

**Téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2020.**  
zárójelentés  
**időszak: 2020. december 1-31.**

A téli szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzésre idén is december hónapban került sor összehangoltan az egész országban.

Az ellenőrzéseket a Nébih irányításával a területileg illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti szervek és a Nébih szakemberei végezték.

A koronavírus járvány elleni védekezésre tekintettel valamennyi ellenőrzés alkalmával fokozott figyelem irányult az adott létesítményre vonatkozó higiéniai előírások szigorú betartására.

A szezonális ellenőrzés alatt a fokozott hatósági felügyelet célja, hogy ismeretlen eredetű, nem biztonságos, vagy nem megfelelő minőségű élelmiszer ne kerülhessen a fogyasztók asztalára az ünnepek alatt sem.

Idén az adventi és karácsonyi vásárok, rendezvények tilalma miatt ezek ellenőrzése elmaradt, de szerepelt a célterületek között a piaci édesség forgalmazás. A megváltozott helyzethez igazodva kiemelt figyelmet kapott a kiszállítást végző vendéglátó egységek ellenőrzése.

A gasztronómiai hagyományokra figyelemmel a kiemelten ellenőrzendő termékek voltak a friss hús; hal és haltermékek; pácolt, füstölt nyers vagy főtt húskészítmények; virslik; szaloncukrok és más édességek; szezonális zöldség-gyümölcs.

Laboratóriumi vizsgálat céljából országsszerte mintavételekre is sor került bejgli, dió, mák, mandula, kókuszreszelék, virsli, továbbá friss csirkehús termékekből.

***A 2020. évi téli szezonális ellenőrzés eredményei – számokban***

December 1-31. között országosan összesen **2501 ellenőrzésre** került sor.

Ebből **414** ellenőrzés **élelmiszer-előállító** helyen (101 vágóhid/daraboló, 74 húskészítmény előállító, 23 édesipar, 216 egyéb előállító), **1441** ellenőrzés az **élelmiszer-forgalmazásban** (297 hiper/szupermarket, 851 üzlet/szaküzlet, 119 piac, 73 nagyker/logisztikai központ, 101 egyéb forgalmazó) és **646 vendéglátóhelyen** (melyből 295 kiszállítást végző) történt.

A feltárt szabálytalanságok miatt az ellenőrök **49 alkalommal figyelmeztetést, 117 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként, és összesen **több mint 8,1 millió Ft** bírságot szabtak ki.

Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó létesítményekben a feltárt hiányosságok, illetve szabálytalanságok miatt 10 alkalommal kellett a tevékenységet korlátozni.

| év          | ellenőrzött<br>egységek<br>száma | szankciók           |                  |                  |
|-------------|----------------------------------|---------------------|------------------|------------------|
|             |                                  | figyelmez-<br>tetés | kiszabott bírság |                  |
|             |                                  |                     | esetszám         | esetszám         |
| 2019        | 2 587                            | 83                  | 100              | 9 821 010        |
| <b>2020</b> | <b>2 501</b>                     | <b>49</b>           | <b>117</b>       | <b>8 128 113</b> |

## Élelmiszer ellenőrzések eredményei

Az ellenőrök leggyakrabban **higiéniai hiányosságokat** találtak, melyet előfordulási arányát tekintve az összes ellenőrzés 3,6%-ánál állapítottak meg, ami kevesebb az előző évinél. (2019-ben 4,2%).

A **dolgozók képzettségével, egészségügyi alkalmasságával** kapcsolatos hiányosság gyakrabban fordult elő a tavalyinál, az ellenőrzések 3,2%-ában tárták fel (2019-ben 2,4%), jellemzően a kiszállítást végző vendéglátóknál.

A forgalmazott **termékekkel** kapcsolatban az összes ellenőrzés 3,2%-ában állapítottak meg hibát, jellemzően a piaci élelmiszer-forgalmazásban, ami szintén magasabb a tavalyinál (2019-ben 2,7%).

Csökken a **nyomonkövethetőségre** vonatkozó hiányosságok aránya, idén az összes ellenőrzés 1,9%-ában állapították meg (2019-ben 2,7%).

Az idén életbe lépett, a friss húsok származásának a vásárlás helyén történő feltüntetésére vonatkozó előírások betartására is kiterjedtek az ellenőrzések, melynek során két hiper/szupermarketben találtak hiányosságot a szakemberek, Budapesten. A felelősöket felszólították a pótlásra.

Összesen **11 134 hazai és külföldi élelmiszer tételt ellenőriztek**, melyek 3,8%-át, 423 tételt kellett kivonni a forgalomból, országosan 14,3 tonna mennyiségben.

*A kivont tételek aránya közel azonos az előző évihez képest (2019-ben 3,5%)*

| termék |               | ellenőrzött tétel | összes forgalomból kivont tétel |               |                  |
|--------|---------------|-------------------|---------------------------------|---------------|------------------|
|        |               |                   | száma                           | mennyisége kg | értéke Ft        |
| 2019   | hazai         | 11 222            | 382                             | 2 233         | 1 658 745        |
|        | külföldi      | 2 627             | 109                             | 528           | 786 866          |
|        | <b>összes</b> | <b>13 849</b>     | <b>491</b>                      | <b>2 761</b>  | <b>2 445 611</b> |
| 2020   | hazai         | 8 634             | 236                             | 672           | 511 878          |
|        | külföldi      | 2 500             | 187                             | 13 650        | 4 628 078        |
|        | <b>összes</b> | <b>11 134</b>     | <b>423</b>                      | <b>14 322</b> | <b>5 139 956</b> |

Az ellenőrzés alá vont élelmiszer tételek között a **fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejárt** miatt forgalomból kivontak aránya 1,8% volt, közel azonos a tavalyival (2019-ben 1,7%).

**Az ismeretlen eredet** miatt kivont tételek aránya 1,4% (2019-ben 0,3%). *Az előző évihez viszonyított emelkedést egy illegálisan működő koreai nemzetiségű kőzetkeztető főzőkonyhán forgalomból kivont 136 különböző jelöletlen, vagy magyar jelöléssel nem rendelkező, nyomon követhetetlen élelmiszer tétel eredményezte.*

A **jelölési hiba** miatt forgalomból kivont tételek aránya 0,2%, kis mértékben csökkent (2019-ben 0,5%).

Az ellenőrzés alá vont termékek között mindössze 5 tétel bizonyult fogyasztásra alkalmatlannak (1 tétel 1 kg mennyiségű friss hús, 1 tétel 3 kg mennyiségű füstölt húskészítmény, és 3 tétel összesen 2 kg mennyiségű egyéb élelmiszer).

### ***Laboratóriumi vizsgálatok***

A különféle laboratóriumi vizsgálatok elvégzésére 178 minta (38 dióbél/darált dió, 41 mák/darált mák, 20 kókuszreszelék, 11 mandula, 11 bejgli, 20 virsli és 37 friss előhűtött broiler csirke) érkezett a Nébih laboratóriumaiba.

A megvizsgált összesen 178 mintából 12 dió és 1 mák termék esetében merült fel kifogás a mintázott termék érzékszervi vizsgálata során, továbbá 1 bejgli termékben volt kifogásolható a töltelék arány. A kifogásolt tételek ügyében hatósági eljárás van folyamatban.

### ***Kiszállítást végző vendéglátó egységek ellenőrzésének tapasztalatai***

A területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek jelentései alapján általánosságban elmondható, hogy a vendéglátó egységek szűkebb ételválasztékot kínáltak. Az ételek előállításának tárgyi és személyi feltételei adottak, azonban az általános műszaki- és higiéniai állapot nem minden esetben volt megfelelő (például általános takarítatlanság, rozsdás, kopott felületek, hiányos, sérült falfelületek). Több esetben fordult elő az alkalmazott dolgozók egészségügyi könyvének hiánya, illetve érvényességének lejárta.

A kiszállítás egyszer használatos műanyag edényekben, tisztítható thermoboxokban, habdobozokban, vagy melegen tartó táskákban történik (a csomagoláshoz már előfordult, hogy környezetkímélő, komposztálható papírcsomagoló anyagot használtak).

A kiszállítást saját alkalmazottakkal, illetve futárcégen keresztül oldják meg. A saját dolgozók többsége külön oktatásban részesült, részükre megfelelő védőfelszerelés, maszk, kesztyű és kézfertőtlenítő szer biztosított. A kiszállítást végző vállalkozásokra, futárszolgálatokra általánosan jellemző, hogy a futárok részére nem biztosított külön szociális és pihenő helyiség, valamint a szállítótáskák, dobozok tisztításához sem biztosított minden esetben megfelelő háttér.

A Nébih zöldszámára élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja tárgyban érkezett közérdekű bejelentés alapján került sor egy vendéglátó létesítmény ellenőrzésére, melynek eredményeként az egység működését a területileg illetékes szakemberek azonnali hatállyal felfüggesztették élelmiszerbiztonsági hiányosságok miatt. Ezen kívül még egy létesítményben volt szükség a tevékenység felfüggesztésére, élelmiszerbiztonsági és higiénés problémák miatt.

### ***Zöldség-gyümölcs termékek ellenőrzésének tapasztalatai*** *(az itt említett adatok a fenti összefoglalásban szerepelnek)*

A 2020. évi téli szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés első időszakában a Nébih és a megyei kormányhivatalok növény- és talajvédelmi osztályok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei összesen 429 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1 324 tétel (424 hazai, és 900 más EU tagállami, illetve 3. országbeli) vizsgálatára került sor.

Az ellenőrök 79 esetben tettek kifogást, ebből 12 esetben ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető termék miatt, 6 esetben regisztráció hiánya és 61 esetben jelölési hiba vagy minőségi kifogás volt a vizsgált tétellel szemben. Összesen 67 esetben élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírság kiszabására került sor, összesen 1 598 113 Ft értékben. Az ellenőrök 12 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. 21 tételt vontak ki a forgalomból, összesen 13 198 kg mennyiségben, amelyből egy harmadik országból érkezett 12 180 kg mennyiségű étkezési paprika tétel semmisítették meg, szállítás közbeni megfagyás miatt.