

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2020.

jelentés

Ellenőrzési időszak: 2020. július 1. - augusztus 20.

Lezárult az idei nyár szezonális élelmiszerlánc ellenőrzése. Az országosan összehangolt, a teljes élelmiszerláncra kiterjedő ellenőrzéseket a Nébih irányításával a megyei kormányhivatalok járási hivatalainak szakemberei és a Nébih munkatársai végezték.

Az idei évre kiválasztott *célterületek közé* a turisztikai szempontból frekventált helyeken működő kereskedelmi és vendéglátó létesítmények, mozgóboltok, büfékocsik és mozgó vendéglátók tevékenysége, továbbá a fagyalt-előállítás és -forgalmazás, valamint az ifjúsági- és gyermektáborok étkeztetése tartozott.

A zöldség-gyümölcs minőségellenőrzések alkalmával különösen a szezonális termékek forgalmazására, a származás, eredet igazolására, a nyomon követhetőség biztosítására fordítottak figyelmet. A Nébih szakemberei kiemelten ellenőrizték a közutak mentén végzett zöldség-gyümölcs forgalmazást.

Az ellenőrzések egyaránt kiterjedtek az előállítás és forgalmazás élelmiszerbiztonsági feltételeire, az élelmiszerek minőségére és nyomonkövethetőségére. A hűtési lánc fenntartásának ellenőrzése a nyári melegben kiemelt fontosságú volt. Emellett fokozott figyelem irányult a létesítmények esetében a higiéniai szabályok betartására is.

Laboratóriumi vizsgálat céljából mintavételre is sor került egyes fűszerezett, pácolt előkészített hús termékekből, valamint fagyaltokból.

Ellenőrzések és szankciók

Július 1. és augusztus 20. között országosan összesen **4 574 ellenőrzésre** került sor. Ebből **473 ellenőrzés élelmiszer-előállító** helyen (93 vágóhíd/daraboló, 59 húskészítmény-előállító, 321 egyéb előállító), **1 866 ellenőrzés az élelmiszer-forgalmazásban** (289 hiper/szupermarket, 1109 üzlet/szaküzlet, 178 vásár/piac, 89 nagyker/logisztikai központ, 28 mozgóbolt, 173 szezonális árusítóhely) és **2 235 esetben vendéglátóhelyen** történt.

A feltárt szabálytalanságok miatt **163 alkalommal figyelmeztetést, 348 esetben bírság** kiszabását alkalmazták szankcióként, és **összesen 22 120 622 Ft bírságot** szabtak ki. Az élelmiszervállalkozás tevékenységének korlátozására 85 esetben volt szükség.

Az ellenőrzések és szankciók összesített adatait – a korábbi 2 év adataival együtt – az 1. táblázat tartalmazza.

1. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések és szankciók
2018-2019-2020.

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2018	5 659	29	185	303	25 123 014
2019	4 307	42	164	225	21 726 307
2020	4 574	85	163	348	22 120 622

Feltárt hiányosságok

A higiéniai hiányosságok a vezető hiba okok közé sorolhatók, akárcsak az elmúlt két évben. Az előző évhez képest azonban csökkent a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, illetve képzettségével kapcsolatos hiányosságok megállapításának aránya. A termékek minőségére vonatkozó hibák magas előfordulási aránya viszont a zöldség-gyümölcs ellenőrzés során tapasztaltaknak köszönhető. A hűtési lánc fenntartásával idén valamivel több probléma adódott, de nem érte el a két évvel ezelőtti tapasztalt előfordulási arányt. A nyomkövethetőséggel kapcsolatos hibák előfordulása lényegében nem változott.

A feltárt hiányosságok adatait a 2. táblázat tartalmazza.

2. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2018-2019-2020.

Feltárt hiányosságok

év	hűtési lánc fenntartása/ dokumentálása	higiéniai feltételek	nyomon követés, származást igazoló dokumentumok	nem engedélynek/ bejelentésnek megfelelő tevékenység	dolgozó eü. alkalmassága, képzettsége	termék minőség összetétel
Esetek száma (az összes ellenőrzés százalékában)						
2018	122 (2,16%)	287 (5,07%)	140 (2,47%)	61 (1,08%)	153 (2,7 %)	175 (3,09 %)
2019	64 (1,49%)	256 (5,94%)	127 (2,95%)	56 (1,30%)	214 (4,97%)	150 (3,48%)
2020	92 (2,01%)	293 (6,41%)	139 (3,04%)	46 (1,01%)	202 (4,42%)	246 (5,38%)

Termékek ellenőrzése

A nyári időszakban 15 165 hazai és külföldi élelmiszer tételt vontak vizsgálat alá. *A tavalyi adatokhoz hasonlóan, vezető hiba ok volt a lejárt termékek forgalmazása, magasabb volt a nem megfelelő jelölésű termékek aránya, ellenben csökkent az ismeretlen eredetű, nem nyomon követhető termékek előfordulása.*

A terméktételek ellenőrzésének összesített adatait a 3. táblázat tartalmazza.

3. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2018-2019-2020. Termékellenőrzések adatai

év	Hiányosságok / hibák esetszáma (a megvizsgált tételek arányában %)			
	fogyaszthatósági/min. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/ bejelentés nélküli tevékenység/ismeretlen eredet
2018	102 (0,68%)	108 (0,72%)	35 (0,23%)	62 (0,41%)
2019	331 (2,82%)	102 (0,87%)	51 (0,43%)	224 (1,91%)
2020	409 (2,70%)	152 (1,00%)	68 (0,45%)	53 (0,35%)

A nyári szezonális ellenőrzések alkalmával az összes ellenőrzött tétel 5,3%-át, azaz 12,5 tonnányi élelmiszert (értéke csaknem 4,2 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból. *A tavalyi adatokhoz képest csökkent a forgalomból kivonásra ítélt élelmiszerek aránya.*

A forgalomból kivont élelmiszer tételek adatait a 4. táblázat foglalja össze.

4. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2018-2019-2020. Forgalomból kivont élelmiszerek adatai

év	Élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	Kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége kg	értéke Ft
2018	hazai	12 947	315 (2,43%)	14 012	3 943 795
	külföldi	2 015	40 (1,99%)	830	411 539
	összes	14 962	355 (2,4%)	14 842	4 355 334
2019	hazai	9 997	738 (7,38%)	31 982	2 067 325
	külföldi	1 735	44 (2,54%)	2 202	358 719
	összes	11 732	782 (6,67%)	34 184	2 426 044
2020	hazai	12 856	690 (5,37%)	10 625	3 522 405
	külföldi	2 309	108 (4,68%)	1 912	669 513
	összes	15 165	798 (5,26%)	12 538	4 191 918

Laboratóriumi vizsgálatok

Laboratóriumi vizsgálatra 170 élelmiszer minta (29 fűszerezett, pácolt előkészített hús termék és 141 fagyalt) érkezett.

A fűszerezett, pácolt előkészített hús termékek közül 1 termék minősége volt kifogásolt, szalmonella baktérium jelenléte miatt.

A fagyalt mintákból eddig feldolgozott 139 mintából 94 mikrobiológia, 67 színezék és 11 édesítőszer vizsgálatot végeztek a Nébih laboratóriumai. A mikrobiológiai vizsgálat alapján 9 fagyaltminta bizonyult kifogásolhatónak az enterobaktériumok magas csíraszámú jelenléte miatt, melynek háttérben az alapvető higiénés szabályok (kézmosás, mosogatás, takarítás, fertőtlenítés, termékvédelem) be nem tartása valószínűsíthető. A színezék vizsgálat alapján 6 fagyalt volt kifogásolható.

A kifogásolt termékeknél minden esetben hatósági intézkedés indult.

Élelmiszer-előállítás

Vágóhídon egy esetben, húskészítmény előállító létesítményben egyáltalán nem tártak fel hiányosságot a szakemberek. Más vállalkozásoknál előfordult higiéniai, nyomon követési hiba vagy a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, képzettségével kapcsolatos és a hűtési láncra vonatkozó hiányosság. A szabályszegés súlyával arányosan 4 esetben figyelmeztetést, 6 alkalommal bírságot szabtak, 13 esetben felfüggesztették a tevékenység végzését a hibák kijavításáig a hatóságok.

Élelmiszer-kereskedelem

Hiányosságok leginkább a higiéniai feltételeket és a nyomon-követhetőséget illetően fordultak elő. Különösen a szezonális árusító helyeken volt jellemző a termékek nyomon-követhetőségének hiánya. A hűtési lánc biztosítására vonatkozó problémát 24 esetben találtak az ellenőrök. A termékek minőségével kapcsolatos kifogás főleg a zöldség-gyümölcs esetében merült fel. Szankcióként 30 kereskedelmi egység tevékenységét felfüggesztették, 66 esetben figyelmeztetést, 263 esetben bírságot kaptak a kereskedők.

A mozgóboltonk ellenőrzésekor több egységben nyomonkövetési problémát, és egy-egy esetben a higiéniai feltételekre és a hűtési láncra vonatkozó hibát állapítottak meg a szakemberek. Egy helyen a tevékenység felfüggesztését, 3 boltnál figyelmeztetést és 1 alkalommal bírságot alkalmaztak szankcióként.

Vendéglátás, étkeztetés

A nyári szezonális ellenőrzés időszakában összesen 2 235 vendéglátó létesítmény (1 898 vendéglátóhely, 183 büfékocsi, mozgó vendéglátás, 154 ifjúsági és gyermektábor étkeztetés) ellenőrzésére került sor, melyek 77,4%-a üzemelt megfelelően.

A jellemző hibák közé tartozott a személyi higiénia, illetve az egészségügyi alkalmasság hiánya (7,3%), a HACCP rendszer működtetésével kapcsolatos dokumentációk vezetésének hiánya (6,8%), illetve a takarítatlanság (5,6%). A műszaki feltételek nem megfelelőssége (4,9 %) az előző évekhez képest csökkent.

Valamennyi ellenőrzés alá vont egységben az élelmiszerbiztonsági szempontok mellett kiemelten ellenőrizték a járványvédelmi előírások betartását is. Egyes megyékben többször

tapasztalták az ellenőrök, hogy a nagy meleg miatt a vendéglátásban dolgozók nem, vagy nem megfelelően használták a maszkot.

A feltárt hiányosságok, szabálytalanságok miatt figyelmeztetésre 93, bírság kiszabására 79 esetben került sor, összesen 8 335 000 Ft értékben.

A járványhelyzet miatt az idei nyári időszakban jellemzően csökkent a klasszikus értelemben vett „ottalvós” táborok száma. Főleg iskolai napközis táborok üzemeltek, ahol az étkeztetést vendéglátó létesítmények konyháiról biztosították. A táborok étkeztetését tekintve jelentős higiénés és élelmiszerbiztonsági problémát az ellenőrzések során nem tapasztaltak a szakemberek.

A fagylaltozóknál több helyen hiányzott az allergénekre vonatkozó tájékoztatás, illetve a fagylaltok készítéséhez használt azo-színezékekről és mesterséges édesítőszerekről való tájékoztatás. A laboratóriumi vizsgálatok 6 esetben mutattak ki nem engedélyezett azo-színezékeket.

Higiéniai szempontból kifogásolható volt a készpénz kezelése. Hiányosságok merültek fel a fagylalt forgalmi napló vezetése, és a tégelyek azonosítása terén is, melyek a nyomon követéshez szükségesek.

Pozitív eredménnyel zárult a rendezvényekre kitelepült mozgó vendéglátók ellenőrzése. A vendéglátók többsége biztonságosan üzemelt, súlyos higiénés szabálytalanságok nem fordultak elő, a hűtést igénylő élelmiszerek előírt tárolási hőmérsékletét betartották.

Zöldség-gyümölcs

A zöldség-gyümölcs minőségellenőrök a július 1-jétől augusztus 20-ig tartó időszakban 822 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 2 040 tétel (1 387 hazai, és 653 más EU tagállami, illetve ún. harmadik országbeli) vizsgálatára került sor.

Az ellenőrök 448 esetben tettek kifogást a vizsgált tétellel szemben. Ebből 50 esetben ismeretlen eredetű, nem nyomon-követhető termék miatt, 28 esetben regisztráció hiánya és 182 esetben jelölési hiba vagy minőségi hiba, egy esetben higiéniai feltételek hiánya miatt.

Összesen 225 élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírság kiszabására került sor 6 819 180 Ft értékben. Az ellenőrök 36 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. Forgalomból 103 tételt vontak ki, 10,5 tonna mennyiségben.

A Nébih ellenőrei kiemelten ellenőrizték a fővárosból kivezető utak menti szezonális zöldség-gyümölcs árusítóhelyeket, ahol vizsgálták a termékek minőségét, jelölését és a higiéniai követelmények betartását. Az ellenőrzött forgalmazók többségénél a jelölési követelmények hiánya vagy hiányossága miatt indult eljárás. 29 forgalmazóval szemben összesen 3 millió forint élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabtak ki..