

Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2023.
részjelentés
időszak: 2023. december 4-17.

A 2023 évi téli ellenőrzéssorozatot – melynek első időszaka lezárult – a vármegyei és járási hivatalok szakemberei az egész országban összehangoltan, a Nébih irányításával végzik.

Az ünnepekre való készülődést szem előtt tartva kiemelt figyelmet kapnak a húst és húskészítményt előállító létesítmények, ahol a végzett tevékenység feltételeit, valamint az előállított és forgalomba hozott élelmiszerek jogszabályokban foglalt előírásoknak való megfelelését vizsgálja a hatóság.

A kereskedelemben a friss hús és az édesipari termékek forgalmazása áll a középpontban, mely kiterjed a nyomonkövethetőség vizsgálatára, a higiéniai feltételekre és a termékek lejáratí idejére is.

Az üzletekben, és az ideiglenesen élőhalat árusító helyeken külön figyelmet fordítanak a halak származási dokumentumának ellenőrzésére, valamint az étkezési célra szánt halak tárolásának és szállításának állatvédelmi követelményeire.

Az adventi, karácsonyi vásárok, ünnepi rendezvények kitelepült vendéglátóit és a forralt bort forgalmazó jövedéki engedélyes árusítókat is fokozott figyelemmel kíséri a hatóság.

Az első időszak eredményei élelmiszer-előállítás, -forgalmazás és vendéglátás területén

Országosan eddig összesen **866 ellenőrzésre** került sor.

Ebből **180** ellenőrzés **élelmiszerelőállító** helyen (34 vágóhíd/daraboló, 59 húskészítmény előállító, 22 édesipar, 65 egyéb előállító), **554** ellenőrzés az **élelmiszer-forgalmazásban** (76 hiper/szupermarket, 302 üzlet/szaküzlet, 58 piac, 64 rendezvény, 10 nagyker/logisztikai központ, 44 élőhal árusító hely) és **132 kitelepült vendéglátóhelyen** történt.

Az ellenőrök leggyakrabban, 54 esetben higiéniai hiányosságokat tapasztaltak, melynek előfordulási aránya az összes ellenőrzés vonatkozásában 6,2% (2022-ben 6,4%).

A dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolásával kapcsolatos hiányosságot 30 esetben, az ellenőrzések 3,5%-ában tártak fel (2022-ben 3,7%).

A nyomonkövethetőségre vonatkozó hiányosságot idén az összes ellenőrzés 3,2%-ában, 28 esetben állapítottak meg (2022-ben 3,3%).

Lejárta élelmiszerek forgalmazásával 13 esetben, az ellenőrzések 1,5%-ában találtak a szakemberek.

A tavalyi év hasonló időszakával összehasonlítva a feltárt hiányosságok előfordulásának gyakorisága minden területen kis mértékben csökkent.

Az ellenőrzések során összesen 141 élelmiszer tételt kellett kivonni a forgalomból, az előző évben ilyen döntést 310 tétel esetében hoztak.

A forgalomból történő kivonás legfőbb oka a fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejárt volt, 118 tétel esetében került rá sor.

Az ellenőrzés alá vont élelmiszerek közül 19 tételt kellett kivonni a nyomon-követés hiánya miatt.

Javulást jelent, hogy jelölési hiba miatt eddig nem került sor forgalomból kivonásra.

Az élelmiszerelőállító és -forgalmazó létesítményekben a feltárt hiányosságok, illetve szabálytalanságok miatt 8 alkalommal kellett a tevékenységet korlátozni (2 előállítónál, 3 forgalmazónál és 3 vendéglátó egységben).

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **8 alkalommal figyelmeztetést, 55 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként. Az összes kiszabott bírság jelenleg 3.150.000 Ft, ami nem végleges, a folyamatban lévő eljárások miatt a teljes összeg ennél magasabb lesz.

Élőhal árusítás állatvédelmi ellenőrzésének tapasztalatai

A téli akció részeként 44 élőhal árusító hely állatvédelmi célú ellenőrzésére került sor. Az ellenőrzések során mind az állattartási körülmények, mind az állategészségügyi dokumentációk vizsgálata megtörtént, súlyos jogszabálysértést nem tapasztaltak a szakemberek.

A halak tartási körülményei állatjóléti, valamint állategészségügyi szempontból jellemzően megfelelőek voltak. A tároló medencékben az elhelyezett állatok sűrűsége, a vízminőség, a levegőztetés minden ellenőrzött egységben megfelelt a jogszabály által előírt követelményeknek. Egy esetben a tároló medence árnyékolására, míg egy másik esetben a víz pH értékének mérésére szólította fel a hatóság a forgalmazót.

Sérült halat az ellenőrzések során nem találtak, a halak értékesítés előtti kötelező kábítása pedig a vonatkozó előírások betartásával, rendszerint a fejre mért ütéssel történik. Az állatok nyomkövethetőségével kapcsolatban egy esetben merült fel probléma, az érintett forgalmazót az állatokra vonatkozó naprakész nyilvántartás vezetésének pontosítására szólították fel.

Vendéglátás ellenőrzésének eredményei

December 4-17. között 108 adventi, karácsonyi vásáron, ünnepi rendezvényen kitelepült vendéglátó egység ellenőrzését végezték el a területi élelmiszerlánc-biztonsági felügyelők. Ennek során kiemelt figyelmet fordítottak az adott létesítményre vonatkozó higiéniai szabályok betartására, a személyi és technológiai feltételek megfelelőségére és az élelmiszerek nyomkövetésének vizsgálatára.

Általános tapasztalat, hogy a rendezvényen, adventi/karácsonyi vásáron kitelepült vendéglátók megfelelően felkészültek, az élelmiszer-higiéniai és biztonsági szempontokkal tisztában vannak.

A hatósági szakemberek által megállapított nem megfelelőségek jellemzően általános higiénés hiányosságok voltak (az ellenőrzések 11%-ában). Probléma volt a dolgozók egészségügyi alkalmassági igazolásának megléte és érvényessége (az ellenőrzések 8%-ában), azonban ezeket az élelmiszer-vállalkozók rövid időn belül pótolták. Az ellenőrzések 4%-ában a nyomkövethetőség jelentett problémát, mely főleg a lédig, kartondobozban érkezett élelmiszer alapanyagok esetében fordult elő.

A kitelepült vendéglátók többnyire eldobható evőeszközöket biztosítottak a fogyasztóknak.

Országosan összesen 3 létesítmény esetében került sor az ételkészítő tevékenység felfüggesztésére, komolyabb élelmiszer-biztonsági hibák miatt.

Borászati termék és alkoholos ital ellenőrzések

Az idei évben a karácsonyi vásárookra kitelepült jövedéki engedélyes árusítók, forralt bor forgalmazók ellenőrzésére fókuszált a hatóság. Vizsgálták a forralt bor előállításához használt bor alapanyag eredetét, nyomkövethetőségét. Kiemelt szempont volt, hogy az alapbornak rendelkeznie kellett a Nébih által kiadott forgalomba hozatali azonosítóval. Ellenőrizték továbbá a forralt bor készítésére vonatkozó receptúrát tartalmazó dokumentumokat, például gyártmánylapot. A forgalmazónak, amennyiben a forralt bor előállítását a helyszínen végzi, számlával vagy szállítólevéllel igazolnia kellett az előállításához felhasznált alapanyagok eredetét is. Jó hír, hogy a vizsgálat alá vont 24 kitelepült egység esetében csak 2 helyen hiányzott a gyártmánylap, és mindösszesen 1 terméket kellett kivonni a forgalomból a nyomkövetés hiánya miatt.

Állateledel ellenőrzés

A téli szezonális ellenőrzés során a kisállat eledelék, köztük a téli madáreleségek ellenőrzését végezték el a Nébih szakemberei állateledel-előállító és -forgalmazó helyeken. Az ellenőrzés kiterjedt a termékek csomagolásának és jelölésének ellenőrzésére, valamint hatósági mintavétel is történt. Összesen 58 terméket, köztük 25 madaraknak szánt eledelt ellenőriztek.

Az ellenőrzött termékek esetében 65 hatósági mintából 206, biztonsági és minőségi paraméter vizsgálatát végzik el a Nébih hatósági laboratóriumiban. A biztonsági vizsgálatok során sor kerül mikrobiológiai, mikroszkópos összetétel, botanikai szennyezők, mikotoxinok és toxikus elemek kimutatására irányuló vizsgálatokra. Míg a minőségi paraméterek vizsgálata során a termékek jelölésén feltüntetett analitikai összetevők és adalékanyagok értékeinek ellenőrzése történik. A laboratóriumi vizsgálatok folyamatban vannak, az eddig rendelkezésre álló eredmények nem tártak fel jogszabálysértést.

A termékek jelölésének ellenőrzése során 5 esetben kisebb hibákat, hiányosságokat állapítottak meg a szakemberek. A hatóság kötelezi a jelölésért felelős vállalkozásokat a javításukra.

Halszállítás ellenőrzése

A Nébih Állami Halóri Szolgálat a horgászboltokba szállított, és csalihalként árusított élő halak származását és nyomonkövethetőségét vizsgálta a szezonális ellenőrzés során. A vizsgálat kitért arra is, hogy a csalihalnak szánt élőhalak megfelelnek-e az állategészségügyi követelményeknek, rendelkeznek-e víziállat-egészségőri igazolással, valamint, hogy a forgalmazó a természetvédelmi jogszabályoknak megfelelően kizárólag őshonos halakat tart-e a kínálatában.

December hónapban összesen 8 horgászboltot ellenőriztek, ebből 5 bolt kínálatában fordult elő csalihalként forgalmazott hal. Az ellenőrzések során súlyos szabálytalanságot nem tapasztaltak a szakemberek.

Őstermelők ellenőrzése

A téli szezonális ellenőrzés során fővárosi és Budapest környéki piacokat ellenőriztek a Nébih felügyelői. Vizsgálták többek között a tevékenység jogszerűségét, a termékek származását és a nyilvántartásban szereplő adatok valódiságát.

Összesen 23 őstermelőt ellenőriztek a szakemberek, 12 esetben tapasztaltak kisebb szabálytalanságokat, mint például jelölési hibákat, a „Saját őstermelői tevékenységből származó termék” felirat hiányát, a FELIR- és a tevékenységazonosító feltüntetésének elmulasztása, vagy nem megfelelő kihelyezése. Ezen hiányosságokat még a helyszínen pótolgatták az érintettekkel.

Eljárás 4 őstermelő ellen indult, az őstermelői nyilvántartásba nem bejelentett termék értékesítése, valamint nem saját őstermelői tevékenységből származó termék értékesítése miatt. A szabályszegések ezen súlyosabb eseteivel az „őstermelők” nemcsak megtévesztik a vásárlókat, de hátrányos helyzetbe hozzák a valódi őstermelőket is. Az ilyen mulasztás bírsággal és tevékenységtől való eltiltással szankcionálható, ugyanis a mezőgazdasági őstermelők kizárólag saját őstermelői tevékenységgel előállított termékeket értékesíthetnek.