

Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2024.

részjelentés

időszak: 2024. december 9-15.

A 2024. évi téli ellenőrzéssorozatot a Nébih irányításával a vármegyei és járási hivatalok szakemberei végzik az egész országban.

Az ünnepi készülődés időszakának megfelelően kiemelt figyelmet kapnak az alábbi létesítmények, tevékenységek és termékek:

- 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 irányul.
- Az élelmiszerek mellett a Nébih munkatársai a téli vadmadáreledeleket is vizsgálják a téli időszakban.

Az első heti eredmények

Országosan eddig összesen **779 ellenőrzésre** került sor. Ebből **135 ellenőrzés élelmiszer-előállító** helyen (29 vágóhíd/daraboló, 44 húskészítmény-előállító, 7 édesipari, 55 egyéb előállító), **542 ellenőrzés az élelmiszer-forgalmazásban** (127 hiper/szupermarket, 241 üzlet/szaküzlet, 65 piac, 53 rendezvény, 13 nagyker/logisztikai központ, 43 élőhal-árusító hely) és **77 kitelepült vendéglátóhelyen**, és **25 kitelepült jövedéki engedélyes árusítónál** történt.

Az ellenőrök leggyakrabban, 35 esetben higiéniai hiányosságokat tapasztaltak.

A dolgozók egészségügyi alkalmasságának igazolásával kapcsolatos hiányosság feltárására 26 esetben került sor.

A nyomunkövetetőségre vonatkozó hiányosságot idén eddig 21 esetben állapítottak meg.

Lejárt élelmiszerek forgalmazásával 12 esetben találtak a szakemberek.

Az ellenőrzések során összesen 149 különböző élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból, kevesebb mint 1 tonna mennyiségben.

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

A tapasztalt hiányosságok miatt 1 üzletben kellett a tevékenységet korlátozni. A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **3 alkalommal figyelmeztetést, 59 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként. Az kiszabott bírságok országos összege jelenleg 4 millió Ft, ami a folyamatban lévő eljárások miatt nem tekinthető véglegesnek.

Élőhal-árusítás állatvédelmi ellenőrzésének tapasztalatai

Az első héten 43 élőhal-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 szakemberek. A halak tartási körülményei állatjóléti, illetve 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. Sérült halat az ellenőrzések során nem találtak, a halak értékesítés előtti kötelező kábítása pedig a vonatkozó előírások betartásával, rendszerint a fejre mért ütéssel történik.

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 eddig elvégzett ellenőrzések alapján általánosságban megállapítható, hogy a rendezvényen, adventi/karácsonyi vásáron kitelepült vendéglátók megfelelően felkészültek, az élelmiszer-higiéniai és -biztonsági szempontokkal tisztában vannak, az ezek betartásához szükséges feltételeket biztosítják. A vizsgált rendezvények a jogszabálynak megfelelően bejelentésre kerültek 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 hiányosságok, melyek javítása – azok jellegénél fogva – az ellenőrzés időpontjában nem tudott megtörténni, utólagosan megtörtént, 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.

Borászati termék és alkoholos ital ellenőrzések

A karácsonyi vásárookra kitelepült jövedéki engedélyes árusítók, forralt bort forgalmazók esetében a hatósági szakemberek vizsgálták a forralt bor előállításához használt boralapanyag eredetét, nyomonkövethetőségét. Kiemelt szempont volt, hogy az alapbornak rendelkeznie kellett a Nébih által kiadott forgalomba hozatali azonosítóval. Ellenőrizték továbbá a forralt bor készítésére vonatkozó gyártmánylapot. A forgalmazónak, amennyiben a forralt bor előállítását a helyszínen végzi, számlával vagy szállítólevéllel igazolnia kellett az előállításához felhasznált alapanyagok eredetét is. A vizsgálat alá vont 25 kitelepült egység esetében 4 helyen hiányzott a gyártmánylap, 5 alkalommal nem tudták bemutatni az alapanyag származását igazoló dokumentumot. Higiéniai hiányosságot, illetve a dolgozó egészségügyi alkalmasságát igazoló dokumentum hiányát 1-1 esetben állapították meg az ellenőrök.

Téli vadmadáreledek ellenőrzése

A téli szezonális ellenőrzés során téli vadmadáreledek ellenőrzését is elvégezték a Nébih szakemberei, 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 kiterjednek biztonsági és minőségi paraméterek vizsgálatára. A laboratóriumi vizsgálatok folyamatban vannak, az eddig rendelkezésre álló eredmények nem tártak fel jogszabálysértést. A termékek jelölésének ellenőrzése során több esetben kisebb hibák, hiányosságok megállapítására került sor, amelyek javítására a hatóság kötelezi a jelölésért felelős vállalkozásokat.