

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 2019. záró jelentés

Ellenőrzési időszak: 2019. július 1 - augusztus 20.

Befejeződött az idei nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) irányításával a teljes élelmiszerláncra kiterjedő, országosan összehangolt kontrollt a megyei kormányhivatalok járási hivatalainak szakemberei és a Nébih munkatársai végezték.

A *célterületek* idén is a szezonálisan üzemelő, illetve idegenforgalmi szempontból frekvenciát helyeken, strandokon működő kereskedelmi és vendéglátó létesítmények, a nagy tömegeket megmozgató rendezvényeken, fesztiválokon, vásárokon értékesített élelmiszerek, továbbá az ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése, a fagyalt-előállítás és -forgalmazás, valamint az utcai vendéglátás, a büfékocsik és mozgó vendéglátók voltak. A mozgó vendéglátás mellett idén a különféle élelmiszereket árusító mozgóboltok is kiemelt figyelmet kaptak.

A zöldség-gyümölcs minőségellenőrzések alkalmával a szakemberek fokozott figyelmet fordítottak a szezonális termékek forgalmazására, a származás, eredet igazolására, a nyomon követhetőség biztosítására.

A hatósági ellenőrzések kiterjedtek az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának feltételeire, az élelmiszerbiztonságra ható tevékenységekre (mint például a hűtési lánc biztosítása), a forgalomba hozott élelmiszerek minőségére, valamint a termékek nyomon követhetőségére. A nyári időjárási viszonyokra való tekintettel idén is kiemelt szempont volt a hűtési lánc fenntartásának ellenőrzése.

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

1. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések és szankciók
2017-2018-2019.

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2017	7 146	44	226	417	41 803 710
2018	5 659	29	185	303	25 123 014
2019	4 307	42	164	225	21 726 307

A létesítmények ellenőrzése során – az előfordulás gyakoriságának sorrendjében – az alábbiakkal kapcsolatban merültek fel hiányosságok: higiéniai feltételek, a dolgozók egészségügyi alkalmassága és képzettsége, a forgalmazott termékek minősége, a nyomon követhetőség, valamint a hűtési lánc fenntartása.

Az előző évekhez képest több volt a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, illetve képzettségével kapcsolatos hiányosság. Ugyanakkor a hűtési lánc fenntartásával idén kevesebb probléma adódott.

A feltárt hiányosságok adatait a 2. táblázat tartalmazza.

2. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2017-2018-2019.
Feltárt hiányosságok

év	hűtési lánc fenntartása/ dokumentálása	higiéniiai feltételek	nyomonkövetés, származást igazoló dokumentumok	nem engedélynek/bejelentésnek megfelelő tevékenység	dolgozó eü. alkalmassága, képzettsége	termék minőség összetétel
	Esetek száma (az összes ellenőrzés százalékában)					
2017	116 (1,62%)	411 (5,75%)	150 (2,10%)	49 (0,69%)	166 (2,32%)	222 (3,11%)
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%)

Az élelmiszertermékek ellenőrzése során idén emelkedett a lejárt és a nem nyomon követhető tételek aránya. A nem megfelelő jelölésű, és a fogyasztásra alkalmatlan tételek előfordulási aránya az előző évekhez hasonló volt.

A terméktételek ellenőrzésének összesített adatait a 3. táblázat tartalmazza.

3. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2017-2018-2019.
Termékellenőrzések adatai

év	Hiányosságok / hibák száma (a megvizsgált tételek arányában %)					
	fogyaszthatósági /min. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/bejelentés nélküli tevékenység/ ismeretlen eredet	egyéb ok	minőségi hiba
2017	508 (2,07%)	367 (1,50%)	42 (0,17%)	71 (0,29%)	293 (1,20%)	19 (0,08%)
2018	102 (0,68%)	108 (0,72%)	35 (0,23%)	62 (0,41%)	33 (0,22%)	15 (0,10%)
2019	331 (2,82%)	102 (0,87%)	51 (0,43%)	224 (1,91%)	55 (0,47%)	19 (0,16%)

A szezonális ellenőrzések alkalmával forgalomból kivont élelmiszertételek adatait a 4. táblázat foglalja össze.

4. számú táblázat
Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2017-2018-2019.
Forgalomból kivont élelmiszerek adatai

év	Élelmiszer származása	ellenőrzött tételek száma	Kifogásolt/ forgalomból kivont tételek száma (aránya %)	összes forgalomból kivont tétel	
				mennyisége kg	értéke Ft
2017	hazai	20 913	1 186 (5,67%)	13 372	4 252 163
	külföldi	3 569	115 (3,22%)	672	423 168
	összes	24 482	1 301 (5,3%)	14 044	4 675 331
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

A fenti adatok szerint 2019-ben az összes ellenőrzött tétel 6,7%-át, 34 tonna mennyiségben (2,4 millió Ft értékben) kellett kivonni a forgalomból.

Élelmiszer-előállítás

Az élelmiszer-előállító helyeken 446 ellenőrzést végeztek (vágóhíd/daraboló 81, húskészítmény-előállító 48, egyéb előállító 317) az ellenőrök. Ezen a területen leginkább higiéniai hiányosságot tapasztaltak a szakemberek, de előfordult a dolgozók egészségügyi alkalmasságával, képzettségével kapcsolatos hiányosság és nyomon követési hiba is.

A szabályszegés súlyával arányosan 9 esetben figyelmeztetésben részesítették az élelmiszer-előállító helyeket, 12 alkalommal bírságot szabtak ki, 9 esetben pedig korlátozták a tevékenység végzését a hibák kijavításáig.

Élelmiszer-kereskedelem

Az élelmiszer-kereskedelemben összesen 1434 esetben végeztek vizsgálatot a szakemberek. Az ellenőrzések helyszínei a következők voltak: 251 esetben hiper/szupermarket, 801 esetben üzlet/szaküzlet, 117 vásár-piac, 68 nagykereskedelmi/logisztikai egység, 167 szezonális árusítóhely és 30 mozgóbolt.

Hiányosságok – a gyakoriság sorrendjében – leginkább a forgalmazott termékek minőségével, a nyomon követhetőséggel és a higiéniai feltételekkel kapcsolatban adódtak. A hűtési lánc biztosításával kapcsolatos hibát mindössze 18 esetben találtak az ellenőrök.

A mozgóboltok ellenőrzése általánosságban kedvező eredménnyel zárult. A járművek többségében megfelelő kialakításúak, műszaki, higiéniai állapotuk jó, a rakterek falazata, padozata mosható, résmentes, a polcok kialakítása megfelelő volt. A folyóvizes kézmosási lehetőség biztosított, a hűtők kapacitása alkalmas a kívánt hőmérsékleti tartomány megtartására.

Zala megyei ellenőrzések alapján a vállalkozók igyekeznek megfelelni az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, az előforduló kisebb higiéniai hiányosságokat a hatóság felhívására megszüntették.

Csongrád megyében egy mozgóbolt tevékenységét megtiltotta a hatóság, mert az nem rendelkezett külön engedéllyel, bázishellyel, és nem volt biztosított az ivóvíz minőségű víz, valamint a rovarok elleni védelem.

Tolna megyében két mozgóbolt esetében a dolgozók egészségügyi alkalmasságát igazoló dokumentum hiánya miatt került sor hatósági intézkedésre.

Baranya megyében egy megfelelően üzemeltetett mozgóbolt esetében adminisztratív hiányosságot tárt fel az ellenőrzés, a jármű rendszáma ugyanis nem szerepelt a nyilvántartásban.

Vendéglátás, étkeztetés

A szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés – a teljesség igénye nélkül – az alábbi helyszínekre kitelepült vendéglátó létesítményeket érintette: EFOTT Fesztivál – Velence; O.Z.O.R.A Fesztivál - Dádpusztá, FEZEN fesztivál – Székesfehérvár, Váci Világi Vigalom, Hortobágyi Hídivásár, Campus fesztivál – Debrecen, Egri Bikavér Napok, 7. Tatabányai Sörfesztivál, Művészetek Völgye, Hungaroring Forma 1, Balatonfüredi borhetek.

Az ellenőrzések során jellemző hibaként merült fel a kitelepült vendéglátók esetében a berendezések nem megfelelő higiéniai és műszaki állapota, az előkészítő, a különféle eszközök és a megfelelő személyzet hiánya, továbbá a szűkös hűtőkapacitás. Hűtési lánc megszakadását, továbbá higiéniai és állagbeli hiányosságokat is megállapítottak a szakemberek. Gyakori hibának számított a fertőtlenítő kézmosáshoz szükséges kellékek hiánya, amit azonban a hatóság jelenlétében a legtöbb esetben pótoltak. A HACCP vagy önellenőrzési rendszer dokumentumait sok esetben még mindig nem vezetik naprakészen, vagy nem valós értékeket tüntetnek fel.

A hiányosságok legnagyobb része több odafigyeléssel, a dolgozók személyre (munkakörre) szabott képzésével elkerülhető lenne. Ebben az évben is tapasztalható volt néhány esetben, hogy a dolgozókat személyi higiénés alkalmassági vizsgálatok nélkül foglalkoztatták..

Vendéglátó, étkeztető létesítmények

(a nagy tömegeket megmozgató rendezvényeken, fesztiválokon, vásárokon történő élelmiszer-forgalmazás (árusítás és vendéglátás), valamint az ifjúsági és gyermektáborok étkeztetése nélkül)

Az 1773 ellenőrzött létesítmény 78,9%-a megfelelően üzemelt, ami az előző évekhez hasonló tendenciát mutat.

Az ideji szezonális ellenőrzések tapasztalatai szerint a legtöbb hibát a személyi higiénés hiányosságok okozták, az alkalmazottak egészségügyi alkalmassága, képzettsége több esetben nem volt megfelelő (7,1%). Jellemzőek voltak a nem biztosított műszaki feltételek (5,6%), a nem megfelelő tisztaság, takarítottság (4,7%), a mosogatás elégtelensége, a fertőtlenítőszer nem, vagy nem megfelelő használata (3,8%). A HACCP rendszer működtetésével kapcsolatban az ellenőrzött létesítmények 5%-ában merült fel kifogás.

Több esetben előfordult – az ellenőrzött egységek 3,4%-ában –, hogy a félkész és kész vendéglátóipari termékek nyomon követhetősége nem volt megfelelő.

Az ellenőrzések során 15 vendéglátó egység esetében állapították meg az ellenőrök, hogy az üzemeltető vállalkozás nem rendelkezett a tevékenység végzéséhez szükséges külön engedéllyel.

Figyelmeztetésre 71, bírság kiszabására 79 esetben került sor, 11.766.558,- Ft értékben.

5. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2017-2018-2019.
Ellenőrzött vendéglátó üzletek megfelelőség szerinti megoszlása

Év	Ellenőrzések száma	összes ellenőrzött vendéglátó üzlet száma	Élelmiszer-biztonsági szempontból		
			Megfelelően, biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő vendéglátó üzletek aránya (%)	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett vendéglátó helyek aránya (%)
2017	2801	2666	79,7%	14,3%	6%
2018	2763	2695	77,8%	16,3%	5,9%
2019	1803	1773	78,9%	15,6%	5,5%

Nagy tömegeket megmozgató rendezvények vendéglátása

A nagy tömegeket mozgató rendezvényekre kitelepült vendéglátó létesítmények ellenőrzéseinek tapasztalatai alapján elmondható, hogy a vendéglátást végző vállalkozók évről évre felkészültebben érkeznek a rendezvényekre/fesztiválokra: idén az ellenőrzött egységek 75%-a megfelelően, biztonságosan üzemelt.

Hibaként merült fel több helyszínen a dolgozók személyi higiénés és egészségügyi alkalmasságával kapcsolatos hiányosság (8,6%). Élelmiszer-biztonsági szempontból az ivóvízellátás biztosítása az ellenőrzöttek 3,9% -ában, a készétel kezelése a kitelepültek 5,7%-ánál nem volt kielégítő.

Az EFOTT fesztiválon 4 vállalkozásnál szűrőpróba-szerűen mikrobiológiai vizsgálatra higiéniai törlet minta vétele is történt munkafelületről, használt eszközről és a dolgozó által viselt gumikesztyű felületéről. A laboratóriumi eredmények alapján mikrobiológiai szempontból kifogásolt eredmények születtek. Megállapítható, hogy a gumikesztyű használata nem megfelelő, csupán „álbiztonságot” eredményez.

Súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő fagyalt-forgalmazó tevékenységet tiltottak meg a Bókaházi Falunapon, ahol közérdekű bejelentés alapján történt az ellenőrzés. A falunapon – a szervezők tudtával – egy furgonból fagyaltot árusítottak. Az árusítást végzőnek nem volt engedélye a tevékenység végzéséhez; a fagyaltot otthon, a saját konyhájában, házi fagyaltgéppel készítette. Kézmosási lehetőségként egy 5 literes, csapos, műanyag kannában lévő víz szolgált. Az árusnak egészségügyi könyve sem volt.

5 rendezvényen, 6 kitelepült egységnél fordult elő tevékenység korlátozása, figyelmeztetésre 9 esetben, bírság kiszabására 10 esetben került sor 465.000 Ft értékben.

6. számú táblázat

Nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzések 2017-2018-2019.

Rendezvények élelmiszer-biztonsági ellenőrzése

Év	Ellenőr-zések száma	Ellenőrzött		Élelmiszer-biztonsági szempontból		
		rendez-vények száma	kitelepültek száma	Megfelelően, biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	Feltárt hibákkal, de biztonságosan üzemelő kitelepültek száma	Hatósági intézkedéssel, beavatkozással biztonságossá tett kitelepültek száma
2017	484	84	461	70,3%	26,5%	3,2%
2018	618	68	607	73,0%	22%	5%
2019	528	66	509	75,0%	19,4%	5,5%

Nyári táborok

A szezonális ellenőrzési időszakban 145 nyári ifjúsági-, és gyermektábor ellenőrzését is elvégezték a szakemberek., A táborokban a vizsgált időszakban 11.338 nyaralót láttak el. A vizsgált tábori létesítmények 79,3%-a megfelelő körülmények között működött.

Az ellenőrzések során tapasztaltak alapján kifogásolható volt a táborok 6,9%-ában a fertőtlenítő mosogatás feltételeinek biztosítása, 6,2%-ában a műszaki feltételek, 5,5%-ában a személyi higiénia, egészségügyi alkalmasság, 5,5%-ában a HACCP rendszer kialakítása és működtetése.. Több esetben előfordult, hogy az ételek kiszállítását kísérő kereskedelmi dokumentumot, ételkísérő dokumentumot a tábor helyszínén nem tudták bemutatni. Figyelmeztetésre 9 esetben, bírság kiszabására 6 esetben került sor 175.000 Ft értékben.

A Nébih mobil érzékszervi állomása segítségével a nyári táborokban felszolgált ebéd menüsorok vizsgálatát is elvégezték az élelmiszer-biztonsági felügyelők.

Az érzékszervi vizsgálatok a Balaton környékén, összesen 14 település 18 táborát érintették (szörftábor, sporttábor, nemzetközi gyermektábor, családi tábor stb.). A menüsorok minősítése az érzékszervi bírálati eredmények alapján a következőképpen oszlott meg: átlag alatti minősítést 1, átlagos minősítést 11, átlag feletti minősítést 5, míg kiválóan megfelelt minősítést 1 menüsor kapott (nem megfelelt minősítés nem fordult elő).

A Nébih által végzett mintavétellel (10 alkalom) egyúttal – a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program részeként – a konyhák minősítésére is sor került. Ezek eredményei az alábbiak: elégtelen eredményt 1, elégséges eredményt 3, közepes eredményt 5, jó eredményt 1 konyha ért el (kiváló eredmény nem született).

Zöldség-gyümölcs

(az itt említett adatok a fenti összefoglalásban szerepelnek)

A 2019. évi nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés során a Nébih és a megyei kormányhivatalok növény és talajvédelmi osztályok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a július 1-jétől augusztus 20-ig tartó időszakban 661 belföldi forgalmazónál végeztek ellenőrzéseket, ahol összesen 1 439 tételt (1 071 db hazai, és 368 db import) vizsgáltak meg.

Az ellenőrzések során 132 esetben állapítottak meg hibát. Ebből 30 alkalommal a regisztrációval kapcsolatos, míg 24 esetben nyomon követési hiányosságok adódtak, 77 esetben jelölési és minőségi kifogás merült fel, továbbá 1 alkalommal a higiéniai követelményeknek nem feleltek meg az ellenőrzött tételek.

Összesen 94 darab élelmiszer-ellenőrzési, illetve élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabtak ki a szakemberek, 3 739 125 Ft értékben. Az ellenőrök 38 forgalmazóval szemben alkalmazták a figyelmeztetés szankciót. Forgalomból összesen 23 tételt vontak ki, mintegy 3,3 tonna mennyiségben.