**Rendhagyó ünnepi termékteszt: Biztonságosak a „húsvéti sonkák”**

**A Szupermenta legújabb terméktesztjén a húsvét egyik sláger termékét, a sonkákat vizsgálták a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. Összesen 19 előállító 22 terméke került a hatósági kosárba, melyek között 21 magyar és 1 szlovák gyártású termék szerepelt.** **Az eredmények alapján a vizsgált sonkák élelmiszerbiztonsági szempontból maximálisan megfeleltek az előírásoknak.** **Kisebb mértékű minőségi és jelölési hibák viszont ezúttal is akadtak.**

A húsvét előtt fellelhető széles kínálatból ezúttal a sertéscombból készült, darabolt vagy kötözött, füstölt, nyers termékeket vették górcső alá a Szupermenta programban a Nébih szakemberei.

A hivatal munkatársai 22 húskészítményt vizsgáltak, amelyek közül 7 termék megnevezésében nem szerepelt a sonka elnevezés, de előállításuk hasonló a sonka előállításához. Elkészítés módja szerint a termékek között 14 hagyományos pácolással és 8 gyorspácolással készült húskészítmény volt.

A Nébih szakemberei kiemelt figyelmet fordítottak a sonkák élelmiszerbiztonsági vizsgálatára: mikrobiológiai, toxikológiai és parazitológiai paramétereket egyaránt mértek. Megnyugtató, hogy élelmiszerbiztonsági tekintetben minden vizsgált sonka maximálisan megfelelt az előírásoknak.

A sonkák minőségi megfelelésére is figyelmet fordítottak a szakemberek. Megmérték többek között a sonkák víz-, nitrit-, nitrát-, nátrium-klorid tartalmát és vízaktivitását. A sótartalom vizsgálata alapján 4 termék kisebb mértékben meghaladta a Magyar Élelmiszerkönyv szerint meghatározott maximum értéket.

A nitrittartalom egyik termék esetén sem lépte túl a megengedett szintet. Két termék esetén a gyártók által megküldött receptúra alapján a gyártáskor hozzáadott nátrium-nitrit mennyiség meghaladta a jogszabályban megengedett határértéket, ugyanakkor a késztermékből laboratóriumi vizsgálattal kimutatott nitrittartalom megfelelőnek bizonyult.

A sonkák jelölésének ellenőrzése során a 22 terméknél összesen 18 esetben állapítottak meg jelölési hibákat a szakemberek. A vizsgálatok során tapasztalt nem megfelelőségek és jelölési hiányosságok miatt a Nébih a felelős vállalkozásokkal szemben a jogsértés súlyosságának megfelelően jár el.

A termék szezonalitását tekintve a Nébih hatósági felügyelői – 4, kockázatbecslés alapján kiválasztott előállítónál - üzemellenőrzést is tartottak, kiemelt figyelmet fordítva a higiéniai megfelelésekre. Egy esetben akadt kisebb higiéniai probléma, melyért a felelős vállalkozó figyelmeztetésben részesült.

A Szupermenta termékteszten a jelenlegi járványhelyzetre való tekintettel a szokásos kedveltségi rendezvény elmaradt. Helyette a vásárlók számára is látható jellemzőkre fókuszáltak a hivatal szakemberei, amelyek a vásárlás során segítséget adhatnak a sonkák választásában.

A leírások és tapasztalatok összegzése a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán olvashatóak, ahol a részletes vizsgálati eredmények is elérhetők: <https://szupermenta.hu/husvet-szupermenta-modra-22-sonka-teriteken/>

Húsvéti nagy bevásárlás előtt érdemes ellátogatni a Nébih koronavírus aloldalára, ahol a jelenlegi vírushelyzet élelmiszerbiztonsági vonatkozásait gyűjtötték össze a hivatal szakemberei.

<https://portal.nebih.gov.hu/koronavirus>

<https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszerbiztonsagi-tanacsok-a-husveti-fogasokhoz-a-koronavirus-jarvany-idejen>

2020. április 03.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal