosó nem működött és a kézfertőtlenítő szert sem biztosították a kézmosáshoz, a mosogatáshoz pedig nem megfelelő hatékonyságú mosogatószert használtak. A kültérre nyíló ajtók nem voltak résmentesek, azokon nem voltak rovarhálók, és az előállító térben rovar tetemek voltak láthatóak. A dolgozók utcai és munkaruhájának tárolása nem történt meg elkülönítetten. Az allergén információ nem terjedt ki minden ételre. Az ellenőrzéskor talált lejárt fogyaszthatósági idejű tétel forgalomból történő kivonása itt is megtörtént. A feltárt hiányosságok esetében a szankcionálás folyamatban vannak.

- Nógrád VM: A nyári szezonális ellenőrzés első időszakában a Nógrád vármegye illetékességi területén összesen 3 gyermektábor élelmiszer-biztonsági ellenőrzése valósult meg. Az ellenőrzések során napközis táborok, valamint helyben működő főzőkonyhával biztosított gyermekétkeztetés vizsgálata is megtörtént, egy esetben a Népegészségügyi Osztállyal közös társhatósági ellenőrzés keretében.

Az ellenőrzések tapasztalatai alapján a gyermekétkeztetés valamennyi vizsgált helyszínen a jogszabályi előírásoknak megfelelően történt. A szükséges dokumentáció rendelkezésre állt, a higiéniai feltételek biztosítottak voltak, az alapanyagok nyomon követhetősége igazolt volt, az allergén tájékoztatás megfelelt az előírásoknak, továbbá lejárt minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejű élelmiszert sem találtak az ellenőrök. A főzőkonyhát üzemeltető táborban az ételminták kezelése és megőrzése, valamint az önellenőrzési rendszer működtetése is megfelelő volt.

- Pest VM: Budapest illetékességi területén ellenőrzött táborok esetében kisebb hiányosságok elsősorban az ételminták jelölésében, dokumentálásában és egyes adminisztratív nyilvántartások vezetésében fordultak elő. Súlyos hiányossgként fertőtlenítőszer hiányát, szabálytalan előkészítési gyakorlatot, szakosítatlanságot, műszaki hiányosságokat, lejárt vagy nyomon nem követhető termékeket, hiányos dokumentációt, valamint személyi higiénés hiányosságokat is feltártak a szakemberek. Pest vármegye területén végzett ellenőrzések során kizárólag a Ceglédi Járási Hivatal munkatársai találtak az ellenőrzésük során olyan súlyos hiányosságokat a vizsgált főzőkonyhán, mely eljárást vont maga után. Ilyenek például: a hűtőkben a szakosított tárolás nem megoldott, ételminták kezelése nem megfelelő (mennyisége és jelölése kifogásolt). A hűtőkben és fagyasztókban jelöletlen, nyomon követhetetlen élelmiszerek (5 tétel) forgalomból való kivonása történt.

Az ellenőrzések alapján megállapítható, hogy a nyári gyermekétkeztetésben részt vevő szolgáltatók többsége megfelel az élelmiszerlánc-biztonsági követelményeknek, ugyanakkor a feltárt hiányosságok indokolják a kiemelt ellenőrzések folytatását, különös tekintettel a higiéniai fegyelemre, a dokumentációs kötelezettségek teljesítésére, az élelmiszerek nyomon követhetőségére és az ételminta-kezelés szabályszerűségére.

- Somogy VM: Egy tábor ellátó, a tábor helyszínén üzemelő tálalókonyha ellenőrzésekor a tapasztaltak alapján megállapítást nyert, hogy a mosogatás nem szabályosan történik: a fogyasztói edények mosogatásához nem megfelelő koncentrációban alkalmazzák a mosogatószert, a medencébe engedett víz mennyiségét a dolgozók nem ismerték. Az ellenőrzés kezdetén az üzemeltető arról tájékoztatott, hogy a nem megfelelő eredményű ivóvízvizsgálat miatt a hálózati víz nem használható, ezért az ivóvizet ballonokból biztosították. Az ellenőrzés idején érkezett meg az újabb vízvizsgálati eredmény, amely megfelelő volt.

Az üzemi területen nagy számban voltak jelen repülő rovarok; az üzemi edény mosogatását alkalmoszerűen külső személy végezte, akinek egészségügyi kiskönyve nem volt; valamint az ételminták elrakása sem volt szabályos, mivel azokat a zöldségelőkészítőben üzemelő, hőmérővel nem rendelkező hűtőberendezésben tárolták. Emellett a minták jelölése sem felelt meg az előírásoknak. A feltárt hiányosságok miatt az üzemeltetővel szemben a hatóság eljárást indított.

Egy tábor ellátó főzőkonyha ellenőrzése során a hatóság megállapította, hogy a forgalmazásra és felhasználásra szánt élelmiszerek között lejárt minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idejű termékeket tároltak. Az előkészítő helyiségeket nem a funkciójuknak megfelelően használják, a hűtőberendezésekben nem minden esetben biztosított ellenőrző hőmérő, az árutárolás a hőelvonó berendezésekben szakosítatlan. A szabályos kézmosáshoz több feltétel nem biztosított, hűtőberendezések belső felülete szennyezett.

Ugyanakkor az általános rend biztosított, az egészségügyi kiskönyvek érvényesek, a vizes szerelvények üzemképesek, és az élelmiszerek nyomon követhetősége megfelelően biztosított.

Az üzemeltetővel szemben eljárást indított a hatóság, a bírság kiszabása folyamatban van. Az ellenőrzés során 4 tétel, összesen 1,39 kg lejárt fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idejű élelmiszer felhasználását és forgalomba hozatalát megtiltotta a hatóság, egyidejűleg elrendelte azok megsemmisítését.
- Szabolcs-Szatmár-Bereg VM: Az első jelentési időszakban három nyári tábor ellenőrzését végezte el a hatóság. Az ellenőrzés során jogszabályból eredő hiányosságokat állapított meg, közigazgatási szankciót alkalmazott. Az Ibrányi Járási Hivatal által ellenőrzött bentlakásos gyermektáborban mind higiéniai, mind élelmiszer-biztonsági hiányosságokat is feltártak, a táborban napi ötszöri étkezést biztosítanak a gyerekek részére, viszont a létszám által indokolt ételmintát nem teszik el. Étlapot nem tudtak mutatni. A tálalókonyha több pontján takarítatlan, pókhálós felületeket tapasztaltak. A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer kidolgozása elmaradt. A mosogatást többnyire mosogatógéppel végzik, viszont a kézi művelethez nem használnak kombinált mosogatószert. A kézfertőtlenítéshez egy lejárt készítmény volt alkalmazásban. A feltárt jogsértések tekintetében a hatóság eljárást indított a tábor üzemeltetőjével szemben.
- Veszprém VM: 9 tábor ellenőrzése történt meg. Súlyos, élelmiszerbiztonságot veszélyeztető hiányosságok nem merültek fel, egy esetben nem volt a jogszabályok által előírt ételminta eltéve. Egy tábor vízellátása saját kútról történik, de a vízellátás itt is rendben volt. Megvoltak a vízvizsgálati eredmények, az üzemeltető negyedévente vizsgáltatja be a vizet.

Dinnye és zöldség-gyümölcs ellenőrzése

- A Nébih és a vármegyei kormányhivatalok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a június 22-től július 19-ig terjedő időszakban 143 termelői ellenőrzést hajtottak végre, melyek közül 87 ellenőrzés piacokon, 33 ellenőrzés útszéli árusoknál történt. A szakemberek 23 alkalommal egyéb helyszíneken – köztük a gazdálkodók telephelyén – végeztek szemlét.
- Összesen 166 darab, 99 816 kg össztömegű zöldség- és gyümölcstétel vizsgálata történt. A vizsgálatok elsősorban görögdinnyére irányultak, ugyanakkor kiterjedtek más, aktuálisan szezonális, friss termékekre is.
- Az ellenőrök 4 tétel esetében állapítottak meg nem megfelelést a jelölési követelmények, 1 tétel esetében a higiéniai előírások, további 1 tétel esetében pedig a nyomon követhetőségi feltételek teljesülésének hiányában. 1 tétel esetében nyomon követési, jelölési és higiéniai problémákat is azonosítottak. Az ellenőrzöttek közül 3 termelő nem rendelkezett regisztrációs számmal, 5 pedig saját előállítású terméként felvásárolt árut értékesített. 2 darab kifogásolt – összesen 520 kg tömegű – tételt vontak ki a forgalomból. 3 élelmiszer-ellenőrzési és 3 élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabott ki a hatóság, összesen 261 600 Ft értékben. 1 termelővel szemben bírság kiszabása helyett figyelmeztetést alkalmaztak.
- Hatósági eljárás 6 esetben indult, ezek még folyamatban van.
- A kiemelt ellenőrzés első időszakában vizsgálat alá vont tételek a vonatkozó minőségi követelmények teljesítése tekintetében mind megfeleltek.

Alkoholos italok, „bringás büfék” ellenőrzése

- Az idei nyári szezonális ellenőrzés első időszakában a Nébih és a vármegyei kormányhivatalok a kerékpáros turizmushoz kapcsolódó vendéglátóhelyeken, büfékben és egyéb szezonális értékesítési pontokon vizsgálták az alkoholos italok nyomon követhetőségét, jelölését, minőségét, valamint a higiéniai és személyi feltételek megfelelőségét.
- Országosan összesen 79 helyszínen történt ezirányú ellenőrzés. Az ellenőrzések összképe kedvező: a forgalmazott borászati termékek és egyéb alkoholos italok döntő többsége megfelelő dokumentációval rendelkezett, a nyomon követhetőség biztosított volt, a jelölések megfeleltek az előírásoknak, és a helyszínek túlnyomó részén élelmiszer-biztonsági kifogás nem merült fel.
- A vármegyei és központi ellenőrzések során 69 döntően rozébor- és sörtétélel történt hatósági mintavétel, amelyek laboratóriumi vizsgálata részben még folyamatban van.
- A feltárt hiányosságok jellemzően dokumentációs, nyomon követési és termékforgalmazási szabálytalanságokhoz kapcsolódtak.
- Országosan 7 esetben indult hatósági eljárás, 4 esetben hiányos vagy nem megfelelő nyomon követési dokumentáció miatt, valamint 4 helyszínen vontak ki lejárt minőségmegőrzési idejű sörtételeket a forgalomból, összesen 80 liter mennyiségben. Egy esetben fogyasztói tájékoztatási hiányosságot találtak egy borászati termék QR-kódjához kapcsolódóan, továbbá 5 import sörtétel esetében nem megfelelő magyar nyelvű jelölés miatt kellett a felügyelőknek intézkednie.

- További intézkedésként egy habzóbor forgalmazását a hatóság megtiltotta, mivel a tétel nem rendelkezett érvényesített forgalomba hozatali azonosítóval és az előzetesen szükséges hatósági vizsgálatok nem történtek meg.
- A jogsértésekkel kapcsolatos bírságok kiszabása folyamatban van. Az első időszak tapasztalatai alapján ezen a célterületen ugyanakkor rendszerszintű probléma nem azonosítható; a feltárt hiányosságok egyedi esetekhez köthetők, miközben a borászati és alkoholos italok forgalmazásának általános jogkövetése megfelelő szintűnek értékelhető.