

Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2022.

Az idei téli ellenőrzések törzsidőszaka országsszerte december 5-18-ig tartott.

Az ellenőrzéseket a Nébih, valamint a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek szakemberei hajtották végre, a Nébih irányításával.

Az ellenőrzések során valamennyi létesítményben fokozott figyelem irányult a higiéniai előírások betartására, és az előállított, forgalomba hozott élelmiszerek nyomonkövethetőségére.

Az ünnepekhez kötődő hagyományokra figyelemmel az ellenőrzések fókuszában a hús, húskészítmény és az édesipari termék előállítás, valamint az élő hal, a friss hús, az édességek és a szezonális zöldség-gyümölcs forgalmazása állt. Nem maradtak ki a piacok, az adventi és karácsonyi rendezvények és a vendéglátó egységek sem, különös tekintettel a különféle helyszínekre kitelepült vállalkozókra.

Laboratóriumi vizsgálat céljából országsszerte mintavételekre is sor került különféle fűszerekből, nyers/félkész tésztákból, virsliből, bio déligyümölcsökből, valamint borászati termékekből és alkoholos italokból.

A 2022. évi téli szezonális ellenőrzés eredményei – számokban

(A megszokottnál rövidebb törzsidőszak miatt a konkrét számadatokat nem célszerű összehasonlítani. A tendenciák hiteles leírására az előfordulási arányok adatai alkalmazhatók.)

Országosan összesen **1824 ellenőrzésre** került sor.

Ebből **342 ellenőrzés élelmiszerelőállító** helyen (58 vágóhíd/daraboló, 70 húskészítmény előállító, 42 édesipar, 172 egyéb előállító), **994 az élelmiszer-forgalmazásban** (213 hiper/szupermarket, 496 üzlet/szaküzlet, 112 piac, 60 rendezvény, 63 nagyker/logisztikai központ, 50 egyéb forgalmazó) és **488 vendéglátóhelyen** (melyből 72 kitelepült) történt.

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **15 alkalommal figyelmeztetést, 160 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként, és **összesen több mint 12,2 millió Ft bírságot** szabtak ki.

Az élelmiszerelőállító és -forgalmazó létesítményekben a feltárt hiányosságok, illetve szabálytalanságok miatt 14 alkalommal kellett a tevékenységet korlátozni (1 előállítónál, 3 piacon és 10 vendéglátó egységben).

év	ellenőrzött egységek száma	szankciók		
		figyelmeztetés esetszám	kiszabott bírság	
			esetszám	összeg Ft
2021	2 748	10	154	11 300 718
2022	1 824	15	160	12 252 639

A létesítmények ellenőrzésének eredményei

A különböző létesítmények ellenőrzése során az ellenőrök leggyakrabban **higiéniai hiányosságokat** tapasztaltak, melynek előfordulási aránya 6,4% (116 eset), ami magasabb az

előző évinél (2021-ben 4,9%). A higiéniai problémák **legnagyobb arányban vendéglátó egységekben** fordultak elő (62 esetben).

A **dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolásával** kapcsolatos hiányosság az ellenőrzések 3,7%-ában (67 esetben) fordult elő (2021-ben 3,1%), jellemzően a **rendezvényeken** (8 esetben) és **kitelepült vendéglátó** egységeknél (34 esetben).

A **nyomonkövethetőségre** vonatkozó hiányosságok aránya emelkedett, idén az összes ellenőrzés 3,3%-ában (61 esetben) állapították meg (2021-ben 2,4%) az ellenőrök, leginkább a **piaci élelmiszerforgalmazás** területén (24 esetben).

Az élelmiszerek ellenőrzésének eredményei

Összesen **6 531 hazai és külföldi élelmiszer tételt ellenőriztek** a szakemberek, melyek 4,8%-át, 310 tételt kellett kivonni a forgalomból, országosan 51,6 tonna mennyiségben.

Az előző évihez képest idén magasabb volt a forgalomból kivont tételek aránya (2021-ben 4,4%).

termék		ellenőrzött tétel	összes forgalomból kivont tétel		
			száma	mennyisége kg	értéke Ft
2021	hazai	8 056	323	13 897	1 948 134
	külföldi	2 365	137	6 778	628 938
	összes	10 421	461	20 675	2 577 072
2022	hazai	5 092	236	49 961	1 311 285
	külföldi	1 439	74	1 600	1 050 033
	összes	6 531	310	51 561	2 361 318

Az ellenőrzött élelmiszer tételek között a **nyomon követés hiánya miatt** forgalomból kivontak **aránya a legmagasabb**, idén 3,0% (197 tétel, 50,7 tonna), ami meghaladja a tavalyit (2021-ben 2,4%).

A **fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejártja** miatt kivont tételek aránya 1,3% (83 tétel, 161 kg), ami magasabb a tavalyi előfordulási arányhoz képest (2021-ben 0,7%).

A **jelölési hiba** miatt forgalomból kivont tételek aránya 0,2%, mely alacsonyabb a tavaly tapasztaltaknál (2021-ben 1,0%).

Élőhal árusítás ellenőrzésének tapasztalatai

Az élőhal árusítását 50 forgalmazó helyen ellenőrizte a hatóság. Szabálytalanságot 6 esetben állapítottak meg, melyből 4 eset higiéniai probléma volt, a további 1-1 hiányosság pedig a nyomonkövethetőségre, illetve a dolgozó egészségügyi alkalmasságának igazolására vonatkozott. **A forgalomba hozott halak – 1 lejárt tétel kivételével – megfeleltek a követelményeknek.**

Nébih vizsgálat az orvhalászati visszaszorításáért

(az itt említett adatok a fenti összesítésben NEM szerepelnek, azon felül értendők)

A Nébih halőrei nagyobb természetes vizeink partján 69 étteremben és 8 halárusító egységben célzottan vizsgálták novemberben és decemberben, hogy a horgászatból, esetleg orvhalászatból származó halak bekerülnek-e az éttermek kínálatába. Összesen 9 esetben tapasztaltak szabálytalanságot, leggyakrabban a haltermékek nem megfelelő

jelölését, valamint az élőhal nyomonkövethetőségének hiányát. Az ellenőrök ezen esetekben eljárást indítottak, valamint elrendelték mindösszesen 353 kg haltermék forgalomból történő kivonását.

A friss hús forgalmazásának ellenőrzési eredményei

A friss húsok esetében 22 tételt (166 kg) kellett kivonni a forgalomból, melynek leggyakoribb oka **(10 tételnél) a nyomonkövethetőség hiánya** volt. (Az ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető élelmiszer nem tekinthető biztonságosnak.)

Édesipari termékek forgalmazásával kapcsolatos tapasztalatok

Az édesipari termékek forgalmazásának ellenőrzése során **85 tétel nyomon követése nem volt biztosított**, és 6 lejárt tételt találtak az ellenőrök. Az érintett termékeket (összesen 414 kg) kivonták a forgalomból. Pozitív változás, hogy **jelölési hibát sehol sem állapítottak meg**.

Fűszerek és nyers/félkész tészták laboratóriumi vizsgálatai

A Nébih munkatársai 21 fűszer (pl. fahéj, szegfűszeg, kardamon) és 21 hűtött és gyorsfagyasztott nyers/félkész tészta (pl. réteslap, leveles tészta, süteménytészta) termékből vettek hatósági mintát különféle laboratóriumi vizsgálatok elvégzése érdekében.

A fűszer mintákból mikrobiológiai vizsgálatot végeztek a Nébih laboratóriumi szakemberei, mindegyik termék megfelelt az előírásoknak. A nyers/félkész tészták esetén mikrobiológiai és kémiai vizsgálatok történtek (például tartósítószer jelenlétének mérése), amelyek alapján egyik termékkel szemben sem merült fel kifogás.

Vendéglátás ellenőrzésének eredményei

Az ellenőrzött 488 vendéglátó egységben 62 esetben higiéniai, 14 esetben nyomon követéssel kapcsolatos hiányosságokat tártak fel a szakemberek. A dolgozók egészségügyi alkalmasságát 36 helyen nem tudták igazolni.

Az adventi/karácsonyi ünnepi vásárokon, rendezvényeken kitelepült 72 ellenőrzött vendéglátónál 5 esetben találtak higiéniai problémát, 1 helyen nem volt megfelelő a nyomon követés és 2 helyen hiányzott a dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolása.

Iskolai büfék ellenőrzésének tapasztalatai

Az iskolai büfék tevékenységének ellenőrzése az általános higiéniai szempontok mellett a szendvicsek árusítására, helyben készítés esetén annak feltételeire irányult.

Az országsszerte megvizsgált 257 iskolai büfé közül az általános higiéniai állapotot tekintve 202 egység megfelelően üzemelt. Több helyen kisebb hiányosságot találtak az ellenőrök, míg 7 egység nem felelt meg az alapvető higiéniai elvárásoknak.

Szendvicsárusítást 247 helyen tapasztaltak, melyeket szinte mindenhol helyben állítottak elő. A szendvicskészítés feltételeit 191 helyen megfelelőnek találták, 27 helyen kisebb hiányosságok fordultak elő, míg 9 büfében kifogásolhatóak voltak a körülmények. A hatóság megtette a szükséges lépéseket.

Zöldség-gyümölcs termékek ellenőrzésének tapasztalatai

(az itt említett adatok a fenti összesítésben szerepelnek)

A zöldség-gyümölcs minőségellenőrök 323 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 984 zöldség-gyümölcs tétel (327 hazai, és 657 más EU tagállami, illetve 3. országbeli) vizsgálatára került sor. A vizsgálatok javarészt a friss szezonális termékekre irányultak.

Az ellenőrök 73 esetben tettek kifogást, ebből 55 esetben jelölési hiba vagy minőségi kifogás, 18 esetben ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető termék miatt. Szankcióként 64 esetben étel-miszer-ellenőrzési, illetve étel-miszerlánc-felügyeleti bírságot szabtak ki, összesen mintegy 6,7 millió Ft értékben. Az ellenőrök 9 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. A forgalomból összesen 28 tételt (1 525 kg) vontak ki.

A Nébih ellenőrei kiemelten vizsgálták a nagy áruházláncok központi elosztó raktárait. Ezekben összesen 33 (28 EU és 5 harmadik országból származó) „import” zöldség-gyümölcs tétel minőségét, jelölését és nyomonkövethetőségét ellenőrizték. A vizsgálatok során kifogás nem merült fel.

A Nébih laboratóriuma 11 bio déligyümölcsöt is megvizsgált. A banán, citrom, mandarin és narancs tételek 91%-a uniós tagállamból származott, csupán 1 minta érkezett harmadik országból. A mintákból 3137 analitikai vizsgálatot végeztek a szakemberek, egyetlen tétel sem tartalmazott kimutatható mennyiségben szermaradékot.

Szilveszteri ünnepkörhöz kötődő termékek ellenőrzése

Az alábbiakban szereplő adatok a fenti összesítésben NEM szerepelnek, azon felül értendők.

Borászati termékek és alkoholos italok ellenőrzésének eredményei

A borászati termékeket és alkoholos italokat elsősorban a szezonálisan működő vendéglátó létesítményekben, karácsonyi vásárokon vizsgálták a Nébih ellenőrei. Megnyugtató hír, hogy 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 198 terméket (142 hazai és 56 külföldi alkoholos ital) ellenőriztek. A helyszínen elvégzett 62 db „in situ” alkoholtartalom meghatározására szolgáló gyorseszteszt a vendéglátás területén történő esetleges vizezések kimutatására irányult. Alkoholtartalom eltérést a jelzett értékekhez képest a gyorsesztesztekkel végzett mérések során nem tapasztaltak a szakemberek.

Az alkoholos italok minőségmegőrzési idejét 70 termék esetében ellenőrizték az ellenőrök, lejárt terméket egyetlen esetben sem találtak. További 66 borászati terméknel a nyomonkövethetőség is megvizsgálták, melyből egy esetben találtak problémát. A terméket forgalmazó vendéglátó egységgel szemben eljárást indított a hatóság.

Laboratóriumi vizsgálat céljából 18 termékből hatósági mintát vettek az ellenőrök, melyek közül 12 borászati termék (pezsgő, gyöngyözőbor és forralt bor alapanyag), 6 pedig szeszes ital (keserűlikőr, pálinka) volt. Az elvégzett laboratóriumi vizsgálatok és az érzékszervi bírálat alapján mindegyik termék megfelelőnek bizonyult, kifogás nem merült fel.

Virslis termékek ellenőrzése

A Nébih szakemberei kiemelten vizsgálták a szilveszteri időszak hagyományos termékét, a virslit, melynek fogyasztási aránya éves viszonylatban ezen időszakban a legmagasabb.

Minőségi követelmények

Azt, hogy a virsli megnevezésű terméknek milyen paraméterekkel kell rendelkeznie a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) 1-3/13-1 számú előírása szabályozza. A virsli legfeljebb 26 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füstízesítésű homogén metszslapú termék, ahol a jelölés szempontjából a hústartalom a

késztermékre vonatkoztatva legalább 51%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

Virslis termékek forgalmazására vonatkozó ellenőrzések

A Nébih ellenőrei 65 nagyforgalmú kereskedelmi egységben, valamint azok logisztikai központjaiban tartottak kifejezetten a virslis termékekre vonatkozó élelmiszerhigiéniai, valamint nyomonkövethetőségi ellenőrzést.

A szakemberek a forgalmazási körülményeket, valamint a raktárak higiéniai állapotát egyaránt megfelelőnek találták. A nyomonkövethetőség szintén mindenhol biztosított volt, így intézkedésre nem került sor.

Az üzletekben a termékeket megfelelő hőmérsékleten tárolták, ugyanakkor több egység raktárában, hűtőkamrájában előfordult, hogy zsúfoltságot, rendezetlenséget, esetenként a padozat szennyezettségét tapasztalták az ellenőrök. Ezen hibákat az érintett egységekben haladéktalanul javították.

Virslis termékek online forgalmazásának ellenőrzése

A Nébih szakemberei azokat az online kereskedelmi felületeket (webáruházakat) is vizsgálták, ahol virslis megnevezésű termékeket vásárolhatnak a fogyasztók.

Azon élelmiszerek nevében, amik nem felelnek meg a fentebb részletezett MÉ követelményeknek, nem szerepelhet a „virslis” szó. Ezeket a termékeket nem lehet a VIRSLI élelmiszercsoportba sem besorolni és a virslik között eladásra felkínálni, mert az megtéveszti a vásárlót.

Az online felületek esetében a fogyasztó kizárólag a honlapon közzétett adatok alapján tud döntést hozni a megvásárolni kívánt termékről, ezért elengedhetetlenül fontos a jogszerű és korrekt tájékoztatás.

Az ellenőrzés során 2 webáruház üzemeltetőjével szemben nem megfelelő élelmiszercsoport besorolás miatt hatósági eljárást indított a Nébih. A vállalkozások a „VIRSLI” élelmiszercsoportban több olyan terméket is szerepeltettek, amelyek megnevezése alapján nem feleltek meg a virslire vonatkozó jogszabályi követelményeknek.

Virslis termékek laboratóriumi vizsgálata

Hatósági mintavételeket is végzett a Nébih, összesen 21 db termék került górcső alá.

A virslis esetében az egyik fontos MÉ szerinti előírás, hogy a termék kalciumtartalma a 350 mg/kg határértéket nem haladja meg, az ugyanis a megengedettnél nagyobb mennyiségű csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) jelenlétét igazolja. A MÉ-ben a virslis fehérje-, víz-, zsír-, és sótartalma is szabályozva van. Amennyiben ezek a feltételek nem teljesülnek, a virslis megnevezés nem tüntethető fel a jelölésen.

A Nébih laboratóriumi a virslis megnevezésű termékeket megvizsgálták mikrobiológiai szempontból, továbbá a fehérje-, víz-, zsír-, só-, kalcium-, illetve a nitrit/nitrát-tartalom vizsgálatára is sor került. Mikrobiológiai kifogás eddig még egyik terméknél sem merült fel, azonban néhány külföldi előállítású termék esetében az előírtnál magasabb kalciumtartalmat, illetve alacsonyabb fehérjetartalmat mért a laboratórium. A megerősítő vizsgálatok folyamatban vannak.