

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés 2015.

zárójelentés

Ellenőrzési időszak: (2015. június 15.) 2015. július 01. – 2015. augusztus 31.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal szakmai irányításával idén is sor került a nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzésekre.

A teljes élelmiszerláncra kiterjedő, országosan összehangolt ellenőrzéseket a Megyei Kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatóságként eljáró főosztályainak szakemberei végezték.

A célterületek között szerepelt az ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése, a szezonálisan üzemelő, illetve idegenforgalmi szempontból frekvenciált helyen működő vendéglátó létesítmények (büfék, falatozók, cukrászdák, fagyfaltozók, éttermek), az utcai vendéglátás („food street”), a büfékocsis és mozgó vendéglátás („food truck”), a nagy tömegeket megmozgató rendezvényeken történő élelmiszer-forgalmazás (árusítás és vendéglátás), a fagyalt előállítás és forgalmazás fokozott ellenőrzése.

Az ellenőrzések szempontjából kiemelt termékek voltak a nyári idegenforgalmi időszakhoz kapcsolódó élelmiszerek, a vendéglátásban a fagyalt, a cukrászsütemények, az utcai ételek, hamburger és gyros, az üzletekben forgalmazott fűszerezett, pácolt előkészített hús, a grill termékek, illetve a görögdinnye és a többi szezonra jellemző zöldség-gyümölcs.

A hatósági ellenőrzés az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának feltételeire, az élelmiszerbiztonságra ható tevékenységekre, (mint például a hűtési lánc, ételek készen tartása és kezelése,) a forgalomba hozott élelmiszerek minőségére, a termékek nyomonkövethetőségére terjedt ki.

Az ellenőrzések alkalmával laboratóriumi vizsgálat céljából mintavételre is sor került az alábbi kiemelt termékekből: fogyasztásra kész sült burgonya; utcai ételek, hamburger és gyros; fűszerezett, pácolt előkészített sertéshús; csomagolt, konyhakész grill termékek; darabolt dinnye. Laboratóriumi vizsgálattal ellenőrizte a hatóság a büfékocsik víztartályából származó ivóvizet is.

Az idei nyári szezonális ellenőrzés országos összesített adatait - a 2013-2014. év szezonális ellenőrzési adataival - az alábbi táblázat tartalmazza.

1. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések 2013-2014-2015. években

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2013	8 944	50	242	502	73 039 650
2014	10 052	95	333	586	93 204 361
2015	6 906	40	119	459	36 445 514

Hiányosságok leginkább a higiéniai feltételekkel, a forgalmazott termékek minőségével és a nyomon-követhetőséggel kapcsolatban voltak. Javult a helyzet a dolgozók egészségügyi alkalmassága és képzettsége terén. A 2013-2014-2015. év adatait a 2. számú táblázat tartalmazza.

2. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések 2013-2014-2015. években,
a feltárt hiányosságok száma

év	hűtési lánc fenntartása/dokumentálása	higiéniai feltételek	nyomon követés, származást igazoló dokumentumok	nem engedélynek/bejelentésnek megfelelő tev.	dolgozó ei. alkalmassága, képzettsége	növényü.-i előírások	növényvédelmi előírások	termék minőség összetétel
	Esetek száma (az összes ellenőrzés %-ában)							
2013	103 (1,15%)	970 (10,85%)	313 (3%)	69 (0,77%)	278 (3,11%)	0 (0%)	0 (0%)	183 (2,05%)
2014	116 (1,15%)	1 434 (14,27%)	267 (2,66%)	106 (1,05%)	393 (3,91%)	0 (0%)	2 (0,02%)	312 (3,10%)
2015	115 (1,67%)	916 (13,26%)	213 (3,08%)	71 (1,03%)	212 (3,07%)	0 (0%)	0 (0%)	242 (3,50%)

A lefolytatott termékellenőrzések összesített eredményét a forgalomból történő kivonás háttérben lévő okokkal a 3. számú táblázat tartalmazza.

3. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések 2013-2014-2015. években,
a termékellenőrzések eredménye

év	Forgalomból kivont tételek száma (a megvizsgált összes tétel arányában %)						
	fogy./min. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/bejelentés nélküli, ismeretlen eredet	egyéb ok	minőségi hiba	összetételi hiba
	miatt						
2013	270 (0,94%)	212 (0,74%)	37 (0,13%)	14 (0,05%)	252 (0,88%)	83 (0,29%)	0
2014	541 (1,95%)	143 (0,52%)	48 (0,17%)	131 (0,47%)	355 (1,28%)	16 (0,06%)	0
2015	288 (1,33%)	68 (0,31%)	53 (0,25%)	67 (0,31%)	109 (0,50%)	21 (0,10%)	0

Idén kissé csökkent a tavalyihoz lépest a lejárt tételek aránya, de még mindig ez volt a leggyakoribb oka a forgalomból történő kivonásnak. Csökkent a jelölési hibás és az ismeretlen eredetű tételek aránya is, viszont valamivel nagyobb arányba vontak ki fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, mint 2014-ben.

A laboratóriumi vizsgálatra beérkezett 227 mintából 573 vizsgálat elvégzésére került sor, 4 minta vizsgálata még folyamatban van. (vizsgálati irányok: analitikai összetevők, baktériumok, benzoátok, foszfor/hozzáadott foszfát, szorbátok, kémiai elemek, mesterséges színezékek, nitrát-nitrit, PAH, tömeg-térfogat, vegyi szennyezők, vitaminok)

A minták közül 35 EU-ból származó termék, 191 pedig magyar termék volt. A mintavétel helyét tekintve 29 mintát előállító helyen, 85 mintát vendéglátásban és 112 mintát a kereskedelemben vettek az ellenőrök.

A vizsgálati eredmények alapján mindössze 2 minta volt kifogásolható, az egyik egy magyar előállítású grillkolbász, összetételi hiba miatt, a másik pedig egy tartályból származó ivóvíz minta, baktériumok jelenléte miatt. A hatóság mindkét esetben megtette a szükséges intézkedéseket.

A szezonális ellenőrzések során a forgalomból kivont élelmiszer tételek adatait a 4. számú táblázat foglalja össze.

4. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések 2013-2014-2015. években,
a forgalomból kivont élelmiszerek

év	Élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	Kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége kg	értéke Ft
2013	hazai	23 471	826 (3,52%)	100 340	8 882 214
	külföldi	5 154	42 (0,81%)	61 860	10 119 875
	összes	28 625	868 (3,03%)	162 200	19 002 089
2014	hazai	22 527	861 (3,82%)	163 849	6 350 812
	külföldi	5 151	373 (7,24%)	56 371	1 513 460
	összes	27 678	1 234 (4,46%)	220 220	7 864 272
2015	hazai	17 715	508 (2,87%)	24 659	6 738 280
	külföldi	3 883	98 (2,52%)	27 470	1 446 018
	összes	21 598	606 (2,81%)	52 129	8 184 298

A fenti adatok szerint 2015-ben az összes ellenőrzött tétel 2,8 %-át, 52 tonna mennyiségben (értéke 8,2 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból.

Élelmiszer-előállítás

2015-ben az élelmiszer-előállító helyeken 677 ellenőrzés történt (vágóhíd/daraboló 110, húskészítmény előállító 116, egyéb előállító 451). Ezen a területen leginkább higiéniai hiányosságot, illetve a termékek minőségére vonatkozó problémákat tapasztaltak, ami miatt a szabályszegés súlyával arányosan figyelmeztetést és/vagy bírság kiszabást alkalmaztak.

Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszer kereskedelemben összesen 2762 ellenőrzésre került sor, melyek helyszíne 318 esetben hiper/szupermarket, 1476 esetben üzlet/szaküzlet, 246 vásár-piac, 146 nagykereskedelmi/logisztikai egység, 254 szezonális árusító hely, és 322 más kereskedelmi egység volt.

A hiányosságok leginkább a forgalmazott termékek minőségével, a nyomon-követhetőséggel és a higiéniai feltételekkel kapcsolatban voltak.

VENDÉGLÁTÁS, ÉTKEZTETÉS

Vendéglátó helyek élelmiszer-biztonsági ellenőrzése 2015. 06. 15. - 08. 31.

Létesítmény csoport	Ellenőrzés	Ellenőrzött helyek	Élelmiszerbiztonsági szempontból		
			Megfelelően, biztonságosan üzemelt	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelt	Hatósági intézkedéssel, biztonságossá tett
száma					
Tábor étkeztető 06. 15. – 08. 31.	462	449	358	73	18
Rendezvényekre kitelepült	477	473	377	74	22
vendéglátó üzlet	2 584	2 545	2 011	366	168
Összesen	3 523	3 467	2 746 (79 %)	513 (15 %)	208 (6 %)

A vendéglátás területéről összességében az akcióellenőrzés adatai alapján elmondható, hogy a 3467 megvizsgált létesítmény többsége 2746 (79%), megfelelően működött. Higiéniai hiányosság a vizsgált vendéglátóhelyek 15% -ánál fordult elő, és az ellenőrzött egységek 6% -át érintette valamilyen hatósági intézkedés. A megvizsgált vendéglátóknak 0,8 % -ában vált szükségessé tevékenység korlátozás.

Az intézkedések során 194 alkalommal került sor pénzbírság kiszabására, összesen 16.567.610 Ft értékben. (2014. évben 188 esetben került sor pénzbírság kiszabására összesen 29.916.047 Ft értékben.)

A kisebb élelmiszer-biztonsági hiányosságoknál alkalmazandó bírságotól nélküli „figyelmeztetést” idén 69, míg az előző évben 165 esetben kellett alkalmazni.

A tevékenység korlátozások száma is csökkent, a tavalyi 56 esettel szemben idén 30 esetben volt szükség a vendéglátó tevékenység valamilyen szintű korlátozására.

A vendéglátás és étkeztetés ellenőrzésének tapasztalatait, a táborok, rendezvények és vendéglátó üzletek szerint tovább bontva:

Táborok: 2015. június 15. – 2015. augusztus 31.

Az iskolaszünet kezdetét követően már június 15-től elkezdődött a gyermek és ifjúsági táborok étkeztetésének kiemelt ellenőrzése. Az akcióellenőrzés időszakában összesen 24.645 táborozó étkeztetését biztosító létesítmény (449 db) élelmiszerbiztonsági ellenőrzésére került sor, 79,7 %-os megfeleléssel. Bírságotól higiéniai hiányosságok miatt 19 esetben történt 1.495.000 Ft értékben, és 13 esetben hatósági figyelmeztetést kellett alkalmazni. Összesen 87,5 kg élelmiszer kivonásáról kellett a tábori étkeztetésben intézkedni, 120.345 Ft összértékben.

A leggyakoribb hibák a korábbi évekhez hasonlóan alakultak. Ismétlődő probléma a műszaki feltételek hiánya (kézmosási és mosogatási feltételek hiánya, nem megfelelő sütő-főző kapacitás, hűtőhiány), a nem megfelelő eszközök (kopott, rozsdás eszközök) és a kopott, koszos felületek, munkapultok használata (6,9%). Szükség volt a személyi higiénés szabályok, egészségügyi alkalmasság nem megfelelésével (5,8%) a HACCP rendszer alkalmazásával, a rendszer működtetését igazoló dokumentumok hiányával vagy hiányos vezetésével (5,8%), takarítottsággal, tisztasággal (4,2%), és nyomonkövethetőséggel (4,5%) kapcsolatos hibák felszámolására.

Emellett előfordult probléma a hűtési lánc folyamatos fenntartásával, illetve az ételminták szabályos eltételével is.

Kifogásolt higiéniai állapotok miatt tevékenység korlátozására 6 esetben került sor.

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések július hónapban 2013., 2014. és 2015. években
Táborok élelmiszer-biztonsági ellenőrzése

Év	Ellenőrzések száma	Ellenőrzött		Élelmiszerbiztonsági szempontból		
		táborok száma	táborokban ellátottak száma	Megfelelően, biztonságosan üzemelő táborok száma	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő táborok száma	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett táborok száma
2013	158	156	14.976	87,2 %	11,5 %	2 db
2014	206	197	16.404	80,7 %	16,2 %	6 db
2015 06.15- 07.31	462	449	24.645	79,7 %	16,3 %	18 db

A nagyobb táboroknál a **NÉBIH mozgó érzékszervi vizsgálóállomása** is bekapcsolódott a vizsgálatokba.

Az akcióellenőrzés időszakában összesen 2678 gyermek étkeztetését biztosító, 12 tábori helyszínen (Balaton, Velencei tó, Tisza tó, Komárom-Esztergom megye) kiszolgált készétel érzékszervi bírálata zajlott le.

A tábori étkeztetés során kiszolgált ételek közül 1 kiválóan megfelelt, 5 átlag feletti, 4 átlagos és 2 menü átlag alatti minősítést kapott. Az átlag alatti minősítést kapott ételek 800-1100 adagos főzőkonyhákról származtak.

Általánosságban elmondható, hogy a táborokban kiszolgált készételek jobb minősítést kapnak. A táborokat ellátó főzőkonyhákon kevesebb adag ételt főznek (átlagosan 30-100 adag), nem norma alapján dolgoznak, valamint az étlapot a táborvezető állítja össze, így olyan ételek szerepelnek, amelyeket a gyerekek is szívesebben megesznek.

Rendezvények

2015-ben az akcióellenőrzés időszakában országszerte 88 nagy tömeget megmozgató hétvégi rendezvényen zajlott élelmiszerbiztonsági ellenőrzés (például a teljesség igénye nélkül az alábbi helyszíneken: Fezen Fesztivál, EFOTT Fesztivál, Végvári esték, Balaton Sound, Forma 1 Verseny, Váci Világi Vigalom, Debreceni Campus Fesztivál, Visegrádi Nemzetközi Palotajátékok, Művészetek Völgye, Jász Világtalálkozó stb.).

Ez összesen 473, a rendezvényekre kitelepült vállalkozó ellenőrzését jelentette, 477 ellenőrzéssel.

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések 2013., 2014. és 2015. években
Rendezvények élelmiszer-biztonsági ellenőrzése

Év	Ellenőrzések száma	Ellenőrzött		Élelmiszerbiztonsági szempontból		
		rendezvények száma	kitelepültek száma	Megfelelően, biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett kitelepültek száma
2013	790	98	767	70,7%	25,8%	3,5%
2014	702	96	677	71,3%	25%	3,7%
2015	477	88	473	79,7%	15,6%	4,7%

Az ellenőrzések száma csökkent, de az ellenőrzések tapasztalatai alapján elmondható, hogy a kitelepüléseken vendéglátást végző vállalkozók évről-évre felkészültebben érkeznek a rendezvényekre. A kitelepülést végző vállalkozóknál azonban továbbra is felmerültek hibák a készételek kezelésével (4,9%), alapanyagok hűtött tárolásával (2,5%), a személyi higiénés szabályok, egészségügyi alkalmasság nem megfelelőségével (5,7%), nyomonkövetéssel (4,4%) és a HACCP rendszer működtetésével (5,9%) kapcsolatban.

A rendezvényeken továbbra is visszatérő hiányosság a kézmosási feltételek nem megfelelősége (kézfertőtlenítőszer, papírtörölő hiánya), a készételek cseppfertőzéstől való védelmének hiánya, illetve a dokumentációk (külön engedélyek, számlák, származást igazoló dokumentumok, HACCP működést igazoló dokumentumok) nem megfelelő vezetése és hiánya.

A rendezvényi ellenőrzéseket követően 4 alkalommal került sor figyelmeztetésre, 27 alkalommal, összesen 805.110 Ft értékben volt bírságszabás, és összesen 264 kg élelmiszert kellett a forgalomból kivonni.

Vendéglátó, étkeztető létesítmények

Az ellenőrzések tapasztalatai alapján elmondható, hogy kirívó élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági hiányosságokat, szabálytalanságokat nem tapasztaltunk.

Az előző évhez képest a vendéglátó, étkeztető létesítmények működésében is javulás figyelhető meg, a biztonságosan üzemelő létesítmények száma növekedést mutat.

A szezonális ellenőrzés időszakában az ellenőrzött vendéglátó létesítmények 79%-a megfelelően üzemelt. 366 helyen (14,4%) kisebb, az ellenőrzésen, vagy azt követően rövid időn belül rendezhető hiba került feltárássra.

Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzések 2013., 2014. és 2015. években Ellenőrzött vendéglátó üzletek megfelelőség szerinti megoszlása

Év	Ellenőrzések száma	összes ellenőrzött vendéglátó üzlet száma	Élelmiszerbiztonsági szempontból		
			Megfelelően, biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett vendéglátó helyek aránya (%)
2013	3 109	3 074	83,9%	11,7%	4,4%
2014	2 872	2 848	77,1%	17,5%	5,4%
2015	2 584	2 545	79%	14,4%	6,6%

A vizsgálati időszakban a vendéglátók ellenőrzésén feltárt „vezető”, leggyakoribb hiba-okok – előző évekhez hasonlóan – a műszaki feltételek nem megfelelőisége (hűtőkapacitás hiánya, kézmosás feltételeinek hiánya, kopott, szennyezett munkapultok, rozsdás munkaeszközök (6,4%)), valamint a HACCP rendszerek hibás, vagy hiányos működtetése (5,6 %), és a nem megfelelő személyi higiénia (5,6%) volt. Továbbra is találtak az ellenőrök takarítással kapcsolatos problémákat (4,6 %). A nyári meleg miatt az élelmiszerek hűtésével kapcsolatos hiba 58 helyen (2,3%) került megállapításra.

Előző évhez képest a hatósági intézkedések száma csökkent. Az ellenőrzéseken feltárt hibák miatt 52 alkalommal figyelmeztetés (2014: 130 figyelmeztetés), 148 esetben 14.267.500 Ft összértékben bírságolás történt (2014: 163 eset, 26.366.797 Ft). Összesen 1760 kg élelmiszert kellett forgalomból kivonni, melyek összértéke 820.764 Ft volt.

Tevékenység korlátozására 20 esetben került sor, ez az ellenőrzött helyek 0,8 %-át érintette. Az ételkészítés azonnali hatállyal történő megtiltásának oka általában a túlzásfoltosság, takarítatlanság, berendezési tárgyak, eszközök munkapultok szennyezettsége, megfelelő, keresztszennyezést megakadályozó hűtőkapacitás hiánya.

Balaton körüli fagyaltellenőrzés

A nyári szezonális ellenőrzés időszakát megelőzve a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságának munkatársai 24 fagyaltoló élelmiszerbiztonsági ellenőrzését végezték el a Balaton körül.

Az ellenőrzéseket követően 12 alkalommal került sor figyelmeztetésre, és 8 alkalommal, összesen 770.000 Ft értékben volt bírságkiszabás.

A fagyaltolók élelmiszerbiztonsági ellenőrzése mellett a **NÉBIH mozgó érzékszervi vizsgálóállomásán**, elsősorban csokoládé és eper fagyaltok érzékszervi vizsgálata is lezajlott.

Az érzékszervi bírálatra vett fagyaltokból, valamint a kanálöblítő folyadékból mintavétel történt mikrobiológiai vizsgálatra, illetve a természetestől eltérő, intenzív színű fagyaltokból színezék vizsgálatra. A helyiségek és dolgozók higiéniai állapotának felmérésére párhuzamos, helyszínenként 6-6 db, mindenütt azonos felület és személyi higiénés tisztasági mintavételre került sor.

A laboratórium munkatársai 430 vizsgálattal 68 db fagyaltot, 10 vizsgálattal 5 kanálöblítő folyadékot és közel ezer, 924 vizsgálattal 132 személyi higiénés és felület tisztasági törléket vizsgáltak, továbbá 14 esetben történt színezék vizsgálat. Az vizsgálatok kiemelkedő vizsgálati eredményt adtak, mivel egy esetben sem volt kifogás és nem tapasztaltunk határérték feletti színezék tartalmat sem.

Élelmiszer eredetű megbetegedések

A kiemelt ellenőrzési időszakban bejelentett és nyilvántartott élelmiszer eredetű események száma: 7; megbetegedett: 66 személy; kórházi kezelést igényelt 8 beteg állapota.

Gyermek- és ifjúsági táborok étkeztetésével kapcsolatosan - a kiemelt ellenőrzési időszakban – 2 csoportos élelmiszer eredetű megbetegedés történt.

Az egyik eseményben 24 gyermek betegedett meg - hányás, hasmenés, láz tünetekkel-, 2 beteget kórházban kezeltek. A humán vizsgálatok Salmonella enteritidis eredményt mutattak. Az esemény vizsgálata során 4 vendéglátó létesítmény ellenőrzése történt meg, ahol a gyermekek étkeztek, fagyaltak. A feltárt hibák a megbetegedéssel nem voltak összefüggésbe hozhatók, az élelmiszerlánc érintettségét a laboratóriumi eredmények sem igazolták. Valószínűsíthető, hogy a megbetegedést a gyermekek által otthonról hozott, hűtetlenül tárolt szendvicsek, sütemények idézhatték elő, amelyekből – a szállásadó elmondása szerint - több napon át kínálgatták egymást.

Tábori étkezést is biztosított az a főzőkonyha, ahonnan szociális gondozottakat is elláttak. A gyanúsított ételtől (mákos guba) idős emberek betegedtek meg, akiknél a humán vizsgálatok Salmonella enteritidis kórokozót igazoltak. Az ifjúsági táborból 10 gyermek lázas hasmenéses tünetekkel került orvosi ellátásra, ők petrezselymes burgonya köretet fogyasztottak. A petrezselymes burgonya mintájából a laboratórium PT8 fágtypusú Salmonella enteritidist izolált, amely megegyezett a beteg gyermekek széklet vizsgálati eredményeivel. A főzőkonyhán - több súlyos élelmiszer-biztonsági hiba mellett - nagyfokú egérfertőzöttséget tárt fel a vizsgálat. A konyha működését a hatóság felfüggesztette. A vizsgálat a tünetmentes, Salmonella enteritidis (PT8) eredményű szakácsnő fertőző forrás szerepének valószínűsítésével zárult.

A táborokban történt ételfertőzéseken kívül a kiemelt ellenőrzési időszakban 4 csoportos és 1 egyedi élelmiszer eredetű megbetegedés került nyilvántartásba. Az eseményekben összesen 32 személy betegedett meg, 6 beteg kórházba került.

2 eseményt Salmonella enteritidis okozott, egyik eseménynél (18 beteg, 1 kórházi ápolat) a fertőző forrás ismeretlen maradt, a másiknál (13 beteg, 5 kórházi ápolat) laboratóriumi vizsgálattal sikerült igazolni a fertőzés eredetét. Az étterembe tojást szállító kistermelő baromfi állományától származó ürülék mintából a laboratórium PT2 fágtypusú Salmonella enteritidist mutatott ki, amely azonos volt a betegek eredményeivel.

Munkahelyi étkeztetést végző konyhán 2 szakaszban összesen 5 dolgozó betegedett meg, hányás, hasmenés tünetekkel. Az ételekből magas számban kimutatott szennyező mikrobák és toxin termelő B. cereus okozhatták az enyhe tüneteket. A vizsgálat több élelmiszerbiztonsági hibát tárt fel. A földesáru előkészítéshez használt edények keveredése, valamint a mosogatási és kéztisztítási hibák, hiányosságok vezethettek a kenődéses szennyeződéshez.

Szintén munkahelyi főzőkonyhán történt eseménynél Campylobacter pozitív konyhai dolgozók foglalkoztatása, kapacitás túllépés, és személyi higiénés hiányosságok vezettek 23 dolgozó megbetegedéséhez.

Zöldség-gyümölcs

A 2015. évi Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés keretén belül a Megyei Kormányhivatalok és a NÉBIH NTAI zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a július-augusztus hónapban tartó időszakban 825 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1 749 tétel (1 288 db hazai, és 461 db import) vizsgálatára került sor.

Az ellenőrzések során 169 esetben állapítottak meg hibát, ebből a nyomon-követési hiányosságok 48, jelölési hibák, illetve minőségi kifogás következtében 92, továbbá 29 forgalmazó esetében a kötelező regisztráció hiányát tapasztalták. Összesen 168 darab élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc felügyeleti bírság kiszabására került sor összesen 7 252 904 Ft értékben, továbbá egy esetben figyelmeztetésben részesítették a forgalmazót. Forgalomból történő kivonásra összesen 68 tétel került, mintegy 37,2 tonna mennyiségben. Ebből négy tétel került megsemmisítésre a nyomon-követhetőség hiánya miatt, összesen 4 276 kg mennyiségben. A Röszkén a harmadik országokból az EU tagállamaiba belépésre jelentkező zöldség-gyümölcs termékek tételes vizsgálati során kifogás nem merült fel.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság kiemelt figyelmet fordított, a nyári szezonális termékek ellenőrzésére, különösen – az elmúlt évek piaci problémái miatt – a görögdinnyére. Az ellenőrzések kiterjedtek az élelmiszerlánc teljes vertikumára. A vizsgálatok komplexek, felölelték a forgalmazási minőség szabványoknak való megfelelés ellenőrzését, a nyomon-követhetőség biztosítását, valamint a származás megfelelő jelölését is.

Közérdekű bejelentés vezette a zöldség-gyümölcs ellenőrköt hamisítók nyomára. Átcímkezés közben értek tetten egy vállalkozót ellenőrzésük során. A Nagykálló környéki felvásárló telepen az ellenőrök érkezésekor mintegy 21 tonna román származású dinnyét csomagoltak át egy áruházlánc piros-fehér-zöld trikolorral ellátott kartonjaiba. A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal zöldség-gyümölcs ellenőrei a tételt azonnali hatállyal zárolták és megtiltották a forgalomba hozatalát.

Az idei évben nem ez volt az első feltárt átcsomagolásos eset. Békés megyében is romániai dinnyét raktak magyar származást sejtető kalodákba. Itt azonban az egyébként igen kisméretű címkén szerepelt a valós származási ország megnevezése, de a magyaros motívumokat tartalmazó csomagoló eszköz alkalmas volt a fogyasztó megtévesztésére.

Zala megyében forgalmazási korlátozásra, majd később megsemmisítésre került egy 3,5 tonna mennyiségű (véltetően görögországi import) görögdinnye tétel, amely teljes mértékben jelöletlen volt. Az árut kísérő szállító levélről hiányzott a származási ország, az osztályba sorolás, és a tételazonosító jelölés.

A termék eredetének meghamisításával megszűnik a nyomon-követhetőség, mely az egyik legsúlyosabb élelmiszerlánc-biztonsági szabálysértés, és minden esetben komoly szankciót vont maga után.

Összességében elmondható, hogy a piacra kerülő hazai görögdinnye termék jó minőségű volt. Csupán a szezon végén jelentkeztek kisebb minőségi problémák főleg a hőség miatt fellépő túléretttség miatt.