

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés 2022. zárójelentés

Ellenőrzési időszak: 2022. július 1. – augusztus 20.

Lezárult a nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés, melyet a Nébih irányításával a megyei kormányhivatalok járási hivatalainak szakemberei és a Nébih munkatársai hajtottak végre, országosan összehangolva, a teljes élelmiszerláncra kiterjedően.

Az ellenőrzés célterületei voltak: a turisztikai szempontból frekventált helyeken, továbbá rendezvényeken, fesztiválokon, vásárokon működő kereskedelmi és vendéglátó létesítmények; büfé-kocsik és mozgó vendéglátók tevékenysége, valamint az ifjúsági és gyermek táborok étkeztetése; zöldség-gyümölcs forgalmazás; borászati termékek és alkoholos italok forgalmazása.

A nyári melegre tekintettel a szakemberek mindenhol fokozott figyelmet fordítottak a hűtési lánc biztosítására.

Az élelmiszer-forgalmazó kereskedelmi egységek ellenőrzése során – az általános szempontok mellett – fokozottan ellenőrizték a csomagolatlan élelmiszerek (zöldség, gyümölcs és pékáru) önkiszolgáló értékesítését, különösen ott, ahol az ingyenes csomagolóanyag kivezetésre került, továbbá vizsgálták a vásárlói saját csomagolóanyag használatának feltételeit is.

Célzottan ellenőrizték a kereskedelemben kapható magas fehérjetartalmú termékek – melyeken a „fehérjeforrás” vagy a „fehérjében gazdag”, illetve ezzel egyenértékű bármely más állítás szerepel – jelölésének megfelelőségét.

A vendéglátó tevékenység ellenőrzése során kiemelt figyelmet kapott a fogyasztói tájékoztatás, különösen az allergén információra vonatkozóan, a rendezvényeken a „reporak” kezelése, és az úgynevezett helyettesítő termékek használata (például a lángos feltétként adott tejföl, sajt, a pizza feltétek, a palacsinta esetében a dió töltelék)

Laboratóriumi vizsgálat céljából grill kolbászok, vegán termékek (például burger), fagyaltok mintavételére is sor került.

A zöldség-gyümölcs minőségellenőrzések alkalmával különösen a szezonális termékek forgalmazására, a származás, eredet igazolására, a nyomon követhetőség biztosítására fordítottak figyelmet.

Borászati termékek és alkoholos italok tekintetében a kereskedelemben külföldről származó borok jelölését, a vendéglátóhelyeken a minőség-megőrzési idővel rendelkező alkoholos italok (pl. sör, ízesített sör, cider) lejáratát idejét ellenőrizték, és hatósági mintavételre is sor került palackos sörök, valamint olcsóbb szeszes italok, pálinkák esetében.

Ellenőrzések és szankciók

Országosan összesen **4679 ellenőrzésre** került sor.

Ebből 503 ellenőrzés **élelmiszer-előállító** helyen (63 vágóhíd/daraboló, 58 húskészítmény előállító, 382 egyéb előállító), 2002 ellenőrzés az **élelmiszer-forgalmazásban** (445 hiper/szupermarket, 1005 üzlet/szaküzlet, 222 vásár/piac, 104 nagyker/logisztikai központ, 226 szezonális árusítóhely) és 2174 esetben **vendéglátóhelyen** történt.

A feltárt szabálytalanságok miatt **87 alkalommal figyelmeztetést, 425 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként, és **összesen 31 544 060 Ft** bírságot szabtak ki. Az élelmiszervállalkozás tevékenységének korlátozására 37 esetben volt szükség.

Az ellenőrzések és szankciók országos összesített adatait – a tavalyi adatokkal együtt – az alábbi táblázat tartalmazza.

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2021	4 702	43	85	376	32 889 452
2022	4 679	37	87	425	31 544 060

Létesítmények ellenőrzése során feltárt hiányosságok

A higiéniai hiányosságok előfordulása idén kiemelkedően magas volt, különösen a vendéglátásban. A dolgozók egészségügyi alkalmasságával illetve képzettségével kapcsolatos hiányosságok megállapításának aránya csökkent a tavalyihoz képest, és kevesebb volt a nyomon-követhetőséggel kapcsolatos hiba. A hűtési lánc fenntartásával azonban idén több probléma adódott a tavalyinál.

A feltárt hiányosságok esetszámát és előfordulásának százalékos arányát a következő táblázat mutatja be.

év	hűtési lánc fenntartása/ dokumentálása	higiéniai feltételek	nyomon követés, származást igazoló dokumentumok	nem engedélynek/ bejelentésnek megfelelő tevékenység	dolgozó eü. alkalmassága, képzettsége
2021	159 (3,4%)	316 (6,7 %)	203 (4,3%)	61 (1,3%)	282 (6,0%)
2022	210 (4,5%)	603 (12,9%)	188 (4,0%)	45 (1,0%)	237 (5,1%)

Termékek ellenőrzése

A nyári időszakban **14068** hazai és külföldi élelmiszer tételt vontak ellenőrzés alá.

A vezető hibák idén is a lejárt termékek forgalmazása volt, de a tavalyi hasonló időszakhoz viszonyítva ritkábban fordult elő. Kissé magasabb volt a jelölési hibás termékek aránya, a fogyasztásra alkalmatlan és az ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető termékek forgalmazása a tavalyihoz hasonlóan szinte elhanyagolható volt. A minőségi hiba

megállapítására a zöldség-gyümölcs minőség ellenőrzés során idén a tavalyinál valamivel ritkábban került sor.

A termék tételek ellenőrzésének összesített adatait az alábbi táblázat tartalmazza.

év	Hiányosságok / hibák esetszáma (a megvizsgált tételek arányában %)				
	fogyaszthatósági/ min. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/ bejelentés nélküli tevékenység/ismeretlen eredet	minőségi hiba (zöldség- gyümölcs)
2021	502 (3,6%)	167 (1,2%)	24 (0,2%)	14 (0,1%)	43 (0,3%)
2022	391 (2,8%)	225 (1,6%)	30 (0,2%)	10 (0,1%)	8 (0,1%)

A nyári szezonális ellenőrzések alkalmával az összes ellenőrzött tétel 5,0%-át kellett kivonni a forgalomból csaknem 10 tonna mennyiségben (értéke több mint 6,2 millió Ft). **A tavalyihoz (5,9 %) képest alacsonyabb volt a forgalomból kivonásra ítélt élelmiszerek aránya.**

A forgalomból kivont élelmiszer tételek adatait a következő táblázat foglalja össze.

év	Élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	Kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége kg	értéke Ft
2021	hazai	11 959	731	85 244	7 548 688
	külföldi	1 974	89	25 883	2 244 095
	összes	13 933	820	111 128	9 792 783
2022	hazai	11 509	648	6 625	3 656 778
	külföldi	2 559	52	3 250	2 555 444
	összes	14 068	700	9 876	6 212 221

Laboratóriumi vizsgálatok

Laboratóriumi vizsgálatra 152 élelmiszer minta (34 grill kolbász, 38 vegán termék, 80 fagyalt minta) érkezett.

Mikrobiológiai kifogás a grill kolbásznál 1 esetben (Listeria), a fagyaltoknál 7 esetben (Enterobaktérium, illetve Staphylococcus) merült fel. A fagyaltok analitikai vizsgálata 3 mintánál azo-színezékekkel kapcsolatos problémát tárt fel, az esetek kivizsgálása folyamatban van.

A kifogásolt termékeknél minden esetben hatósági intézkedésre került sor.

Élelmiszer-kereskedelem

A csomagolatlan élelmiszerek (zöldség, gyümölcs és pékáru) önkiszolgáló értékesítését, különös tekintettel a **csomagolóanyag** biztosítására és az **általános higiénia** fenntartására országszerte célzottan ellenőrizte a hatóság.

A tapasztalatok alapján az ingyenes csomagolóanyagok kivezetése csak egyes üzletekben valósult meg, itt térítési díj ellenében vehető igénybe korszerű, lebomló csomagoló anyag,

továbbá elfogadott a vásárlói saját csomagolóanyag használata. Az ellenőrök a fentiekkel kapcsolatban higiéniai kockázatot nem állapítottak meg. A pénztárgépeknél található szalagok tisztítása, fertőtlenítése rendszeresnek mondható, bár erre vonatkozó utasítás nem mindenhol van, vagy nem kellően részletes.

Az üzletek többségében továbbra is elérhető az ingyenes csomagolóanyag.

A kereskedelemben kapható, **magas fehérjetartalmúnak hirdetett termékek** (például: különféle ízesítésű fehérjében gazdag zabkása, protein szelet, fehérjeital) jelölésének ellenőrzése során a fehérjetartalom vonatkozásában szabálytalanságot nem tapasztaltak a szakemberek, tehát minden vizsgálat alá vont termék címkén szereplő összetétele megfelelt azon kritériumoknak, melynek alapján a „fehérjeforrás”, illetve „fehérjében gazdag” kifejezést jogszerűen tüntették fel. Néhány terméknel más természetű (például a magyar nyelvű jelölés, vagy az édesítőszer feltüntetésének hiánya) jelölési hiba került megállapításra, a hatóság megtette a szükséges intézkedéseket.

Vendéglátás, étkeztetés

A nyári szezonális ellenőrzés időszakában összesen 2174 vendéglátó létesítmény (1735 vendéglátóhely, 278 büfékocsi, mozgó vendéglátás és 161 ifjúsági és gyermektábor étkeztetés) ellenőrzésére került sor.

A fentiek közül ország szerte 54 rendezvényen 372 ellenőrzés történt.

Az ellenőrzések alapján az egyik leggyakoribb problémát a vendéglátók általános higiénés állapota, takarítatlansága jelentette (52%), melyet a hatósági felszólításra a vállalkozók javítottak.

Továbbá gyakori problémát jelentett a HACCP rendszer működtetésével kapcsolatos dokumentációk napra kész vezetése és a hűtési lánc fenntartása (17%), illetve a dolgozók egészségügyi alkalmasságával kapcsolatos dokumentumok hiányossága (19%). A termékek nem megfelelő nyomon követhetősége főleg a fagyalt előállító helyeken volt jellemző (12%), amit a fagyalt forgalmi napló vezetésének és az alapanyagok jelölésének hiánya okozott.

Az allergénekről szóló kötelező tájékoztatás a nagyobb vendéglátó egységekben, éttermekben javuló tendenciát mutatott. Jellemzően az étlapon, vagy a kiszolgáló pultnál informálják a fogyasztókat, és írásos dokumentációval is rendelkeznek. Hiányosság főleg a kisebb vendéglátóhelyeken, büfékben, lángost árusító helyeken, illetve a fagyalatozóknál volt megfigyelhető.

Azok a vállalkozások ahol nem, vagy hiányos volt az allergén tájékoztatás, határidő kijelölésével kötelezték a dokumentációk bemutatására, a tájékoztató felirat kihelyezésére, illetve felhívták a figyelmüket a pontos tájékoztatás szóbeli vagy írásbeli formájának kötelező átadására.

A cukrászdák és fagyalatozók ellenőrzése kapcsán az allergénekre vonatkozó tájékoztatás hiánya mellett az azo-színezékek jogszabályban előírtaknak megfelelő közlése szintén hiányosként került említésre.

A repoharak használata főleg Budapest és Pest vármegye területén, a nagyobb rendezvényeken, fesztiválokon volt jellemző. A Sziget fesztiválon tartott ellenőrzésen tapasztaltak szerint a vendéglátó egységekben használt repoharak elkülönített, szennyeződéstől védett tárolása megfelelő volt. A fesztivál területén külön raktárt alakítottak ki, ahol a plombával ellátott tiszta és a szennyes poharakat fizikailag elkülönítve tárolták raklapokon.

Az úgynevezett helyettesítő termékek használata főleg a lángost árusító helyeken volt gyakori, ahol az étlapon a „tejföl” elnevezést használják, azonban az ellenőrzések során, több helyen a növényi alapú termékeket használták fel. Szintén gyakori a pizzériák esetében, hogy növényi alapú sajtkezesítményt használnak feltétként, de az étlapon a termékek mellett a „sajt” megnevezés szerepel.

Az ellenőrzött táborkok többnyire biztonságosan működtek. A táborszervezők az élelmiszerek tárolására és kezelésére vonatkozó élelmiszer-biztonsági szabályokat betartották. A melegen tartás, hőkezelés, mosogatás feltételei biztosítottak voltak, kirívó szabálytalanságot nem tapasztaltak.

A feltárt hiányosságok, szabálytalanságok miatt figyelmeztetésre 38, bírság kiszabására 213 esetben került sor, összesen 18 760 950 Ft értékben. Vendéglátó-létesítmény tevékenység korlátozását és felfüggesztését 27 esetben rendelték el.

Zöldség-gyümölcs

(az itt említett adatok a fenti összefoglalásban szerepelnek)

A 2022. évi nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés keretén belül a Nébih és a megyei kormányhivatalok növény- és talajvédelmi osztályainak zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a július 1-jétől augusztus 20-ig tartó időszakban 654 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1515 zöldség-gyümölcs tétel (1132 hazai, és 383 más EU tagállami, illetve 3. országbeli) vizsgálatára került sor. A vizsgálatok javarészt a friss szezonális termékekre irányultak.

Az ellenőrök 111 esetben tettek kifogást, ebből 65 esetben jelölési hiba vagy minőségi kifogás, 30 esetben ismeretlen eredetű, nem nyomon-követhető termék, 15 esetben forgalmazói regisztráció, továbbá egy esetben higiéniai követelmények hiánya miatt. Összesen 94 darab élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc felügyeleti bírság kiszabására került sor összesen 4 773 676 Ft értékben. Az ellenőrök 17 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. Forgalomból kivonásra összesen 29 tétel került 6 991 kg mennyiségben,

A nem csomagolt, ömlesztve árult zöldség-gyümölcs esetében a boltok egy részében nem történt változás, csomagolóanyagként a hagyományos nejlonzacskó a fogyasztók rendelkezésére áll. Ahol bevezetésre került a környezetbarát (komposztálható) zacskó, az legtöbb esetben pénzbe kerül. A forgalmazók egy részénél vásárolható többször használható hálós csomagolóanyag, de a vásárlók saját zsákba is tehetik a gyümölcsöt, melyet azzal együtt mérnek le a pénztárnál. A pénztáraknál lévő szalagot a dolgozók általában látható szennyeződés esetén tisztítják, illetve fertőtlenítő oldattal törlik le.

Borászati termékek és alkoholos italok

(az itt említett adatok a fenti összefoglalásban szerepelnek)

A Nébih és a megyei kormányhivatalok borászati felügyelői a „nyári szezonális” ellenőrzéseket elsősorban a szezonálisan működő vendéglátó létesítményekben hajtották végre. (strandok, fesztiválok, kitelepülések) Az ellenőrzött egységek higiéniai állapota megfelelt a jogszabályi előírásoknak, a kiszolgáló személyzet minden esetben rendelkezett a tevékenység végzéséhez szükséges egészségügyi alkalmasságot igazoló dokumentummal.

A forgalmazott alkoholos italok közül ellenőreink 2452 terméket (1545 hazai és 907 külföldi alkoholos ital) vontak ellenőrzés alá. A helyszíni ellenőrzések során elvégzett 521 db alkohol-tartalom meghatározására szolgáló gyorseszteszt a vendéglátás területén történő esetleges vizezések kimutatására irányult. Alkoholtartalom eltérést a gyorsesztesztekkel végzett mérések során nem tapasztaltunk. A nyári nagy forgalomnak köszönhetően lejárt minőség megőrzési idejű alkoholos italt csak egy esetben találtunk, ami azonnali hatállyal kivonásra került a kereskedelmi forgalomból. Egy vendéglátó ipari egység helyszíni ellenőrzése során az ellenőrök egy-egy jelöletlen bor és pálinka tételt találtak, melyek forgalomból történő kivonása azonnali hatállyal megtörtént. Továbbá egy esetben a tétel nyomon követése nem felelt meg a jogszabályi előírásoknak.

A nyári ellenőrzések első szakaszában laboratóriumi vizsgálat céljából ellenőreink 229 db hatósági mintát vettek (102 db borászati terméket, 81 db szeszes italt, 39 db sört, és 7 db egyéb alkoholos italt). A hatósági laboratóriumi vizsgálatok jelenleg folyamatban vannak.