**Nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés 2012.**

zárójelentés

A **2012.** évi nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzésekre **június 25. és augusztus 31. között** került soraz egész ország területén, melynek elsődleges célja volt a nyári melegben, a nyaralók és turisták miatt megnövekedett forgalom mellett is fenntartani az élelmiszerbiztonságot.

Ennek szavatolása érdekében a Megyei Kormányhivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi valamint Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságainak szakemberei – az éves ellenőrzési tervben meghatározottakon túl – fokozottan vizsgálták a szezonális élelmiszereket, illetve az időszakosan működő élelmiszer-forgalmazó helyeket.

A célterületek között szerepelt az ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése, a nagy tömegeket megmozgató országos és nemzetközi rendezvényeken élelmiszert forgalmazó létesítmények, valamint a strandokon, üdülő helyeken szezonálisan működő büfék, falatozók, éttermek, cukrászdák és fagylaltozók ellenőrzése. Természetesen kiemelt figyelmet fordított a hatóság az itt felhasznált élelmiszereket előállító létesítmények ellenőrzésére is.

Szezonális termékek a nyári idegenforgalmi időszakhoz kapcsolódó élelmiszerek, például az előkészített (grill) húsok, üdítők, sörök, jégkrémek és a zöldség-gyümölcs termékek, a szezonális ellenőrzés első hetében (06.25. – 06. 29.) pedig fagylalt célellenőrzésre került sor.

A hatósági ellenőrzés egyaránt kiterjedt az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának feltételeire, a forgalomba hozott élelmiszerek minőségére, beleértve a termékek nyomon-követhetőségét és a szállítás során a hűtési lánc fenntartását.

A hatósági élelmiszerlánc ellenőrzések országos összesített eredményei 07. 01. – 08. 31. között az alábbiak:



**Élelmiszer-előállítás**

Az előállító létesítményekben a jelzett időszakban 1156 ellenőrzést végeztek a hatósági szakemberek (vágóhíd/daraboló 216, húskészítmény előállító 220, jégkrém előállító 11, üdítőital előállító 48, egyéb előállító 661).

Az élelmiszer előállító létesítmények esetében (vágóhidak, darabolók, húskészítmény előállítók, üdítőital gyártók) néhány esetben higiéniai illetve nyomon-követési hiányosságot tapasztalt a hatóság, ezért szankcióként figyelmeztetést és bírságot alkalmazott.

**Élelmiszer-kereskedelem**

A kereskedelemben összesen 4832 ellenőrzésre került sor, melyek helyszíne 323 esetben hiper/szupermarket, 2774 esetben üzlet/szaküzlet, 325 esetben vásár-piac, 247 esetben nagykereskedelmi/logisztikai egység, 415 esetben szezonális árusító hely, és 748 esetben pedig más kereskedelmi egység volt.

A fenti ellenőrzések eredménye alapján leggyakoribb hiányosság a *hiper/szupermarketekben* a termékek minőségével, az *üzletekben* a higiéniai feltételekkel*, vásári-piaci* árusításnál valamint a *nagykereskedelmi egységekben és logisztikai központokban* a nyomon-követhetőséggel kapcsolatban merült fel. A *szezonális árusító helyeken* főleg a termékek minőségével, és a nyomon-követhetőséggel kapcsolatban merültek fel hiányosságok.

Az eddigi ellenőrzések alapján megállapítható, hogy a **hűtési lánc** fenntartása nem volt megfelelő az üzleteknél az ellenőrzések 1,4 %-ában. A **higiéniai hiányosságok** is jellemzően az üzleteknél tapasztalhatóak (ellenőrzések 3,6 %-a). A termékek **nyomon-követhetőség**e a nagykereskedelmi egységekben, logisztikai központokban (11,7 %) és a vásári-piaci forgalmazás során (4,3 %) nem volt kielégítő. A dolgozók **egészségügyi alkalmasságával, képzettségével** kapcsolatban a szezonális árusító helyeken az ellenőrzések 1,2 %-ában, az üzleteknél 1,4 %-ban merültek fel hiányosságok. A forgalmazott **termékek minőségére** vonatkozó problémát leginkább a nagykereskedelmi egységekben, logisztikai központokban (10,9 %) és a hiper/szupermarketekben (7,4 %) tapasztalt a hatóság.

A **július 1. és augusztus 31. között**i időszakban elvégzett ellenőrzések alkalmával forgalomból kivont élelmiszerek adatai az alábbiak:



A fenti adatok szerint az összes ellenőrzött tétel 1,98 %-át, 39,9 tonna mennyiségben (értéke 9,1 millió Ft) kellett kivonni a forgalomból. A hazai termékek esetében az arány 2,1 %, míg a külföldi élelmiszereknél 1,4 % volt.

**Zöldség-gyümölcs**

A zöldség-gyümölcs ellenőrzés területén a hatóság kiemelt figyelmet fordított a nyári szezonális termékek ellenőrzésére, ezen belül elsősorban a görögdinnyére. Az ellenőrzések során a forgalmazási minőség szabványoknak való megfelelés ellenőrzése mellett kiemelt figyelmet kapott a nyomon-követhetőség és a származás megfelelő jelölése, különös figyelemmel a termék származására, illetve a származás bizonyítására, vagyis az ellenőrök igyekeznek felderíteni az olyan eseteket, amikor az import termékek hazaiként kerülnek forgalomba. Az elmúlt évek ráirányították a figyelmet a zöldség és gyümölcs termékek származására, különös figyelemmel annak meghamisítására. A probléma nem új keletű, de az ellenőrző hatóság szakmai vezetése és a Terméktanács egyetértett abban, hogy most különösen szükség van ezen a téren az ellenőrzés szigorítására.

A kistermelői piacokon és alkalmi árusítóhelyeken a hatóság elsősorban azokat a forgalmazókat ellenőrizte, akik magukat őstermelőként deklarálták, de az általuk forgalmazott termék jelöletlen volt és bizonylatok alapján, a termék nyomon követhetősége megkérdőjelezhető volt.

A termékellenőrzések mellett a csomagolóhelyek higiéniai megfelelőségének vizsgálatai is megkezdődtek. Az ellenőrzések során feltárt hiányosságokat (pl. alapvető higiéniás hiányok, poros szennyezett padlózat stb.) az ügyfelek eddig mindenesetben a figyelmeztetések hatására megszüntették.

Az adott időszakban a zöldség-gyümölcs ellenőrök 969 forgalmazónál 1 426 hazai és 440 külföldi eredetű tételt vizsgáltak meg. Az ellenőrzött 1 866 tételből 193 esetben indult hatósági eljárás minőségi kifogások, illetve a nyomon követőség megsértése miatt. A kiszabott 173 bírság együttes mértéke 30,3 millió forint volt.

Július első hetében indult a hazai előállítású görögdinnye belföldi forgalmazása, illetve megkezdődött a termék kivitele is a külpiacok irányába. Ezzel egy időben azonban továbbra is ha csökkenő mértékben is, de érkezett import, leginkább Görögországból, Olaszországból és Macedóniából. A dinnye ellenőrzések belföldi forgalmazóknál, kis- és őstermelőknél, valamint import forgalmazóknál történtek. Az összesen 680 vizsgált tételből 37 esetben került sor minőségi kifogás, illetve nyomon-követhetőség megsértése miatt bírság kiszabására összesen 3 038 030Ft mértékben. A hazai termesztésű dinnye minősége az esetek döntő többségében megfelelő, illetve kiváló volt.



Az adott időszak kiemelkedő eseménye volt a több nagybani piacon (Szeged, Budapest) és termelői piacokon (Gyöngyös, Esztergom, Makó, Szeged, Hódmezővásárhely, Kistelek) végrehajtott ellenőrzés. Ebből a legnagyobb horderejű esemény a két alkalommal koordináltan, több hatóság és testület részvételével és közreműködésével végrehajtott átfogó ellenőrzés a Budapest Nagybani Piacon, augusztus 1-jén és augusztus 15-én éjjel. Az ellenőrzések legfőbb célja a rossz minőségű, valamint az eredet-megjelölés nélküli, illetve hazai áruként feltüntetett, külföldi termék kiszűrése volt.

Az augusztusi 1-jén végrehajtott ellenőrzés során az ellenőrök összesen 12,1 tonna görög és macedón dinnyét, vizsgáltak meg. Ebből összesen 9 600 kg görögdinnyét a helyszínen megsemmisítettek ismeretlen eredet és a megjelölés hiányossága miatt. Az ellenőrzés során a továbbiakban még 2 030 kg nektarin, 400 kg paradicsom és 390 kg paprika forgalmi korlátozását rendelték el. A kiszabott élelmiszer-ellenőrzési bírság mértéke 3 163 720 Ft.

Az augusztus 15-én végrehajtott ellenőrzés során 9 tétel mintegy 27,5 tonna ismeretlen eredetű származás és eredet tekintetében nyomon-követhetetlen termék (4 őszibarack, 2 nektarin, 1 kínai kel és 2 saláta) megsemmisítésre került, továbbá 33,7 tonna görögdinnye került forgalmi korlátozás mellett zárolásra. Jelölés hiánya miatt további öt tétel (2 őszibarack, és egy-egy nektarin vöröshagyma és fejes saláta) összesen 6.4 tonna áru esetében indult hatósági eljárás. A kiszabott bírság mértéke 17 189 400 Ft.

A két integrált több hatóság közreműködésével lefolytatott ellenőrzést követően a Pest Megyei Kormányhivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságának zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a NAV munkatársaival közösen vettek részt augusztus 26. napjától szeptember 1. napjáig tartott napi ellenőrzés sorozaton. Az akció alatt megvizsgált közel ötven tételből 13 esetben indítottak hatósági eljárást. Élelmiszer-ellenőrzési bírság kiszabására került sor 11 ízben jelölési hibák, 2 alkalommal romló-hiba rothadás miatt. Az utóbbi két tétel (1105 kg) forgalmazását is megtiltották. A kiszabott bírság együttes összege 944 454 Ft volt.

Az adott időszak kiemelkedő eseménye volt még Jász-Nagykun-Szolnok megyében két nagykereskedelmi raktárban tartott ellenőrzés, amely során, a nyomon-követhetőség megsértése miatt került sor élelmiszerlánc-felügyeleti és élelmiszerellenőrzési bírságok kiszabására közel két millió forint mértékben importból származó vöröshagyma tételek esetében. A hagyma tételek jelöletlenek voltak, valamint az árukísérő iratokon sem került feltüntetésre a származás, eredet megjelölése.

A városi piacokon tartott ellenőrzések során - a korábban tapasztalt körülmények miatt - a NAV Vám- és Pénzügyőri Igazgatóságának egyenruhás járőrei biztosították a munkát. Társhatóságként továbbá a KEM KH Fogyasztóvédelmi Felügyelőségei is jelen voltak. Az ellenőrzési napokon kereskedőknél és őstermelőnél is sor került vizsgálatra, melynek során több ismeretlen eredetű, jelöletlen tétel forgalmazási korlátozását, illetve számos tétel azonnali, helyszíni megsemmisítését rendelték el az ellenőrök.

A több egymást követő ellenőrzés tapasztalata az, hogy terjed a híre az ellenőrzéseknek, jelentősen emelkedett a regisztrációs számot igénylők száma a zöldség-gyümölcs ellenőrzés és a növényegészségügy területén is, és láthatóan több helyen már megfelelően jelölik a termékeket. Ezek a pozitív hatások azonban csak akkor állandósulnak, amennyiben folytatni tudjuk a rendszeres ellenőrzést. Az ellenőrzések hatékonysága növelhető több hatóság által végzett összehangolt ellenőrzések alkalmazásával.

**VENDÉGLÁTÁS, ÉTKEZTETÉS**

A Megyei Kormányhivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságainak szakemberei – az éves ellenőrzési tervben meghatározottakon túl – a nyári hónapokban fokozottan vizsgálták a szezonális élelmiszereket, illetve a szezonálisan működő vendéglátó helyeket. A célterületek között szerepelt ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése, a nagy tömegeket megmozgató országos és nemzetközi rendezvényeken élelmiszert forgalmazó létesítmények, valamint a strandokon, üdülő helyeken szezonálisan működő büfék, falatozók, éttermek, cukrászdák és fagylaltozók ellenőrzése, az idegenforgalmi szempontból frekventált helyeken működő vendéglátó üzletek ellenőrzése.

1. *sz. ábra*

**Idegenforgalmi szempontból frekventált vendéglátó helyek élelmiszer-biztonsági ellenőrzése**

**07. 01. - 08. 31.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Létesítmény csoport csoport | Ellenőrzés  | Ellenőrzötthelyek  | Élelmiszerbiztonsági szempontból |
| Megfelelően, biztonságosan üzemelt | Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelt  | Hatósági intézkedéssel, biztonságossá tett |
| száma |
| Tábor étkeztető | 289 | 282 | 236 | 38 | 8 |
| Rendezvényekre kitelepült | 637 | 624 | 503 | 78 | 43 |
| vendéglátó üzlet | 4077 | 4027 | 3283 | 583 | 161 |
| **Összesen** | **5003** | **4933** | **4022**(81,5 %) | **699**(14,1 %) | **212**(4,2 %) |

A vendéglátás területéről összességében az akcióellenőrzés adatai alapján elmondható, hogy a 4.933 megvizsgált létesítmény többsége 4.022 (81,5 %), megfelelően működött. Higiéniai hiányosság a vizsgált vendéglátóhelyek 14,1% -ánál fordult elő, és az ellenőrzött egységek 4,2 % -át érintette valamilyen hatósági intézkedés. A megvizsgált vendéglátóknak 0,8 % -ában vált szükségessé tevékenység korlátozás. Az intézkedéseknek több mint fele csupán figyelmeztetés volt, és 208 alkalommal került sor pénzbírság kiszabására, összesen 14.796.960 Ft értékben.

A 2012. évi szezonban végzett ellenőrzések eredményei általánosan kedvezőbb képet mutatnak az előző évinél, ugyanis több ellenőrzés során kevesebb bírság kiszabását igénylő hiányosság volt észlelhető. (2011. évben összesen 4617 ellenőrzésből 263 esetben került sor bírság kiszabására 24.488.000 Ft értékben. )

A kisebb élelmiszer-biztonsági hiányosságoknál alkalmazandó bírságolás nélküli „figyelmeztetés” –t idén 235, míg az előző évben 273 esetben kellett alkalmazni.

A tevékenység korlátozások száma azonban megnőtt, a tavalyi 27-el szemben idén 43 esetben volt szükség a vendéglátó tevékenység valamilyen szintű korlátozására.

Közel egy éve hatályos a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeit meghatározó 62/2011. (VI.30.) VM rendelet, amely az előzőekben megszokottól eltérően rugalmasabban szabályoz, és amely megfelelő alapját képezte a széles szakmai és társadalmi konszenzussal, hatósági és szakmai civil szervezeti együttműködéssel idén márciusra elkészült vendéglátásra vonatkozó nemzeti jó higiéniai útmutatónak.

A rugalmasabb, a vállalkozásokra nagyobb döntési szabadságot és felelősséget adó új rendelet ellenzőinek jóslása nem vált be, a rendelet korszerű szellemiségének létjogosultságát és életképességét igazolják az akcióellenőrzés adatai.

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

**1. Táborok**

Tárgyidőszakban összesen 23.797 táborozó fiatalkorú étkeztetését biztosító létesítmény (282 db) élelmiszerbiztonsági ellenőrzésére került sor, 83,6 %- os megfelelőséggel. A hatósági eljárások során 7 alkalommal történt figyelmeztetés, 5 alkalommal összesen 560.000 Ft értékben bírságolás. 25 esetben, összesen 109,4 kg élelmiszer kivonásáról kellett a tábori étkeztetésben intézkedni, 55.571 Ft összértékben.

Az idei szezonban hat táborból jelentettek élelmiszer eredetű megbetegedés gyanút, ebből a vizsgálatok alapján 3 esemény bizonyult élelmiszer eredetűnek, amelyben összesen 127 gyermek betegedett meg, és 17-et ápoltak kórházban. Élelmiszer eredetű megbetegedés miatt két tábori étkeztetést ellátó főzőkonyha üzemeltetése került felfüggesztésre.

1. *sz. ábra*

**Táborok élelmiszer-biztonsági ellenőrzése 07. 01. - 08. 31.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |
| 289 | 282 | 23797 | 236(83,7 %) | 38(13,5%) | 8(2,8 %) |

A táborok étkeztetésének ellenőrzésén feltárt leggyakoribb hibák: a HACCP rendszer működtetését igazoló dokumentumok hiánya vagy hiányos vezetése (6 %), a kellő műszaki feltételek hiánya (5 %), és a személyi higiénés szabályok, egészségügyi alkalmasság nem megfelelősége (4,6 %) volt.

**2. Rendezvények**

Az akcióellenőrzés időszakában országszerte voltak rendezvények, ezek közül 118 nagy tömegeket megmozgató rendezvényen zajlottak élelmiszerbiztonsági ellenőrzések, (például a teljesség igénye nélkül az alábbi helyszíneken: Ónodi vásár, Velencei EFOTT fesztivál, Soproni Volt fesztivál, Hortobágyi lovas napok, Egri Bikavér napok, Visegrádi Palotajátékok, Kecskeméti Csiperó fesztivál, Balaton Sound, augusztus 20-i kitelepülések, ünnepségek). Ez összesen 624 rendezvényre kitelepült vállalkozó ellenőrzését jelentette, 637 ellenőrzéssel.

1. *sz. ábra*

**Rendezvények élelmiszer-biztonsági ellenőrzése 07. 01. - 08. 31.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ellenőrzések száma | Ellenőrzött | Élelmiszerbiztonsági szempontból |
| rendezvényekszáma | kitelepültek száma | Megfelelően, biztonságosan üzemelő kitelepültekszáma | Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő kitelepültekszáma | Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett kitelepültekszáma |
| **637** | **118** | **624** | **503** **(80,6%)** | **78****(12,5 %)** | **43** **(6,9 %)** |

A rendezvényeken ellenőrzött vendéglátó helyeken feltárt leggyakoribb hibák: az ellenőrzött élelmiszerek- (4,3%) és a személyi higiénés szabályok, egészségügyi alkalmasság nem megfelelősége (3,8 %), a nyomonkövetést, származást igazoló dokumentumok nem megfelelősége, vagy hiánya (3,2 %) volt.

1. *sz. ábra*

**Az akcióidőszakban rendezvényeken lévő kitelepülések ellenőrzése során forgalomból kivont élelmiszerek**

|  |
| --- |
| **Forgalomból kivont tételek** |
|  | **Száma** | **Mennyisége (kg)** | **Értéke (Ft)** |
| **2012** | **18** | **76** | **57.740** |

Rendezvény ellenőrzéseket követően kiemelésre érdemes hatósági intézkedésekre nem került sor, 14 alkalommal, összesen 645.000 Ft értékben volt bírságkiszabás, és 57.740 Ft összértékben kellett élelmiszerek forgalomból kivonásáról rendelkezni.

**3. Vendéglátó, étkeztető létesítmények**

Megnyugtató, hogy az akció ideje alatt ellenőrzött vendéglátó létesítmények 81,5 %-a megfelelően üzemelt. 583 helyen (14,5%) kisebb, az ellenőrzésen, vagy azt követően rövid időn belül rendezhető hiba került feltárásra. 161 vendéglátó üzletben (az ellenőrzöttek 4,%-a) vált szükségessé hatósági rendelkezés, az élelmiszerbiztonság helyreállítása érdekében.

1. *sz. ábra*

**A megvizsgált vendéglátók üzlettípus és megfelelőség szerint megoszlása**

**07. 01. - 08. 31.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vendéglátó üzlet típus | Ellenőrzések száma | Ellenőrzött üzletek száma | Megfelelően, biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletekszáma | Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletekszáma | Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett vendéglátó üzletekszáma |
| Cukrászda, fagylaltozó | 523 | 517 | 436(84,3 %) | 66(12,7 %) | 15(2,9 %) |
| Büfé, falatozó | 1086 | 1071 | 871(81,3 %) | 172(16 %) | 28(2,6%) |
| Éttermi vendéglátó | 1151 | 1136 | 879(77,3 %) | 177(15,5 %) | 80(7 %) |
| Gyors étkeztető | 179 | 179 | 139(77,6 %) | 27(15 %) | 13(7,2 %) |
| Söröző | 520 | 515 | 430(83,4 %) | 71(13,7 %) | 14(2,7 %) |
| Egyéb vendéglátó | 618 | 609 | 528(86,6%) | 70(11,4 %) | 11(1,8 %) |
| **Összesen** | **4077** | **4027** | **3283****(81,5%)** | **583****(14,5 %)** | **161****(4%)** |

Legkedvezőbb képet az egyéb vendéglátók ellenőrzése adta, de hasonló arányban volt megfelelőség a cukrászdák, fagylaltozók esetében is.

A vizsgálati időszakban a vendéglátók ellenőrzésén feltárt „vezető”, leggyakoribb hiba-okok a műszaki feltétek nem megfelelősége (5,1 %), a HACCP rendszerek hibás, vagy hiányos működtetése (4,5 %) volt.

Továbbra is találtak az ellenőrök személyi higiénés szabálytalanságokat (3,9 %), a takarítás (3,5%) és a nyomonkövetést, származást igazoló dokumentumok (2,3%) nem megfelelősége is viszonylag nagy arányban kerültek feltárásra.

Megnyugtató, hogy a kánikula ellenére az élelmiszerek hűtésével kapcsolatos hiba csupán 54 helyen (1,3%) került megállapításra.

Az ellenőrzéseken feltárt hibák miatt 114 alkalommal figyelmeztetés, 189 esetben 13.591.960 Ft összértékben bírságolás történt. 367 helyszínen összesen 1383,39 kg élelmiszert kellett forgalomból kivonni, melyek összértéke 1.486.168 Ft volt.

**Termékellenőrzések a vendéglátásban**

**1. Fagylalt célellenőrzés 06. 25 -29.**

Annak ellenére, hogy hazánkban évtizedek óta nem volt fagyalt mérgezés, a fagylalt, mint a nyári szezon magas kockázatú élelmiszere, kiemelt figyelmet kapott az idei szezonális ellenőrzésben és az egész ország területén megkezdődött a fagylaltot forgalmazó vendéglátóhelyek ellenőrzése. 2012. június 25-29 között Veszprém megyében (Balaton északi part), Fejér megyében (Velencei tó környéke), és Jász-Nagykun-Szolnok megyében (Tisza tó környéke), az ellenőrzések 41 helyszínen kiegészültek fagylaltok mintavételével.

Az összesen 100 db mintát a Nemzeti Referencia Laboratóriumokban vizsgálták, melyek zöme helyben készített fagylaltból származó minta volt. (Tejes alapú fagylalt 40 %, gyümölcs fagylalt 45 %, kanálöblítő víz 15 %).

555 vizsgálat történt mikrobiológiai és kémia irányban. Mikrobiológiai kifogásoltságot nem találtunk. A kémiai vizsgálatok során egy porfagylaltból készült fagylalt késztermék esetben a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-94-/36. számú előírásában megengedett színezék tartalmat 158%-al meghaladó színezék jelenlétet mutatott ki a laboratórium. A porfagylalt előállító felé a nyomon-követés és az eljárás a lelet kézhezvétele után azonnal megindult.

A hatóság a fagylaltot készítő vállalkozásnál ismételten ellenőrzést végzett, ahol a fagylaltkészítési technológia felülvizsgálata mellett további mintavételt végeztek az éppen forgalomban lévő görögdinnye fagylaltból és az alapanyagául szolgáló fagylaltporból is.

A vizsgálat kimutatta, hogy a fagylaltban lévő Neukokcin (E 124 színezék) mennyisége 276,8 %-a, míg a fagylaltporban lévő 810 %-a volt a megengedettnek. A fagylaltporból a használati utasítás pontos betartásával is csak magas színezék tartalmú fagylalt volt készíthető. A fagylaltpor gyártóját és forgalmazóját határozatban kötelezték a termék visszahívására és megsemmisítésére és a raktáron lévő készlet forgalmazását megtiltották, az eljárás további részei folyamatban vannak.

A fagylalt ellenőrzés szerves része a termék hőmérsékletének helyszíni mérése. Jogszabály szerint a fagylalt pultban a termék hőmérséklete -8 C-nál nem lehet magasabb. A mintázott termékeknél csupán 2 esetben tapasztaltunk -7 C-os, azaz a megengedettnél magasabb hőmérsékletet, de a többség bőségesen a megengedett hőmérsékleti határérték alatti volt.

A kiváló mikrobiológiai és hőmérséklet ellenőrzési vizsgálati eredmények alátámasztják azt az ellenőrzési tapasztalatot, hogy a fagylalt forgalmazás technikai feltételei az utóbbi időben sokat javultak. További javulás tapasztalható a kanálöblítő berendezések korszerűsítése terén is, mert ritka az állóvizes adagolókanál öblítés, és az átfolyó rendszerű adagolókanál öblítőket egyre több helyen felváltják a vízsugárral öblítő, élelmiszerbiztonsági szempontból előnyösebb berendezések. Az ellenőrök, illetve a fogyasztók jelzései alapján a fagylalt pultoknál sajnos még mindig előfordul, hogy a fagylaltadagoló kanalat a pultra helyezett rongyra, vagy szivacskendőre ütögetéssel víztelenítik.

**2. Csapolt sör szezonális ellenőrzés 07.01. – 08. 31.**

A nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés keretében lezajlott a vendéglátásból származó csapolt sör termékek mikrobiológiai célellenőrzése, 40, az idegenforgalom szempontból frekventált vendéglátóhelyen (Balaton part, Duna és Tisza part stb.), és összesen 40 csapolt sör mintavételére került sor.

A mintákat a NÉBIH Regionális Élelmiszerlánc Laboratóriumaiban 82 vizsgálattal dolgozták fel. ***Az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet előírásait figyelembe véve*** - **kórokozó mikroba egyik mintából sem volt kimutatható,** és csupán 2 sörminta esetben találtunk alacsony csíraszámban, szennyezettséget jelző mikrobát - nagy valószínűséggel a hibás sörcsapolás következményeként. Ezeken a helyszíneken hatósági intézkedés történt a sörcsapok soron kívüli fertőtlenítéséről, amit megfelelő vizsgálati eredménnyel záruló ismételt hatósági mintavétel, követett.

A mintavételekkel egyidejűleg vizsgáltuk a mintázott söröshordók csapra helyezése és a sörcsapok legutolsó vizes átmosatásának, és a legutolsó vegyszeres karbantartásának idejét is. A hagyományos sörcsapok esetében a mintavétel és a vizes öblítés között eltelt napok száma átlagban 2 nap, a mintavétel és a vegyszeres tisztítás között eltelt napok száma átlagban 2-3 hét között volt.

A mintázott helyek 8 %-a speciális, úgynevezett „David sörcsapoló berendezést” használ, amelynél már nem kell a sörvezetékeket mosni, mivel a David hordó beépített vezeték rendszerét a sörgyár minden újratöltésnél kicseréli.

A fentiek mellett a három legnagyobb, csapolt sört forgalmazó hazai vállalat, összesen 30, véletlenszerűen kiválasztott vendéglátó üzletekbe kihelyezett sörcsapjának üzemeltetését vizsgálta meg a NÉBIH, fókuszálva a sörcsapok karbantartására, tisztaságára és a csapolt sörök romlás miatti fogyasztói reklamációira. Ennek keretében reklamációval, szemmel látható szennyeződés miatt kifogásolt sörcsappal nem találkoztunk. A megvizsgált vállalatok jól felépített és üzemeltetett belső ellenőrzési és karbantartási rendszerekkel biztosítják a csapolt sörök megfelelő minőségét és élelmiszerbiztonságát.

**3. Használt sütőolajok célvizsgálata 07. 01. – 08. 31.**

A felhasznált sütőolajok minősége a sütés hibás technológiája, a túlhevítés és megengedettet meghaladó felhasználási idő miatt- a termék minőségére és biztonságságára is hatással van. Ezért július 1 és augusztus 31 közötti időszakban kiemelten vizsgáltuk a lángossütők és a vendéglátók által használt sütőolajok állapotát. Az ellenőrzéseken zajló szemrevételezéssel zajló ellenőrzések mellett országosan összesen 60 helyszínen használatban lévő sütőolajok mintavétele is történt. A mintákból a laboratóriumaink az olajok elhasználtságát jelző poláros komponensek mennyiségét vizsgálták, melyre az élelmiszerek megengedhető vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. EüM rendelet 2. sz. mellékletének 2.8. pontja 30%-os határértéket állapít meg.

A laboratóriumi vizsgálatok alapján a 60 mintából 4 minta (6,6 %) nem felelt meg az előírásnak.

Mindegyik esetben hatósági intézkedés történt, rendelkeztek a sütőolajok gyakoribb cseréjéről.

**Élelmiszer eredetű megbetegedések 2012. 06. 01.-08. 31.**

A nyár folyamán 25 élelmiszer eredetű megbetegedés esemény gyanúját jelentették, 694 megbetegedett személy érintettségével. A vizsgálataink alapján azonban a gyanúk fele kizárható volt, összesen 13 eseménynél állapítottuk meg az élelmiszer eredetet, amelyek kapcsán, együttesen 498 személy betegedett meg, közülük 59 beteg került kórházba.

9 esemény történt vendéglátásban, 118 megbetegedéssel, és 4 esemény zajlott le közétkeztetésben 135 megbetegedéssel.

Ifjúsági táborokból 6 esetben érkezett bejelentés, - ami az előző évi bejelentésekhez képes figyelemre méltó- ebből a vizsgálataink alapján 3 esemény bizonyult élelmiszer eredetűnek, amelyben összesen 127 gyermek betegedett meg, és 17-et ápoltak kórházban.

Két jelentős ételfertőzés volt, amelyek kivizsgálásába a NÉBIH is bekapcsolódott.

A legmagasabb betegszámú Salmonella ételfertőzés (98 beteg, 6 kórházi ápolt) Csongrád megyében történt, amely táborozó fiatalokat is érintett. Ékeztetésüket ideiglenesen megnyitott iskolai tálalókonyháról egy kifőzde biztosította. A kifőzde működését felfüggesztettük. Az egészségügyi hatóságtól kapott, ételfogyasztási és betegvizsgálati adatatok, továbbá a főzőkonyhán feltárt élelmiszerbiztonsági hibák alapján a konyha felelőssége megállapításra került.

Nemzetközi érintettsége és a kórházi ápolásra került megbetegedettek nagy száma miatt (59 betegből 37 kórházba került) jelentős Salmonella ételfertőzés zajlott le Debrecenben, egy nemzetközi sportverseny résztvevői körében. Az élelmiszer vizsgálatok negatív eredménnyel zárultak, ugyanakkor a feltárt élelmiszerbiztonsági hibák és a betegek ételfogyasztási és vizsgálati adatainak összegzése az étkeztető felelősségét igazolják. Az eljárások még nem zárultak le.