

**Őszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2023.**  
**zárójelentés**  
időszak: 2023. október 16-29.

A Dr. Nobilis Márton élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkár által elrendelt, hagyományteremtő szándékkal indított országos mustra 2023. október 16-29. között zajlott. Az ellenőrzéssorozatot a Nébih koordinálta, annak végrehajtásában a vármegyei kormányhivatalok, a járási hivatalok és a Nébih ellenőrei is részt vettek.

A szakemberek ellenőrizték a kereskedelmi egységeket és iskolai büféket, valamint az évszak népszerű termékeit: az almát, a burgonyát, a tökmagolajat. A felügyelők félszáz szőlőhegyről gyűjtötték össze az ún. autentikus bormintákat, továbbá fokozottan vizsgálták az állatgyógyászati készítmények kiskereskedelmét és a kutyaszaporítást.

### **A 2023. évi őszi szezonális ellenőrzés eredményei**

#### **1.) Pályaudvarokon működő kereskedelmi egységek ellenőrzése**

**Ellenőrzési időszak: október 24-27.**

**Ellenőrzési szempontok:** higiéniai követelmények; forgalmazott élelmiszerek lejárat ideje, jelölése, nyomon-követhetősége; dolgozók egészségügyi alkalmassága.

**Tapasztalatok:**

A kijelölt 4 nap alatt országosan 57 üzletet ellenőriztek. A tapasztalatok szerint több pályaudvaron egyáltalán nem üzemeltetnek élelmiszerüzletet, inkább a vendéglátóhelyek jellemzőek.

Az ellenőrzött helyek közül 11 üzletben állapítottak meg kisebb higiéniai hiányosságot, lejárt termékeket mindössze két esetben találtak az ellenőrök, és a forgalomba hozott élelmiszerek jelölését 1 egységben kifogásolták.

A feltárt hibák miatt 13 élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból, összesen 7,1 kg mennyiségben.

A leggyakrabban (14 alkalommal) a dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolása okozott problémát. A gyakorlati tapasztalatok szerint általában adminisztrációs hiányosságról volt szó, amit az ellenőrök jegyzőkönyvben rögzített felszólítására a vállalkozók azonnal pótolnak, így szankció alkalmazására nem volt szükség.

Az ellenőrzések során csupán 3 esetben döntött a hatóság bírság kiszabásáról, az eljárások folyamatban vannak.

#### **2.) Pályaudvarokon működő vendéglátó egységek ellenőrzése**

**Ellenőrzési időszak: október 24-27.**

**Ellenőrzési szempontok:**

- a létesítményre vonatkozó higiéniai szabályok betartása, személyi és technológiai feltételek megfelelése
- nyomonkövetés vizsgálata

**Tapasztalatok:**

72 db, pályaudvaron üzemelő vendéglátó létesítmény ellenőrzését végezték el az élelmiszerlánc-felügyeleti ellenőrök. Általánosságban elmondható, hogy az egységek többsége biztonságosan üzemel, főleg kisebb dokumentációs és higiénés hiányosságokat tapasztaltak. A pályaudvarokon jellemző, hogy helyben készített szendvicseket kínálnak, azonban ott, ahol meleg ételek forgalmazása is történt, nem volt biztosítva a melegen tartás lehetősége.

Jellemző hibaként rögzítették több esetben, hogy bár zöldségelőkészítővel rendelkeznek, azt nem rendeltetésének megfelelően használják, továbbá ahol nem alakítottak ki előkészítő helyiséget, ott is tisztítatlan zöldségeket használnak fel a szendvicsek készítéséhez.

A higiéniai feltételeinek hiánya, valamint nem megfelelése miatt 3 egységben a hatóság azonnali hatállyal megtiltotta a szendvicskészítést.

Összesen 18 esetben indítottak eljárást a szakemberek, a kiszabott bírságok értéke: 635.000 Ft. A forgalomból összesen 32 db tételt vontak ki.

### **3.) Iskolabüfék ellenőrzése**

**Ellenőrzési időszak: október 16-20.**

**Ellenőrzési szempontok:**

Az iskolabüfék ellenőrzése kiterjedt

- a higiéniai szabályok betartására,
- a tevékenység végzéséhez elengedhetetlen személyi és technológiai feltételek megfelelésére,
- a helyben készített vendéglátó termékek készítésének feltételeire, jelölésére, nyomonkövethetőségére,
- a dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolására.

**Tapasztalatok:**

Az ellenőrzésre kijelölt 5 nap alatt országosan 191 iskolabüfét ellenőriztek. A tapasztalatok alapján ezekben az egységekben előrecsomagolt élelmiszerek (csokik, snackek, keksz, chips, ropi), szénsavas és szénsavmentes üdítőitalok, gyümölcslevek mellett helyben készített szendvicseket, hot-dogot, hamburgert és helyben készre sütött pékárut is forgalmaznak.

Általánosságban elmondható, hogy az iskolabüfékben a higiéniai szabályokat betartották, a legtöbb létesítményben a szendvicsek készítéséhez, a mirelit pékáruk helyben sütéséhez a feltételek biztosítottak voltak, a forgalmazott élelmiszerek nyomonkövethetősége megfelelő volt.

Mindamellet, hogy az ellenőrzött egységek általános higiéniai állapota megfelelő volt, hiányosságokat is tapasztaltak az ellenőrök:

- Több esetben előfordult, hogy az iskolákban külön, az iskolabüfé dolgozói részére elkülönített mosdó, öltöző vagy személyzeti szociális blokk nem állt rendelkezésre.
- A szendvicsek készítéséhez felhasznált zöldségek olyan egységekbe is érkeztek tisztítás nélkül, ahol nem állt rendelkezésre megfelelő zöldség előkészítő.
- Az ellenőrzött egységek 10%-ban fordult elő, hogy a dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolására szolgáló dokumentum nem volt a helyszínen vagy nem volt érvényes.
- Jelentős számban állapították meg a szakemberek, hogy a helyben készített ételek, csomagolatlan élelmiszerek esetében nem történik meg a fogyasztók tájékoztatása az azokban található allergén összetevőkről vagy a tájékoztatás nem teljes körű.

A feltárt hibák miatt 13 esetben szabtak ki bírságot, összesen 640.000 Ft értékben.

3 élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból, 2 esetben a termékek minőségmegőrzési ideje már lejárt, egy esetben az elkészített hűtést igénylő szendvicseket nem megfelelő módon, hűtés nélkül tárolták.

### **4.) Tökmagolaj előállítás helyszíni ellenőrzése és mintavétele**

**Ellenőrzési és mintavételi időszak: október 16-20.**

**Ellenőrzési szempontok:**

A tökmagolajok vizsgálata során a szakemberek kiemelt figyelmet fordítottak többek közt

- az alapanyag-eredet vizsgálatára,
- az alapanyag és a késztermék nyomonkövethetőségének ellenőrzésére,
- az üzem higiéniai körülményeinek, valamint az élelmiszerkezelés vizsgálatára,

- a termékforgalmazás jogszerűségének ellenőrzésére,
- a jogszabályi előírások szerinti dokumentáció vizsgálatára.

A hatósági ellenőrzések jelölésvizsgálattal egybekötött mintavétellel is kiegészültek, a laboratóriumi vizsgálatok a Magyar Élelmiszerkönyvi előírásoknak történő megfelelés ellenőrzése mellett (például: hamisítás kiszűrése, avasság vizsgálata) kiterjedtek az élelmiszer-biztonsági paraméterek (policiklusos aromás szénhidrogének (PAH), nehézfémek, növényvédőszermaradékok) vizsgálatára, továbbá a csomagolóanyagok megfelelőségi bizonylatainak ellenőrzésére (élelmiszercélú felhasználásra történő alkalmasság ellenőrzése).

### **Tapasztalatok:**

Az őszi szezonális ellenőrzéssorozat kapcsán összesen 34 élelmiszer-előállító (bejelentés köteles létesítmény, kistermelő) telephelyén végeztek mintavétellel és az azt követő laboratóriumi vizsgálatokkal egybekötött hatósági ellenőrzést. A járási vármegyei szakemberek a helyszíni hatósági ellenőrzéseik során 2 élelmiszer-előállító esetében – kisebb jelölési jogsértés és hiányos dokumentáció miatt – állapítottak meg szabálytalanságot.

A Nébih ellenőrei vizsgálataik során kisebb súlyú higiéniai hiányosságokat rögzítettek, egy esetben azonban – a feltárt higiéniai hiányosságok miatt – a tevékenység azonnali hatályú felfüggesztése is indokoltá vált. A leírt intézkedéseken túl összesen csaknem 2,5 tonna, jellemzően alapanyag forgalomból való kivonására, a forgalomba hozatal, a felhasználás megtiltására került sor, a nyomkövetés hiánya, valamint lejárt minőségmegőrzési idő miatt. Az eljárások és a bírságok megállapítása folyamatban van.

Az élelmiszer-előállítás folyamatába a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP) alapelvein nyugvó, folyamatos eljárást jellemzően bevezették, élelmiszer-higiéniai szempontból az előállítás feltételei biztosítottak voltak. A késztermékek nyomkövetése a legtöbb előállító esetében pontos, és a termék beazonosíthatósága is biztosított volt. Élelmiszer-hamisításra – tehát idegen növényi olajjal való felütésre – utaló jelet az ellenőrzések során nem tapasztaltak. A leírtakat megerősítik az eddig elvégzett analitikai laboratóriumi vizsgálati eredmények.

*A laboratóriumi vizsgálatok közül az élelmiszer-biztonsági paraméterek (nehézfém, PAH és peszticid) vizsgálata folyamatban van.*

## **5.) Zöldség-gyümölcs minőség-ellenőrzés – alma, burgonya**

**Ellenőrzési időszak: október 16-27.**

**Ellenőrzési szempontok:** Forgalmazási minőségszabványoknak való megfelelés, nyomkövethetőség megléte.

### **Tapasztalat:**

A Nébih és a vármegyei kormányhivatalok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei 199 belföldi forgalmazónál vizsgálták az étkezési alma és burgonya értékesítését. Összesen 560 tételt, ebből 328 tétel almát (261 hazai és 67 EU) és 232 tétel burgonyát (161 hazai és 71 EU) vizsgáltak.

Összességében elmondható, hogy az áruk minőségével kevés kifogás merült fel.

Az ellenőrök 21 esetben tettek kifogást, ebből 11 esetben jelölési hiba, 4-ben minőségi kifogás miatt, valamint 6 ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető tételt találtak. Összesen 19 alkalommal szabtak ki élelmiszer-ellenőrzési vagy élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot, 2.305.854 Ft értékben. Az ellenőrök 2 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. A forgalomból összesen 11 tételt (8 hazait és 3 más EU tagállamit) vontak ki, 1.540 kg mennyiségben.

## 6.) Állatgyógyászati termékek kiskereskedelmének ellenőrzése

**Ellenőrzési időszak: október 16-27.**

**Ellenőrzési területek:** állatpatikák, gazdaboltok, kisállatkereskedések, közforgalmú humán gyógyszerárak

### **Ellenőrzési szempontok:**

Tematikus checklista alapján, ami többek között kitér arra, hogy

- Milyen típusú készítményeket forgalmaz a kiskereskedelmi egység?
- Csak a működési engedélyben foglaltaknak megfelelő készítményeket árusítja-e a vállalkozás?
- Foglalkoztatnak-e állatorvost / gyógyszerészt a vényköteles készítmények kiadásához?
- A vényköteles készítményeket nem szabadpolcon, hanem a vásárlótértől elzárva tartják?
- A lejárt, minőségi hibás készítmények elkülönítése megfelelő-e?

### **Tapasztalatok:**

Az állatgyógyászati termékek kereskedelmének ellenőrzése során a vizsgált 240 létesítményből 104-ben forgalmaztak vényköteles készítményt. 3 esetben tapasztalták az ellenőrök, hogy hiányzott a működési engedély vagy annak nem megfelelő termékkört árusítottak. 2 árusítóhelyen nem foglalkoztattak állatorvost és gyógyszerészt a vényköteles készítmény kiadásához, további 3 létesítménynél pedig a vények adattartalma nem felelt meg a jogszabályoknak.

## 7.) Kutyaszaporítás ellenőrzése

**Ellenőrzési időszak: október 16-27.**

### **Ellenőrzési szempontok:**

A vonatkozó jogszabályoknak való megfelelés.

Az ellenőrzések során kiemelt figyelmet fordítottak az alábbiakra:

- a létesítmény nyilvántartásba vételének (FELIR szám) megléte, megfelelő tevékenység szerepeltetése („Kutya, macska, vadászgörény tenyésztésének regisztrációja”)
- szükség szerinti állatorvosi ellátás biztosítása,
- a kutyák (a felnőtt és kölyök állatokra egyaránt kitérve) általános egészségi állapota, kondíciója,
- a kutyák elhelyezésének körülményei, valamint a biztosított férőhely mérete,
- a táplálás, ivóvízellátás,
- a tartási hely tisztíthatósága és fertőtleníthetősége,
- a mozgásszabadság biztosításának megvalósulása,
- az életkornak megfelelő egyedi jelölés és érvényes veszettség elleni védőoltás megléte
- a fülvágás jogszabályi tilalmának megvalósulása
- a nyolchetes életkor előtti elválasztás jogszabályi tilalmának betartása,
- értékesítésre szánt kölykök esetén a nyomkövethetőség biztosítása.

### **Tapasztalatok:**

73 kutyaszaporító létesítményt ellenőriztek a szakemberek. Általánosságban elmondható, hogy olyan súlyú problémával, amely az állatok érdekében történő azonnali intézkedést vont volna maga után, az ellenőrök nem találkoztak. A jogszabályi előírások teljesülésének maradéktalan biztosítása érdekében azonban 8 esetben indítottak eljárást. Ezekben az esetekben kifogásolható volt az állattartó helyek higiéniai állapota, a megengedettnél zsúfoltabb tartásmód, valamint a nyomkövethetőséget biztosító nyilvántartás hiányos vezetése. Problémaként merült fel továbbá a tevékenységhez szükséges FELIR-azonosító hiánya, a kutyák életkorának megfelelő egyedi jelölés és veszettség elleni védőoltás elmulasztása, valamint a 8 hetes kornál fiatalabb elválasztás. Az ellenőrök valamennyi esetben kötelezték az állattartót a hiányosságok javítására, pótlására és a jogszerű gyakorlat alkalmazására.

### **8.) Szőlőszüreték hatósági ellenőrzése**

Az őszi szezonális ellenőrzés részét képezte a szőlőszüreték hatósági ellenőrzései is.

A Nébih bor eredetvédelmi ellenőrzéseinek egyik kiindulási alapját az ún. autentikus szőlők és az abból készült autentikus borok képezik. Már az autentikus borok készítéséhez felhasznált szőlő szüretét is a hatósági felügyelők végezték az előzetesen meghatározott, termőhelyre, fajtára vonatkozóan jellemző parcellákról. 2023-ban 55 ilyen parcella jelöltek ki. A felügyelők ezen 55, az adott borvidékre jellemző területről végezték a szőlők begyűjtését.

A hatósági szőlőszüreték után, szigorú hatósági protokoll szerint végzett, ellenőrzött szőlőfeldolgozási, borkészítési eljárások révén elkészülnek az ún. autentikus,- termőhely, fajta és évjáratnak megfelelő borok. Ezen borok analitikai elemzése révén létrejön egy szintén termőhelyre, évjáratra és szőlőfajtára vonatkozó analitikai adatbázis, melyben többek között a borokra specifikusan jellemző stabil izotóp-arányokat is meghatározzák, tehát a borok atomi szintű elemzésére is sor kerül.

Az adatok többek között lehetővé teszik a 2023-as évjáratú borok földrajzi eredetének ellenőrzését, az esetleges eredetvédelmi visszaélések azonosítását