

## Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2024.

zárójelentés

időszak: 2024. december 9-31.

A 2024. évi országos téli ellenőrzés-sorozatot a vármegyei és járási hivatalok szakemberei a Nébih irányításával végezték.

Kiemelt figyelmet kaptak:

- A húst és húskészítményt előállító létesítmények, az ott előállított és forgalomba hozott élelmiszerek.
  - Az üzletekben a friss hús és az édesipari termékek forgalmazása.
  - Az élőhal árusítása az üzletekben, és az ideiglenesen árusító helyeken, különös tekintettel a tárolás és szállítás állatvédelmi követelményeire.
  - Az adventi, karácsonyi vásáron, ünnepi rendezvényen kitelepült vendéglátók és a forralt bort forgalmazó jövedéki engedélyes árusítók.
  - A zöldség-gyümölcs minőség-ellenőrzés elsősorban a szezonális termékekre irányult.
- A Nébih munkatársai a téli vadmadáreledeleket is vizsgálták a megadott időszakban.

### *Az eredmények számokban*

Országosan eddig összesen **1355 ellenőrzésre** került sor. Ebből **230 ellenőrzés élelmiszer-előállító** helyen (45 vágóhíd/daraboló, 78 húskészítmény előállító, 14 édesipar, 93 egyéb előállító), **952 ellenőrzés az élelmiszer-forgalmazásban** (223 hiper/szupermarket, 426 üzlet/szaküzlet, 106 piac, 73 rendezvény, 31 nagyker/logisztikai központ, 93 élőhal árusító hely) és **135 kitelepült vendéglátóhelyen** és **38 kitelepült jövedéki engedélyes árusítónál** történt.

Az ellenőrök leggyakrabban (57 esetben) higiéniai hiányosságokat tapasztaltak.

A dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolásával kapcsolatos hiányosságot 39 esetben tártak fel.

A nyomkövethetőségre vonatkozó hiányosságot idén eddig 32 esetben állapítottak meg.

Lejárt élelmiszerek forgalmazásával 21 esetben találkoztak a szakemberek.

Az ellenőrzések során összesen 197 különböző élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból, több mint 7 tonna mennyiségben.

**A forgalomból történő kivonás legfőbb oka idén a jelölési hiba volt, leginkább a külföldi édességeknél.**

A tapasztalt hiányosságok miatt 1 előállítónál és 2 üzletben kellett a végzett tevékenységet korlátozni.

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **8 alkalommal figyelmeztetést, 94 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként. Az kiszabott bírságok országos összege meghaladta a 7 millió Ft-ot.

### ***Élőhal-árusítás állatvédelmi ellenőrzésének tapasztalatai***

Országosan 93 élőhalat árusító hely állatvédelmi célú ellenőrzésére került sor. Az ellenőrzések során mind az állattartási körülmények, mind az állategészségügyi dokumentációk vizsgálata megtörtént, súlyos jogszabálysértést nem tártak fel. A halak tartási körülményei állatjóléti, illetve állategészségügyi szempontból jellemzően megfelelőek voltak, a tároló medencékben az elhelyezett állatok sűrűsége, a vízminőség, a levegőztetés az ellenőrzött egységekben megfelelt a jogszabály által előírt követelményeknek. Sérült halat az ellenőrzések során nem találtak, a halak értékesítés előtti kötelező kábítása pedig a vonatkozó előírások betartásával, rendszerint a fejre mért ütéssel történt. Kisebb higiéniai problémát 1 esetben, állatvédelmi hiányosságot 4 esetben állapítottak meg, melyet a vállalkozók rövid időn belül kijavítottak, illetve pótoltak.

### ***Vendéglátás ellenőrzésének eredményei***

Az adventi vásárokon, ünnepi rendezvényeken kitelepült vendéglátó létesítmények higiéniai, személyi és technológiai feltételeit, valamint a forgalmazott ételek készítéséhez felhasznált élelmiszer-alapanyagok nyomonkövethetőségét vizsgálták a területi élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság munkatársai.

Az ellenőrzések alapján általánosságban megállapítható, hogy a rendezvényen, adventi/karácsonyi vásáron kitelepült vendéglátók megfelelően felkészültek voltak, az élelmiszer-higiéniai és -biztonsági szempontokkal tisztában voltak, az ezek betartásához szükséges feltételeket biztosították. A vizsgált rendezvények bejelentése a jogszabálynak megfelelően megtörtént az illetékes járási hivatal felé. A rendezvényre vonatkozó szervező által biztosítandó feltételek rendelkezésre álltak az élelmiszer-vállalkozók részére (elektromos áramellátás, elkülönített szociális helyiségek, vízvételi lehetőség, valamint a vásárlók által termelt kommunális hulladékok rendszeres gyűjtése és elszállítása). A vendéglátó egységek részben a helyszínen biztosított faházakba, részben saját mozgólétesítményeikbe települtek ki. A nyilvántartásba vételi igazolások alapján a kitelepült egységek bázishellyel rendelkeztek vagy egyedileg is nyilvántartott egységből érkeztek. A kitelepült vendéglátó egységekben a berendezési tárgyak takarítottsága, az egység környezetének tisztasága, a padozatok résmentessége megfelelő volt, a hideg-meleg víz biztosított volt minden árusítóhelyen. A forgalmazott termékek és az azokhoz felhasznált alapanyagok eredetét számlával, szállítólevéllel többnyire igazolni tudták.

Mindezek mellett néhány ellenőrzött egységben az ott dolgozók egészségügyi alkalmassági dokumentumai a helyszínen nem álltak rendelkezésre, a forgalmazott ételek allergén összetevőiről a fogyasztókat nem tudták hitelt érdemlően tájékoztatni. Az egyik ellenőrzött egységben úgy végezték a nyershús fűszerezését, illetve a tisztítatlan zöldség beszállítását, hogy az egységben nem volt biztosított megfelelő műszaki kialakítás, technológiai elkülönítés. Egy esetben lejárt minőségmegőrzési idejű fűszereket is használtak az ételkészítéshez. Egy más tagállamból érkezett egység esetén az eszközmosogatás és kézfertőtlenítés feltételei hiányoztak, a dolgozók egészségügyi alkalmasságát sem tudták igazolni.

Az ellenőrzött egységeket üzemeltető élelmiszer-vállalkozások a feltárt hiányosságok nagyobb részét már az ellenőrzés idején megszüntették, azokat a hiányosságokat, melyek javítása – azok jellegénél fogva – az ellenőrzés időpontjában nem tudott megtörténni, utólag kerültek pótlásra, és ezt dokumentumokkal igazolták is. Az élelmiszer-higiéniai előírásokat több ponton megsértő (pl. a nyershús fűszerezését, illetve a tisztítatlan zöldség beszállítását megfelelő kialakítottság

nélkül végző, lejárt fűszereket használó, az eszközmosogatás és kézmosás feltételeit nem biztosító) egységeket üzemeltető vállalkozásokkal szemben eljárás indult.

Azonnali helyszíni intézkedést igénylő kirívó szabálytalanságot a hatósági ellenőrök egy esetben tapasztaltak: az ellenőrzött egységben gyorsfagyasztott húsos lepényfélét értékesítettek, rostlapon történő átmelegítést követően, melyhez a felhasznált gyorsfagyasztott lepények az ellenőrzés helyszínén teljesen felengedett állapotúak voltak. A felengedettség időpontját és a felengedett állapot időtartamát nem tudták igazolni, nem dokumentálták (a gyorsfagyasztott termékek gyártói jelölésén feltüntetett tárolási előírás szerint azok eredeti, bontatlan csomagolásban, -18 °C alatt tárolandók, felengedés után hűtőszekrényben 0-5 °C között tárolva max. 1 napig fogyaszthatóak). Az ellenőrzésen jelenlévő alkalmazott nyilatkozata szerint volt olyan felengedett termék, ami 2 napja volt már a kitelepülés helyszínén. A helyszínen lévő hűtőberendezés hőfokjelzővel nem rendelkezett, ellenőrző hőmérő nem volt, hőfokát nem dokumentálták. Fagyasztóberendezés nem állt rendelkezésre a helyszínen. Árukísérő irat, szállítólevél vagy számla, vagy azok másolata nem volt a helyszínen. A dokumentumok hiányában nem nyomkövethető, nem a gyártói előírások szerint tárolt és ételkészítéshez felhasznált, nem biztonságos élelmiszerek, összesen 20,18 kg mennyiségben a helyszínen forgalomból kivonásra kerültek, az üzemeltetővel szemben bírság kiszabására került sor.

### ***Borászati termék és alkoholos ital ellenőrzések***

A karácsonyi vásárokra kitelepült jövedéki engedélyes árusítók, forralt bort forgalmazók esetében a hatósági szakemberek vizsgálták a forralt bor előállításához használt boralapanyag eredetét, nyomkövethetőségét. Ellenőrizték az alapbor forgalomba hozatali azonosítóját, a forralt bor készítésére vonatkozó gyártmánylapot, az előállításához felhasznált alapanyagok eredetét. A vizsgálat alá vont 73 kitelepült egység esetében 4 helyen hiányzott a gyártmánylap, 5 alkalommal nem tudták bemutatni az alapanyag származását igazoló dokumentumot. Higiéniai hiányosságot 2 helyen, nyomkövethetőséggel kapcsolatos hiányosságot 1 alkalommal, illetve a dolgozó egészségügyi alkalmasságát igazoló dokumentum hiányát 6 esetben állapították meg az ellenőrök.

### ***Téli vadmadáreledek ellenőrzése***

A Nébih szakemberei a téli szezonális ellenőrzés során téli vadmadáreledek ellenőrzését is végezték el, állateledel-előállító és -forgalmazó helyeken. Az ellenőrzés kiterjedt a termékek csomagolásának és jelölésének ellenőrzésére, valamint hatósági mintavétel is történt. Az ellenőrzés során 38 termék ellenőrzésére került sor. A laboratóriumi vizsgálatok egyaránt kiterjedtek biztonsági és minőségi paraméterek vizsgálatára. A laboratóriumi vizsgálatok nem tártak fel jogszabálysértést. A termékek jelölésének ellenőrzése során több esetben kisebb hibák, hiányosságok kerültek megállapításra, amelyek javítására a hatóság kötelezte a jelölésért felelős vállalkozásokat.