

NYÁRI SZEZONÁLIS ELLENŐRZÉS 2018.

záró jelentés

Ellenőrzési időszak: 2018. július 1 - augusztus 20.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) irányításával idén július 1. és augusztus 20. között került sor a nyári szezonális ellenőrzésekre. A teljes élelmiszerláncra kiterjedő, országosan összehangolt ellenőrzéseket a Nébih és a kormányhivatalok alá tartozó területi élelmiszerlánc-felügyeleti, valamint mezőgazdasági igazgatási szervek munkatársai végezték. Idén először – az eddig hagyományos élelmiszer-ellenőrzések mellett – a szezonális ellenőrzés-sorozat további, a Nébih által felügyelt szakterületekre és tevékenységekre is kiterjedt, melynek célterületei és kiemelt termékei az alábbiak voltak.

Élelmiszer-ellenőrzések célterületei:

- a szezonálisan üzemelő, illetve idegenforgalmi szempontból frekventált helyeken, strandokon működő **kereskedelmi és vendéglátó létesítmények**
- nagy tömegeket megmozgató rendezvények, fesztiválok, vásárok
- az ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése
- fagyalt előállítás és forgalmazás
- utcai vendéglátás („food street”)
- büfékocsis és mozgó vendéglátás („food truck”)
- zöldség-gyümölcs forgalmazás

Kiemelt élelmiszer termékek: fűszerezett, pácolt, előkészített húsok; fagyalt; szezonális zöldség-gyümölcs

Az ellenőrzések során laboratóriumi vizsgálat céljából mintavételre is sor került egyes fűszerezett, pácolt előkészített hús termékekből és fagyaltokból.

Őstermelők ellenőrzésének célterületei:

- a közutak mellett szezonálisan üzemelő zöldség és gyümölcs árusító helyek
- a nem rendszeresen üzemelő piacok
- nagybani piacok
- őstermelői tevékenységi helyek (adminisztratív ellenőrzéseket követően)

Kiemelt őstermelői termékek: kajsziarack, fokhagyma, görögdinnye, szezonális zöldség-gyümölcs

Az Állami Halóri Szolgálat ellenőrzéseinek célterületei:

- a Balaton és a Velencei-tó környékén található halvesütődék, halboltok, éttermek, piacok (július)
- a Duna mentén található halvesütődék, halboltok, éttermek, piacok (augusztus)

Kiemelt termékek: természetes vizeinkben élő halfajok (szürkeharcsa, keszegfélék, stb.)

Faanyag kereskedelmi lánc (EUTR) ellenőrzés célterületei:

- tűzifa kiskereskedelemhez kapcsolódó előírások betartása
- szállítójegy kiállítási kötelezettség betartása
- tűzifavásárlókat megkárosító kereskedelmi gyakorlat visszaszorítása

Kiemelt termék: tömegre értékesített tűzifa

Állatgyógyászati készítmény ellenőrzés célterülete: kutyák és macskák szívférgességének megelőzésére alkalmas állatgyógyászati készítmények

ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSEK

Az ellenőrzések és az alkalmazott szankciók országos összesített adatait az 1. táblázat tartalmazza.

1. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések és szankciók
2016-2017-2018. években

Év	Ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		Tevékenység korlátozása	Figyelmeztetés	Kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2016	7 715	38	226	443	42 782 218
2017	7 146	44	226	417	41 803 710
2018	5 659	29	185	303	25 123 014

A különböző létesítmények ellenőrzése során hiányosságok – az előfordulás gyakoriságának sorrendjében – a higiéniai feltételekkel, a forgalmazott termékek minőségével, a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, illetve képzettségével, a nyomon követhetőséggel és a hűtési lánc fenntartásával kapcsolatban fordultak elő. A feltárt hiányosságok adatait a 2. számú táblázat tartalmazza.

2. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések során feltárt hiányosságok
2016-2017-2018. években

Év	Hűtési lánc fenntartása/ dokumentálása	Higiéniai feltételek	Nyomon követés, származást igazoló dokumentumok	Nem engedélynek/ bejelentésnek megfelelő tevékenység	Dolgozó eu. alkalmassága, képzettsége	Termék minőség összetétel
2016	134 (1,74%)	210 (2,72%)	224 (2,90%)	55 (0,71%)	276 (3,58%)	115 (1,49%)
2017	116 (1,62%)	411 (5,75%)	150 (2,10%)	49 (0,69%)	166 (2,32%)	222 (3,11%)
2018	122 (2,16%)	287 (5,07%)	140 (2,47%)	61 (1,08%)	153 (2,7 %)	175 (3,09 %)

A lejárt és a nem megfelelő jelölésű tételek előfordulási aránya csökkent, míg a fogyasztásra alkalmatlan és a nem nyomon követhető tételek aránya emelkedett. A termék tételek ellenőrzésének összesített adatait a 3. számú táblázat tartalmazza.

3. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések során végzett termékellenőrzések adatai
2016-2017-2018. években

Év	Hiányosságok / hibák száma (a megvizsgált tételek arányában %)						
	Fogyaszthatósági/min. megőrzési idő	Jelölés	Fogyasztásra alkalmatlan	Engedély/bejelentés nélküli tevékenység /ismeretlen eredet	Egyéb ok	Minőségi hiba	Összetételi hiba
2016	421 (1,78%)	189 (0,80%)	27 (0,11%)	50 (0,21%)	22 (0,09%)	71 (0,30%)	1 (0,004%)
2017	508 (2,07%)	367 (1,50%)	42 (0,17%)	71 (0,29%)	293 (1,20%)	19 (0,08%)	1 (0,004%)
2018	102 (0,68%)	108 (0,72%)	35 (0,23%)	62 (0,41%)	33 (0,22%)	15 (0,10%)	0 (0%)

A szezonális ellenőrzések első hónapjában forgalomból kivont élelmiszer tételek adatait a 4. számú táblázat foglalja össze.

4. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések során forgalomból kivont élelmiszerek adatai
2016-2017-2018. években

Év	Élelmiszer származása	Ellenőrzött tételek száma	Kifogásolt/forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	Összes forgalomból kivont tétel	
				Mennyisége kg	Értéke Ft
2016	hazai	19 618	709 (3,61%)	61 823	6 128 688
	külföldi	4 003	72 (1,79%)	40 811	6 025 742
	összes	23 621	781 (3,3%)	102 633	12 154 430
2017	hazai	20 913	1 186 (5,67%)	13 372	4 252 163
	külföldi	3 569	115 (3,22%)	672	423 168
	összes	24 482	1 301 (5,3%)	14 044	4 675 331
2018	hazai	12 947	315 (2,43%)	14 012	3 943 795
	külföldi	2 015	40 (1,99%)	830	411 539
	összes	14 962	355 (2,4%)	14 842	4 355 334

A fenti adatok szerint 2018-ban az összes ellenőrzött tétel 2,4%-át, 14,8 tonna mennyiségben (értéke 4,4 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból, vagyis kevesebbet, mint az előző években.

Laboratóriumi vizsgálatok

Laboratóriumi vizsgálatra 133 minta érkezett, melyből 46 fűszerezett, pácolt, előkészített hústermék és 87 fagyalt volt.

A fűszerezett, pácolt, előkészített hústermékek közül 7 volt kifogásolt, szalmonella jelenléte miatt.

A fagyalt mintákból 16 fagyalt volt kifogásolt.

(A fagyaltok vizsgálatát a vendéglátás fejezetben részletezzük.)

A kifogásolt termékeknél minden esetben hatósági intézkedésre kerül sor.

Élelmiszer-előállítás

Az élelmiszer-előállító helyeken 633 ellenőrzés történt (vágóhíd/daraboló 120, húskészítmény előállító 98, egyéb előállító 415). Ezen a területen leginkább higiéniai hiányosságot tapasztaltak a szakemberek, és a hűtési lánc fenntartásával kapcsolatban is voltak problémák. A szabályszegés súlyával arányosan 12 esetben figyelmeztetést, 6 alkalommal bírság kiszabást alkalmaztak, és 6 esetben felfüggesztették a tevékenység végzését a hibák kijavításáig.

Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszer kereskedelemben összesen 2.331 ellenőrzésre került sor, melyek helyszíne 350 esetben hiper/szupermarket, 1107 esetben üzlet/szaküzlet, 269 vásár-piac, 123 nagykereskedelmi/logisztikai egység, 254 szezonális árusító hely és 228 más kereskedelmi egység volt.

Hiányosságok leginkább a forgalmazott termékek minőségével, a nyomon követhetőséggel és a higiéniai feltételekkel kapcsolatban voltak. A hűtési lánc biztosításával kapcsolatos hibát mindössze 30 esetben találtak az ellenőrök, elsősorban üzletekben.

Vendéglátás, étkeztetés

Vendéglátó, étkeztető létesítmények

A szezonális ellenőrzés időszakában az ellenőrzött 2.695 vendéglátó létesítmény 77,8%-a megfelelően üzemelt. Az előző évekhez viszonyítva az élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelően működő létesítmények aránya csökkenést mutat (2016: 81%, 2017: 79,7%, 2018: 77,8%).

Állandósuló problémának látszik a szakképzett munkaerő hiánya, amelyre az észlelt szabálytalanságok visszavezethetők. A legtöbb esetben a nem megfelelő személyi higiénia (7,7%), a dolgozók nem megfelelő képzettsége, valamint higiénés hibák pl. takarítatlanság (5,6%), nem megfelelő mosogatás (4,1%) fordult elő. Visszatérő, állandósuló probléma a nem megfelelően működtetett HACCP rendszer (6,5%). A szezonális időszak második felének időjárása szokatlanul meleg volt, így az ellenőrzéseken észlelt hűtési problémák (2,5%), rovarártalom (2,0%) még súlyosabb megítélés alá esnek. Műszaki, állagbeli hiányosság a vizsgált létesítmények 4,3%-ánál merült fel.

Az élelmiszerbiztonság helyreállítása érdekében 216 esetben került sor szankciók alkalmazására: 105 figyelmeztetés, 115 bírság, 10,2 millió forint összegben.

Emberi fogyasztásra alkalmatlansága miatt 354 élelmiszer tételt kellett kivonni ebből a szektorból, melyek értéke megközelítette az 1,5 millió forintot.

Ellenőrzött vendéglátó üzletek megfelelőség szerinti megoszlása

Év	Ellenőrzések száma	Összes ellenőrzött vendéglátó üzlet száma	Élelmiszerbiztonsági szempontból		
			Megfelelően, biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett vendéglátó helyek aránya (%)
2016	1243	1187	81%	13,5%	6,6%
2017	2801	2666	79,7%	14,3%	6%
2018	2763	2695	77,8%	16,3%	5,9%

A Nébih laboratóriumaiban a nyári időszakban célzottan fagyaltok laboratóriumi vizsgálata zajlott. A 87 fagyaltminta vizsgálata analitikai (édesítőszer-, és színezék kimutatás), valamint mikrobiológiai irányban folyt. Az elvégzett vizsgálatok száma összesen 959.

Ennek során 4 fagyaltminta és 1 sütemény esett színezék tartalma miatt kifogás alá.

3 fagyaltmintában (eper, puncs, rágógumi), valamint egy rendezvényen mintázott süteményben (málnás tonkababos makaron) nem megengedett **Neukocin E 124** élelmiszerszínezéket találtunk, és egy málna fagyaltmintából határérték feletti (153 mg/kg) **Azorubin E 122** élelmiszerszínezéket mutattunk ki.

A mikrobiológiai vizsgálatok a fagyaltmintákból kórokozót nem mutattak ki, ugyanakkor 12 minta (13,8%) magas csíraszámot tartalmazott Enterobaktériumot. Ennek hátterében a higiénés szabályok be nem tartása – kézmosási-, mosogatási-, fertőtlenítési szabályok, utószennyeződés – feltételezhető.

A higiénés szabályok megsértésére utal egy gyros-salátában vett kéztisztasági minta magas Enterobaktérium szám miatti kifogásoltsága is.

A meg nem engedett, illetve határérték feletti mennyiségben alkalmazott élelmiszerszínezéket tartalmazó termékek előállítóit a területileg illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságok figyelmeztetésben, illetve bírságban részesítették, valamint az élelmiszerszínezék alkalmazását fagyaltban, illetve a finom-pékárúnak minősülő süteményben megtiltották.

A fentiekén túl a Nébih Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályának munkatársai az ország 10 településén, **36 fagyaltzóban** vettek súly- és térfogat-ellenőrzés céljából fagyaltmintát. A fagyaltzóokban a 4 legnépszerűbb fagyaltot (csokoládé, vanília, citrom, eper) és egy ötödik, a helyszínen kiválasztott élénk színű, különféle ízű fagyaltot mintáztak meg.

A mintavételi hely közelében, a Nébih mozgó érzékszervi vizsgálóállomásán zajlott le a **180 db fagyalt** minta súly- és térfogat-ellenőrzése.

A vizsgálati eredmények tükrében elmondható, hogy az adalék- és technológiai segédanyagokkal túlhabosított „óriásgombócok” mérete ugyan vonzó, tömegük azonban elmarad a szerényebb térfogatú, de egységnyi térfogatot vizsgálva nagyobb tömegű „hagyományos” gömbfagyaltok mögött.

Legsúlyosabbak a csokoládéfagyaltok, 100 ml-re vetített tömegük 100,12 – 71,98 g/100 ml közötti értéket mutatott. A „legkönnyebb” fagyaltok a természetellenesen élénk színű és különböző fantáziákkal ellátott (rágógumi, vattacukor, hupikék, jégvarázs, stb.) fagyaltok voltak (86,45 – 70,60 g/100 ml). Azok a gyümölcsfagyaltok, amelyek gyümölcsdarabokat is tartalmaztak, nagyobb egységnyi súlyúak voltak, mint az egynemű, gyümölcsöt nem tartalmazó, többnyire porból készült, aromát és színezőanyagot tartalmazók (85,64 – 59,17 g/100 ml). A habosító-anyagokkal bőven ellátott, levegővel megnövelt egységnyi térfogatú fagyaltok esetén olvadás után a hab megszűnésével nagyobb térfogatcsökkenés volt tapasztalható, mint a kevésbé habosítottak esetében.

Nagy tömegeket megmozgató rendezvények vendéglátása

Az ország csaknem minden megyéjét érintve, számtalan fesztivál zajlott le az idén nyáron is, jelentős terheket róva az ellenőrző hatóságok munkatársaira.

A legjelentősebb, tömegeket vonzó rendezvények az alábbiak voltak: Sziget Fesztivál, Hungaroring – Forma-1, XXVI. Váci Világi Vigalom, Visegrádi Nemzetközi Palotajátékok, EFOTT, Minden Magyarok Néptáncfesztiválja, VOLT Fesztivál, Szent István Napi Sokadalom, Egri Bikavér Napok, Balaton Sound, Művészetek Völgye.

Az előző évhez képest 24%-kal emelkedett az ellenőrzött kitelepülések, és 22%-kal az ellenőrzések száma.

A vendéglátás egyéb vizsgált szegmenseihez hasonlóan leggyakrabban személyi higiénés problémák (5,1%) és a dolgozók tevékenységére (készételek kezelése: 2%) visszavezethető hibákat tártunk fel. A HACCP rendszer működtetése a vizsgált létesítmények 4,9%-nál volt kifogásolható.

39 esetben szabtak ki az ellenőrző hatóságok figyelmeztetést, illetve bírságot (16 figyelmeztetés, 23 bírság), a kiszabott bírságok összege megközelítette az 1 millió forintot.

Rendezvények élelmiszerbiztonsági ellenőrzése

Év	Ellenőrzések száma	Ellenőrzött		Élelmiszerbiztonsági szempontból		
		rendezvények száma	kitelepültek száma	Megfelelően, biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett kitelepültek száma
2016	434	42	426	76,1 %	18,7 %	2,3%
2017	484	84	461	70,3%	26,5%	3,2%
2018	618	68	607	73,0%	22%	5%

Ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése

A táborok üzemelése időszakos, kevés a folyamatosan, egész nyáron üzemelő tábor, ami a munkaszervezés mellett a felügyeletüket is nehezíti.

Az akcióellenőrzés időszakában a Nébih munkatársai két vizsgálati programba kapcsolták be a táborokat. Egyrészt a mobil érzékszervi bírálóállomás kitelepítésével vizsgálták a tábori ellátásban kiszolgált ételek érzékszervi megfelelőségét - melynek keretében 6 településen, összesen 1.427 táborozó gyermek ebédjét vizsgálták -, másrészt a folyamatosan zajló közétkeztetési létesítmény minősítő programban, „a minőségvezérelt közétkeztetés” programban 9 helyen (6 főző és 3 tálalókonyha) elvégezték a létesítmény minősítéseket. A minősített konyhák által ellátottak száma összesen 2.171 fő volt.

2 főzőkonyha minősítés jeles (ellátott: 1.206 fő), 2 elégséges (ellátott: 165 fő) és 2 elégtelen (ellátott: 500 fő) eredménnyel zárult. Kiemelkedő, hogy az egyik jeles minősítésű konyha az előző évi rossz minősítést követően fejlődött fel.

A tálalókonyhák közül 1 elégtelen, 1 elégséges és 1 jó minősítést kapott.

Az ellátásra ható jellemző probléma volt a megfelelő munkaerő hiánya, sokszor találoztunk képzetlen dolgozókkal.

A vizsgált táborokban jellemző hibák voltak: tájékozatlan, képzetlen személyzet, hibás dolgozói magatartás, kiszállításkor az ételkísérő dokumentumok hiánya és a nem nyomon követhető alapanyagok, az alapanyagok nem megfelelő tárolása, hibás előkészítő használat, takarítatlanság.

A mozgó érzékszervi bírálóállomás 6 táborban vizsgálta a kiszolgált ebéd érzékszervi megfelelőségét. Ezek között volt sakk-tábor, kézilabdátábor, lovas tábor, napközis tábor és Erzsébet-tábor is. 1 átlag feletti, 4 átlagos és egy távolról (más településről) szállított menü esetében átlag alatti eredmény született. Az érzékszervi vizsgálatok során tapasztalt hibák a „kényelmi” és „gyors” főzést-étkezést elősegítő, a nem friss és szezonális, hanem fagyasztott és tartósított termékek, ételízesítők, sűrítőanyagok, porok használatára vezethetők vissza. A vizsgálat részletes adatai megtekinthetők a Nébih honlapján [<http://portal.nebih.gov.hu/menusorok-vizsgalata-es-minositese>].

A kormányhivatalok munkatársai 155 táborigény ellenőrzését végezték el a szezonális időszakban. A 10.611 táborozó ellátása során kiemelkedő élelmiszerbiztonsági hiba nem merült fel, mindössze 8 figyelmeztetés kiadására került sor. Ezen a területen is személyi higiénés problémákat (7%), a dolgozók nem megfelelő szemléletére visszavezethető hibákat (mosogatás: 3%, tisztaság, takarítás: 2%) tártak fel leggyakrabban az ellenőrzések. Jellemző hiba volt még a HACCP rendszerek nem megfelelő kialakítása vagy működtetése (5.1%).

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Tárgyidőszakban 14 élelmiszer eredetű megbetegedés gyanújáról érkezett bejelentés. Tömeges esemény nem történt. Az események kapcsán 116 fő betegedett meg, közülük 9 beteget kórházba szállítottak. Táborozókat ellátó konyháról étkezők körében nem történt élelmiszer eredetű megbetegedés. A Nébih Ügyfélszolgálatra 41 élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúját jelentették a fogyasztók, ezek többsége vendéglátó létesítményt érintő, egyedi megbetegedés volt.

Zöldség-gyümölcs

A 2018. évi nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés keretén belül a Nébih, valamint a megyei kormányhivatalok növény- és talajvédelmi osztályainak zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a július 1-jétől augusztus 20-ig tartó időszakban 800 belföldi forgalmazónál (kis- és nagykereskedők, őstermelők, valamint vásárok, piacok és út menti árusok) végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1.794 tétel (1 440 db hazai, és 354 db import) vizsgálata zajlott le.

Az ellenőrzések során 178 esetben állapítottak meg hibát, ebből 50 esetben nyomon követési hiányosságok, 26 esetben a regisztráció hiánya miatt, 100 esetben jelölési és minőségi kifogás következtében, továbbá 1 esetben a higiéniai követelmények nem megfelelőisége és 1 esetben a növényvédelmi előírások megszegése miatt. Összesen 140 élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírság kiszabására került sor, együttesen 8.020.564 Ft értékben. Az ellenőrök 38 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. A forgalomból kivonás összesen 69 tételt vontak ki a szakemberek, mintegy 12,5 tonna mennyiségben, amelyből 20 tétel megsemmisítését rendelték el (mintegy 6,2 tonna mennyiségben) annak ismeretlen eredete és nem nyomon követhetősége miatt.

Az ellenőrzés a szezonális termékekre terjedt ki, ezen belül – mint minden évben – kiemelt figyelem irányult a görögdinnyére. 375 forgalmazónál 424 görögdinnye tétel (404 hazai és 20 import) vizsgálatára került sor. Kifogás 25 tétel (19 tonna) esetében merült fel. Termékjelölési hiba miatt 11 tétel, a nyomon követhetőség hiánya okán 4 tétel, minőségi problémák miatt 5 tétel esetben került sor a forgalmazás megtiltására, továbbá 5 tétel esetében a termék átválogatását rendeltük el. Ismeretlen eredet miatt 1 tétel (2 tonna) került megsemmisítésre. A hatóság a görögdinnye forgalmazókkal szemben 23 esetben élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabott ki, összesen 3.396.780 Ft értékben. Az ellenőrök 2 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót.

Az idei évben a piaci visszasságok miatt, július hónapban hirtelen túlkínálat alakult ki a hazai piacon, ami túlérett, túltárolt dinnyéket eredményezett a forgalmazásban. A Nébih és a kormányhivatalok ellenőrzése során a nem megfelelő tételeket kivonták a forgalomból. A

hatósági intézkedést követően a forgalmazók már maguk is odafigyeltek az átvétel során, ennek köszönhetően az ilyen jellegű problémák egy hét alatt rendeződtek.

ŐSTERMELŐK ELLENŐRZÉSE

Az ez évi kiemelt ellenőrzési időszakban országszerte összesen 877 őstermelő ellenőrzése történt meg. Az ellenőrzések során 53 esetben olyan kismértékű volt a szabálytalanság, hogy csak szóbeli figyelemfelhívásra volt szükség a vonatkozó jogszabályokban foglaltak maradéktalan teljesülése érdekében. Eljárás megindítására 22 esetben került sor, mivel az adott őstermelő olyan terméket értékesített, amely nem az őstermelő saját gazdaságából származott, a termékek nyomon követhetősége nem teljesült.

A jelentésekből kirajzolódó tendencia alapján, a korábbi évekhez képest jelentős mértékben csökkent a szabálytalanságok száma. A korábbi években az ellenőrzött személyek 10%-nál találtak az ellenőrök szabálytalanságot, most ez az arány 3% körülire esett vissza, így sikeresnek tekinthető a tavalyi egész éves, fokozottabb ellenőrzés és tájékoztatás, valamint a Nébih ellenőrzési jogkörének kialakítása. Az ellenőrzések folyamatos fenntartásával a visszaélések száma – a tapasztaltak alapján – jelentősen csökkenthető.

Az adatok jelenleg csak tendencia kimutatására alkalmasak, mivel az adatszolgáltatási határidő lejártáig 45 járási hivatal nem küldött jelentést arról, hogy végeztek-e őstermelői ellenőrzést, és ha igen, akkor milyen eredménnyel.

Az ellenőrzött őstermelők száma a korábbi évekhez mérten jelentősen emelkedett, amelyhez hozzájárult többek között az is, hogy a Nébih Földművelésügyi Igazgatóságának munkatársai 130 őstermelőt ellenőriztek (az összes ellenőrzés 15 %-a). Szintén kiemelkedő volt a Csongrád Megyei Kormányhivatal ellenőrzéseinek száma, ahol az ellenőrök 127 őstermelő vizsgálatát bonyolították le.

AZ ÁLLAMI HALÓRI SZOLGÁLAT ELLENŐRZÉSEI

A Nébih Állami Halóri Szolgálat (ÁHSZ) július hónapban 71 Balaton melletti, augusztusban pedig 65 Duna menti vendéglátó egységet ellenőrzött az ott eladásra kínált hal és haltermék származásának ellenőrzése céljából. Az ellenőrök 9 étterem esetében találtak szabálytalanságot, a kiszabott halvédelmi bírság mértéke 900.000 Ft.

A korábbi években az ellenőrzött vendéglátási egységek 10-15%-nál talált az ÁHSZ nem nyomon követhető halat, vagy halterméket. Ehhez képest most a Balaton mentén ellenőrzött éttermek 2%-nál, míg a Duna mentén ellenőrzött egységek 10%-nál tapasztaltunk hiányosságokat.

Ennek okai a következők:

Az elmúlt két évben az ÁHSZ folyamatosan ellenőrizte az éttermeket, sütődéket. A kiemelt ellenőrzési akciót előre meghirdettük, ezért az ügyfelek a legtöbb helyen számítottak az ellenőrök megjelenésére. Júliusban a megszokottnál kevesebb vendég volt a Balatonnál, ennek oka a helyi üzletvezetők elmondása szerint a viszonylag kedvezőtlen júliusi időjárás, valamint a futball világbajnokság volt.

A Duna mentén azon éttermek kerültek ellenőrzésre, ahol még nem járt az ÁHSZ vagy korábban már problémát tapasztalt. Itt érezhetően kevésbé számítottak ellenőrzésre, így a tavalyi átlag mutatható ki a feltárt hiányosságok tekintetében.

A vendéglátó egységekben a jellemző haltermékek a hekk, az afrikai harcsafilé, keszeg, egész fogas, nílusi sügérfilé, fagyasztott kész halászlé, dobozban, pontyatkóval. Általánosságban elmondható, hogy sehol nem találtak az ellenőrök nagyobb mennyiségű halat, jellemzően gyakran kérnek kisebb mennyiséget.

FAANYAG KERESKEDELMI LÁNC (EUTR) ELLENŐRZÉSE

A Nébih EUTR részlege a kiemelt szezonális ellenőrzési időszakban összesen 25 faanyag kereskedelmi lánc szereplőt vont ellenőrzés alá és vizsgálta meg részletesen tevékenységük végzésének körülményeit. Ezen túlmenően két járőrautó rendszeresen figyelte és ellenőrizte a közúti forgalomban résztvevő, fatermékeket szállító járműveket, különös tekintettel a szállítási szabályok betartására, a szigorú számadású szállítójegyek megfelelő alkalmazására. Amikor arra lehetőség nyílt, az ellenőrök együttműködtek a Nemzeti Közlekedési Hatóság munkatársaival.

A legtöbb eljárás még folyamatban van, többségük figyelmeztetéssel zárul majd. Szállítási szabályok megszegése miatt 7 esetben kellett az ellenőröknek feljelentést tenniük a szabálysértési hatóság felé.

Az EUTR hatóság 10 esetben erdővédelmi bírságot szabott ki több mint 11,5 millió forint összegben, ezen túlmenően egy esetben jogosulatlan kitermelésből forgalomba hozott fatermék bevételeinek elkobzására került sor 20 000 € értékben (több mint 6 millió forint). Eljárási bírságot 22 esetben, együttesen 830.000 Ft értékben szabott ki a hatóság.

ÁLLATGYÓGYÁSZATI KÉSZÍTMÉNYEK ELLENŐRZÉSE

A Nébih Állatgyógyászati Termékek Igazgatóságának munkatársai ellenőrizték a kutyák és macskák szívférgességének megelőzésére alkalmas, Magyarországon engedélyezett állatgyógyászati készítményeket. Mivel 3 engedélyezett készítményt, a Moxiclear rácsepegtető oldatot, a Bravecto Plus rácsepegtető oldatot és a Trifexis rágótablettát még vagy már nem forgalmazzák hazánkban, így összesen 7 állatgyógyászati készítmény ellenőrzésére kerülhetett sor (Stronghold, Stronghold Plus, Advocate, Broadline, Milprazon, Milbemax, Nexgard Spectra).

A ragadozók szívférgességét egy állategészségügyi és közegészségügyi szempontból egyaránt jelentős fonálféregfaj, a *Dirofilaria immitis* okozza. A szúnyogok közvetítette betegség korábban elsősorban a trópusi, szubtrópusi területeken volt elterjedt, 2008-ig Magyarországon csak importált esetek fordultak elő. 2009-ben számoltak be az első igazi hazai esetről kutyában és 2010-ben görényben. A betegség egyre gyakoribb hazai előfordulásáért feltehetően a klímaváltozás okolható.

A *Dirofilaria immitis* fonálféregfaj fejlődéséhez szúnyog köztigazdára van szükség, amelyek a vérszívás során veszik fel és újabb vérszívás során adják tovább az immár továbbfejlődött

lárvákat. A végleges gazda kutyákban, macskákban és egyéb ragadozóknál alakulnak ki a kifejlett férgek, amelyek változatos klinikai formában jelentkező, súlyos betegséget okoznak.

Mivel jelenleg nincs olyan hatóanyag, amely megbízhatóan hatna a kifejlett szívférgek ellen, másrészt ilyen esetben a gyógykezelés önmagában is számos veszéllyel jár a fertőzött állatokra nézve, ennél a betegségnél fokozottan a megelőzésen van a hangsúly. A szelamektin, moxidectin, milbemicin-oxim és – csak macskák esetében – az eprinomectin hatóanyag-tartalmú készítmények alkalmasak a vérben keringő *Dirofilaria immitis* lárvák elpusztítására, ezáltal megakadályozzák a kifejlett szívférgek kialakulását. A készítményeket adagolását a szúnyogok megjelenése előtt legalább 1 hónappal el kell kezdeni és a szúnyogszezon végéig havonta szükséges ismételni. Az utolsó kezelést a szúnyogszezon követően egy hónappal kell alkalmazni.

A szívféreglárvák ellen ható készítmények rácsepegtető oldat vagy tabletták gyógyszerformában állnak rendelkezésre. Laboratóriumunkban megvizsgáltuk a jelenleg hozzáférhető készítmények hatóanyag-tartalmát, valamint tabletták esetében az átlag tablettatömeget. A mért értékek valamennyi készítmény esetében megfeleltek a dokumentációban deklarált értékeknek. A készítmények külső és belső csomagolásán, valamint a használati utasításokban feltüntetett információ is minden esetben megfelelt a forgalomba hozatali engedélyben foglaltaknak.