

**Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés
Zárójelentés
2025. november 3 – december 31.**

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően a téli ünnepi időszakot megelőzően és annak során is országszerte sor került a hagyományok miatt kiemelt élelmiszerek és a hozzájuk kapcsolódó előállító létesítmények fokozott hatósági ellenőrzésére. Ennek szellemében november eleje és december vége között a friss sertéshúsok, a savanyú káposzta, a karácsonyi édességek és a beigli (beigli) előállítására, az élőhal-árusításra, valamint a rendezvényeken forgalmazott alkoholos italokra koncentrált a Nébih és a területi élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságok.

A Nébih az ünnepi idősakra tekintettel kiemelt figyelmet fordított a vadfeldolgozó és halászati termékeket előállító létesítmények, valamint a piacokon árusító őstermelők ellenőrzésére is.

Az időszak eredményei számokban

A 2025. november 3. és december 31. közötti időszakban összesen 527 hatósági ellenőrzést végeztek el a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek és a Nébih szakemberei az alábbi megoszlásban: 72 vágóhíd és daraboló üzem, 36 karácsonyi édességet előállító, 27 savanyúkáposzta-előállító, 85 beigli-előállító, 133 élőhal-forgalmazó, 106 alkoholos italt forgalmazó, 5 vadfeldolgozó, 5 halászati termékeket előállító, valamint 58 őstermelő. Összesen 22 esetben indult hatósági eljárás, a tevékenység felfüggesztésére 1 vadfeldolgozó esetében került sor.

ellenőrzés helye	ellenőrzött létesítmények száma	hatósági eljárás (esetszám)
vágóhíd/daraboló	72	8
savanyú káposzta előállító	27	1
édesség előállító	36	4
beigli előállító	85	2
élőhal forgalmazó	133	4
alkoholos ital forgalmazó	106	
vadfeldolgozó	5	1 (tevékenység felfüggesztése)
halászati termék előállító	5	
őstermelő	58	2
összesen:	527	22

Friss sertéshúsok ellenőrzése

A téli szezonális ellenőrzés teljes ideje alatt zajlott a vágóhidakon és daraboló üzemekben a sertéshús ellenőrzése. A vizsgált **72 létesítményben** az üzemek higiéniai megfelelősége, a termékek nyomkövethetősége, az elvégzett önellenőrzések továbbá a végső fogyasztónak értékesített termékek jelölésének ellenőrzésére is kitértek a hatósági szakemberek.

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

Az ellenőrzések eredményeként 8 létesítmény ellen indult eljárás, 3 esetben élelmiszerlánc-bírság kiszabása várható. Az eljárás alá volt ügyfeleknél higiéniai, jelölési és önellenőrzési kifogások merültek fel, forgalomból kivonás egy esetben történt, amikor is 296 kg nem jelölt alapanyag megsemmisítését rendelte el a hatóság. Néhány létesítmény esetén kisebb, azonnal vagy rövid időn belül javítható eltéréseket rögzítettek a szakemberek.

A savanyú káposztát előállítók ellenőrzése

A 2025. november 3-23. közötti időszakban a hatósági szakemberek összesen **27 savanyúkáposzta-előállító** létesítmény helyszíni ellenőrzését végezték el, mely során **29 mintavétel** is történt.

Hatósági eljárás 1 létesítménnyel szemben indult. A Magyar Élelmiszerkönyv szerinti paraméterek és a tartósítószer-tartalom (nem jelölt esetén is) ellenőrzésére irányuló laboratóriumi vizsgálatok nem tártak fel problémát.

Az ellenőrzések során a legtöbb létesítményben az ellenőrök 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.

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

A téli szezonális ellenőrzés első, 2025. november 3-23. között tartó időszakában **36 karácsonyi édességet előállító** létesítményt vizsgáltak a hatósági szakemberek. Eljárás indítására 4 előállítónál volt szükség.

A vizsgálatok során **40 termékmintát** is vettek az ellenőrök. A Nébih laboratóriumaiban az édességek érzékszervi tulajdonságait, a színes habkarikák esetében azok mesterséges színezéktartalmát, a szaloncukornál a szemszámot ellenőrizték. Az eredmények minden esetben megfelelőek voltak.

Az ellenőrzések – az általános létesítmény ellenőrzési szempontok mellett – kiterjedtek arra is, hogy az előállítás során betartják-e az adalékanyagokra érvényes előírásokat, a termékekre vonatkozó Magyar Élelmiszerkönyvben, valamint a gyártmánylapban foglaltakat, továbbá a késztermék jelölési szabályait.

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

Előforduló hiányosságok:

- 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 készáruraktárban tárolása.
- Karbantartási jellegű hiányosságok: gyártóasztal lábai rozsdásak, illetve a panelek és mennyezet is rozsdásodott, padozati sérülések.
- Jelölési hibák: tápértékjelölés helytelen feltüntetése, nettó tömeg feltüntetésének hiánya, minőségmegőrzési idő nem megfelelő feltüntetése.
- Előfordult, hogy a csomagolóanyagok megfelelőségi nyilatkozattal nem rendelkeztek.

Beigli (beigli) előállításának ellenőrzése

A 2025. november 24 – december 31. közötti időszakban a vármegyei kormányhivatalok, valamint a járási hivatalok hatósági szakemberei összesen **85 beigliket** és ahhoz hasonló termékeket (pl. omlós tekerceket) **előállítók** helyszíni ellenőrzését végezték el. 2 esetben indult hatósági eljárás. Az ellenőrök összesen **65 hatósági mintát** is vettek a késztermékekből, a mák- és a dióalapanyagokból. A laboratóriumban megvizsgálták a késztermékek esetében a Magyar Élelmiszerkönyvben előírt paramétereket, a mákalapanyagok esetében a növényvédőszer és kadmium mennyiségét, valamint a dióalapanyagok esetében a mikotoxin-tartalmat. A késztermékek, a mák- és a dióalapanyagok a laboratóriumi vizsgálati eredmények alapján mind megfeleltek a követelményeknek.

A vizsgálatok során fontos volt, hogy az általános létesítmény ellenőrzési szempontok mellett az ellenőrzés kiterjedjen arra is, hogy az előállítás során betartják-e az adalékanyagokra vonatkozó előírásokat. Szintén ellenőrizték a termékekre vonatkozó Magyar Élelmiszerkönyv, valamint a gyártmánylap előírásainak betartását, továbbá a késztermékek jelölésének megfelelőségét.

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. A gyártmánylapok és specifikációk rendelkezésre álltak, a termékek összetétele és a késztermékek jelölése többségében összhangban volt a dokumentációkkal és a Magyar Élelmiszerkönyv követelményeivel.

Eljárás 1 előállító üzemmel szemben indult a higiéniai feltételek nem teljesülése, a nyomkövetési hiányosságok és a HACCP rendszer nem megfelelő működtetése, valamint termékjelölési hiányosságok megállapítása miatt *(az ellenőrzött termék jelölésén a töltelékarány nem szerepelt)*. A bírság kiszabása az előállító részére folyamatban van. Továbbá az egyik előállítónál tapasztalt műszaki hiányosságok miatt is eljárás indult.

Néhány további üzemben kisebb higiéniai, műszaki, valamint jelölési hiányosságokat és hibákat tapasztaltak a szakemberek, ezek kapcsán a javítások és a hiánypótlások folyamatban vannak:

- Akadtak kisebb karbantartási jellegű és higiénias hiányosságok is egyes üzemekben (padozat, csempe, mennyezet, sütőlemezek és fatálcák).
- Több helyen egy-egy kiegészítő dokumentum/információ hiányozott (pl. önellenőrzési, illetve HACCP dokumentumok), valamint felülvizsgálatuk/aktualizálásuk szükséges (pl. gyártmánylap, ivóvízvizsgálat).
- Jelölési hibák, illetve hiányosságok is előfordultak: összetevők felsorolásában és a megnevezésben.

Élőhal-árusítás ellenőrzése

A 2025. november 24. és december 31. közötti időszakban országosan összesen **133 élőhal-árusító egység** ellenőrzésére került sor. Az ellenőrzések túlnyomó többsége során hiányosságot, jogsértést nem tártak fel a szakemberek, a forgalmazók a tevékenységet a hatályos állategészségügyi és állatvédelmi, valamint élelmiszerbiztonsági jogszabályoknak megfelelően végezték.

ellenőrzés helye		ellenőrzött egységek száma	jogsértés	intézkedés
forgalmazó hely	hiper/szupermarket	13	1 (állatvédelem)	bírság szankció (90 ezer)
	üzlet, szaküzlet	29		
	piac	13	2 (állatvédelem)	figyelmeztetés szankció
	rendezvény (adventi/karácsonyi vásár)	6		
	nagyker/log.közp	3		
	élőhal-árusító hely	69	2 (dokumentáció) 1 (állatvédelem)	szóbeli figyelemfelhívás figyelmeztetés szankció
összesen:		133	6	4

2 esetben került sor dokumentációs hiányosság feltárására a dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolását érintően. A hatóság határidő megadásával a hiányosságok pótlására szólította fel az üzemeltetőket. 4 esetben állatvédelmi hiányosságot is feltártak az ellenőrök: a sérült halak és a nem megfelelő tartási körülmények vonatkozásában, melyek nyomán a

hatóság eljárást indított. Figyelmeztetés szankció 2 esetben, további 1 esetben 90. 000 Ft összegű bírság kiszabására került sor.

A hatóság az állatjóléti szempontok, előírások teljesülését is ellenőrizte: a halak tartási körülményeit, a medencék állapotát, a tisztaságot és a lefedés módját. Ez utóbbinál elvárás, hogy megakadályozza a kiugrást, ugyanakkor megfelelő fényellátást és szellőzést is biztosítsa. Továbbá ellenőrizték a jogszabálynak megfelelő tárolási sűrűség, a vízminőség és vízcsere biztosítását, a sérült halak kötelező kiemelésének betartását, valamint a kábítás módját.

Adminisztratív oldalról vizsgálták többek között a halak származási dokumentumait, továbbá a medencék betelepítésének és kiürítésének dátumáról, a betelepített halak fajáról és számáról, valamint az elpusztult vagy levágott halak számáról vezetett nyilvántartásokat is.

Borászati termékek és alkoholos italok ellenőrzése

A Nébih és a vármegyei kormányhivatalok borászati felügyelői a téli szezonális ellenőrzési sorozat alkalmával **jégpályákon és karácsonyi vásárokon forgalmazott forralt borok, karácsonyi puncsok és egyéb alkoholtartalmú italok** hatósági ellenőrzését hajtották végre. 19 vármegyében összesen **106 forgalmazó létesítményben** történtek ellenőrzések.

Az ellenőrzött egységek higiéniai állapota alapvetően megfelelt a jogszabályi előírásoknak, mindösszesen 2 esetben állapított meg a hatóság higiéniai hiányosságot. Az ellenőrzött 226 (219 hazai és 7 külföldi) alkoholos ital nyomomonkövethető volt és megfelelt a vonatkozó előírásoknak. A kiszolgáló személyzet esetében is elmondható, hogy rendelkeztek a tevékenység végzéséhez szükséges egészségügyi alkalmasságot igazoló dokumentummal.

A téli időszak céll ellenőrzése a **nagyüzemi és kézműves sörök kereskedelmi mintavételére** is kitért. A mintavételek minden esetben azon termékekből történtek, melyek kiszerezésén a gyártó „sör” vagy „ízestített sör” termék kategóriát jelölt.

A felügyelők a termékeket a nagyáruházláncokban mintázták, azok laboratóriumi és érzékszervi bírálatát a Nébih laboratóriumában történt. A hatóság minden mintázott tétel esetén a gyártóktól bekérte a termék előállítását igazoló gyártmánylapokat és a tételek nyomomonkövetését igazoló dokumentumokat.

Összességében elmondható, hogy a téli kiemelt ellenőrzési sorozat során a sörök minőségével kapcsolatban a hatóság csak 1 esetben állapított meg komolyabb nem megfelelést. Az érintett termék kiszerezésén az összetevők felsorolásánál Na-benzoát és K-szorbát szerepelt, amit az elvégzett laboratóriumi vizsgálatok is igazoltak. Dobozos sörök esetében azonban ezen kémiai tartósítószer használata nem engedélyezett ezért a hatóság azonnal elrendelte a termék forgalomból történő kivonását.

A sörök jelölését és a gyártóktól kapott gyártmánylapokat összevetve további 12 esetben (3 nagyüzemi, 9 kisüzemi sörnél) állapított meg kisebb nem megfelelést a hatóság.

Vadfeldolgozó létesítmények (Nébih)

A Nébih a november 24 – december 7. közötti időszakban **5 vadfeldolgozó** létesítményben tartott átfogó ellenőrzést országsszerte.

A Heves, Komárom-Esztergom, Pest és Zala vármegye területén ellenőrzött létesítményekben sem higiéniai, sem dokumentációs hiányosságokat nem tártak fel, a vadfeldolgozók a jogszabályoknak megfelelően üzemeltek.

Egy Szabolcs-Szatmár-Bereg vármegyei üzem esetében a súlyos higiéniai és dokumentációs hiányosságokra tekintettel a létesítmény működését azonnali hatállyal felfüggesztették, valamint az ellenőrzés idejében jelenlévő foglalkoztatottak munkavégzését a hatóság megtiltotta. A nyomkövetésre vonatkozó jogszabályok megsértése, illetve a dokumentált húsvizsgálat hiánya miatt 27 tétel, mindösszesen 3370,9 kg alapanyag/összetevő, valamint késztermék forgalomból való kivonását, forgalmazásának/felhasználásának megtiltását és zár alá vételét rendelték el. A húsvizsgálat dokumentálásának elmulasztása miatt forgalomból történő visszahívásra is sor került. Az intézkedés a létesítményben 2025.10.06-át követően előállított valamennyi, még megfelelő fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszertételt érinti.

Halászati termékek előállítása (Nébih)

A téli ünnepi időszakban a megnövekedett volumenből eredő kockázat minimalizálása érdekében a hatósági ellenőrzések a halászati termékek termelésének minden részére kiterjedtek. A szakemberek vizsgálták a beérkező alapanyag (élőhal vagy feldolgozatlan halászati termék) származására vonatkozó információk meglétét, a kísérő dokumentumok megfelelőségét. Fontos szempont volt az üzemek higiéniai állapota, a működés során a mikrobiológiai önellenőrzési terv megvalósítása, a HACCP rendszerben rögzített kritikus pontok felügyelete.

Az állatok vágása során az állatvédelmi előírások betartását (kábitás módja, hatékonysága és annak ellenőrzése) is ellenőrizték. A termékek vonatkozásában biztosítani kell a nyomkövethetőséget és a kiszállításhoz kapcsolódó dokumentumoknak is meg kell felelni az előírásoknak.

A Nébih a november 24 – december 7. közötti időszakban **5 halászati terméket előállító** üzemben végzett ellenőrzést a Nébih felügyelői. Az érintett létesítményekben döntően hazai, aquakultúrából származó, tenyésztett édesvízi halakat dolgoztak fel. Az üzemek közül 3 a saját halneveldejéből származó afrikai harcsa feldolgozását végezte.

A halászati termék-előállítás teljes körű ellenőrzése során 2 üzemben olyan kisebb, elsősorban dokumentációs hiányosságok megállapítására került sor, melyeket azonnal pótolnak. A felügyelők az élelmiszerbiztonságot érintő súlyos szabálytalanságot és nyomkövetési problémát nem találtak, így hatósági eljárás nem indult.

Östermelők ellenőrzése (Nébih)

A téli szezonális ellenőrzés idején elsősorban vidéki nagyvárosok, valamint budapesti, illetve főváros környéki piacokat ellenőriztek a Nébih felügyelői. Az akció részeként helyszíni szemlékre is sor került a termelés helyén. A felügyelők vizsgálták többek között a tevékenység jogszerűségét, a termékek származását és a nyilvántartásban szereplő adatok valódiságát.

Összesen **58 östermelőt** ellenőriztek a szakemberek 10 helyszínen: Veszprém, Székesfehérvár, Kecskemét, Esztergom, Szolnok, Vác, Cegléd, Veresegyház, Újpalotai vásárcsarnok, Bosnyák téri piac. Általánosan elmondható, hogy az östermelők betartják a szabályokat, azonban több esetben tapasztaltak kisebb szabálytalanságokat, mint például a „Saját östermelői tevékenységből származó termék” felirat hiányát, a FELIR- és a tevékenységazonosító feltüntetésének elmulasztását, vagy nem megfelelő kihelyezését. Néhány esetben a nyilvántartásba be nem jelentett termék forgalmazását is tapasztalták. Ezekben az esetekben helyszíni szemlékre is sor került a termelés helyén. A többi hiányosságot még a helyszínen pótolatták az érintettekkel.

Eljárás 2 árus esetében indult, akik komolyabb szabálysértést követtek el. Egyik esetben, az östermelői tevékenységtől már korábban eltiltott árus értékesített továbbra is felvásárolt árut (östermelőként), ezzel megtevéstve a vásárlókat. A másik esetben ugyancsak felvásárolt termékeket, többek között déli gyümölcsöket (banán, narancs, citrom) forgalmaztak östermelőként.