

# A hatósági élelmiszerellenőrzés 2004. évi tevékenysége és megállapításai

Érkezett: 2005. április 29.

## 1. Az élelmiszerbiztonság megalapozása, alakulása és értékelése a hatósági ellenőrzés által

Az élelmiszer előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII.30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet 3. §-a előírja az élelmiszerelőállítók, illetve élelmiszerforgalmazók számára a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/93 számú „A veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása” című előírás első 5 alapelvének kiépítését és azt követő alkalmazását.

A rendszert alkalmazó élelmiszerelőállító üzemek száma folyamatosan növekszik. Ezt szemlélteti a 1. táblázat.

Szakágazattól (iparágtól) függetlenül jellemző, hogy a nagy kapacitású, tőkeerős cégek idejében felismerték a HACCP rendszer kiépítésének és működtetésének szükségességét és előnyeit.

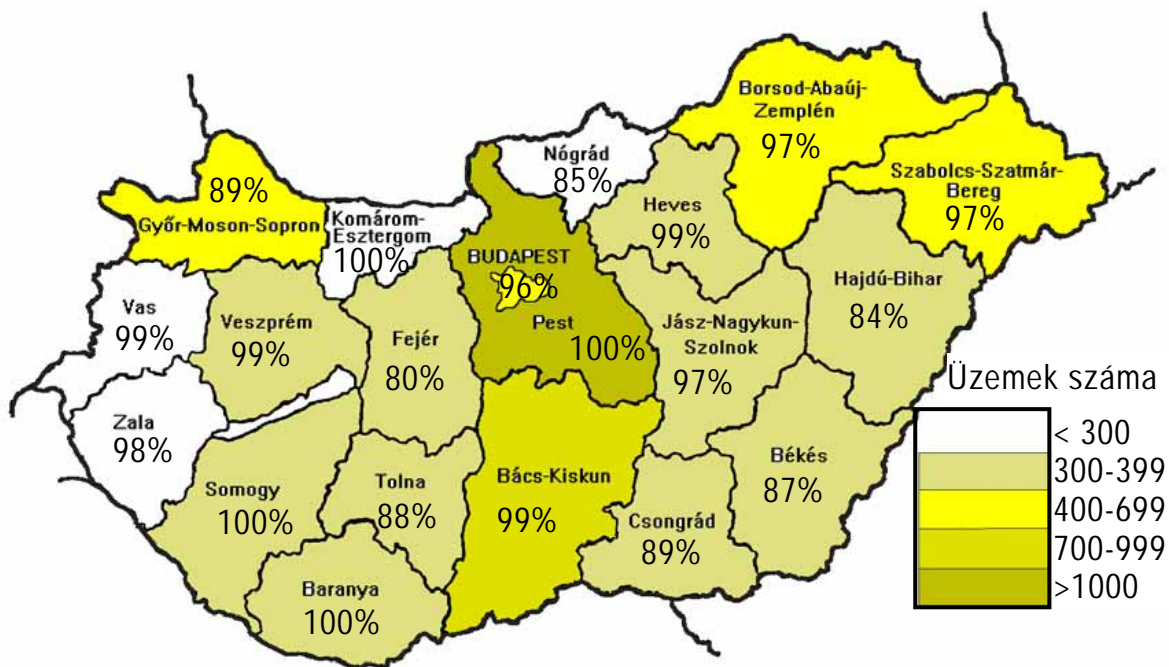
### 1. táblázat: A hatóság által ellenőrzött HACCP-t alkalmazó élelmiszerelőállítók arányának alakulása

Időszak (év)	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.	2002.	2003.	2004.
A HACCP-t alkalmazó üzemek darab %-a	3,8	6,5	11,6	23,4	60,2	62,4	72,1	93,5

A kisebb, néhány fős üzemek azok, amelyeknél még nem fejeződött be a HACCP kiépítése, de viszonylag kevés azon üzemek száma, amelyek még egyáltalán nem tettek lépéseket a rendszer kiépítése terén.

Az elmúlt évi hatósági ellenőrzési, illetve felülvizsgálati gyakorlat szerint az élelmiszerbiztonsági rendszer meglétét az állomások vizsgálták és objektív bizonyítékokat kerestek a rendszer megfelelő működésére. Ezt az ellenőrzés során az üzemekben megtalálható feljegyzések, valamint a tapasztalt gyakorlat egybevetése alapján végezték.

Az országban a hatóságnak bejelentetten 6 546 élelmiszer előállító üzemet tartanak nyilván. Az elmúlt év során 4 318 üzemet ellenőriztek a területi felügyelők. Az elmúlt két év során ellenőrzött üzemek közül 5 452 építette ki valamilyen formában a HACCP rendszert, ez az ellenőrzött üzemek 93,5%-a. A megyék, illetve a főváros területén működő HACCP-t alkalmazó üzemek %-os megoszlását az 1. ábra szemlélteti.



**1. ábra: Az élelmiszer-előállító üzemek számának alakulása, valamint a HACCP-t alkalmazó üzemek %-os megoszlása megyénként**

Az üzemekben a HACCP kialakítását, alkalmazását, valamint az egyéb minőségirányítási rendszerek működtetését, szakágazati bontásban a 2. táblázat tartalmazza.

**2. táblázat: HACCP és minőségirányítási rendszerek tanúsítása szakágazati bontásban**

	SZAKÁGAZAT (üzemek száma [darab])																
	B a r o m f i	C u k o r	D o h á n y	É d e s	G a b o n a	H ú s	H ű t ő	K o n z e r v	N ö v . o l a j	S ő r	S ű t ő	S z . t é s z t a	S z e s z	T e j	Ü d í t ő	E g y é b	Ö s s z e s e n
HACCP teljes üzemre	152	13	3	499	162	446	91	507	77	74	1335	249	188	107	874	300	5077
HACCP egy-egy technológiára	8	0	0	6	1	3	8	35	1	18	200	22	4	2	55	12	375
<b>HACCP összesen</b>	<b>160</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>505</b>	<b>163</b>	<b>449</b>	<b>99</b>	<b>542</b>	<b>78</b>	<b>92</b>	<b>1535</b>	<b>271</b>	<b>192</b>	<b>109</b>	<b>929</b>	<b>312</b>	<b>5452</b>
HACCP nincs	0	0	0	18	5	0	0	11	4	1	6	4	253	1	49	28	380
<b>HACCP az üzemek %-ában</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>97</b>	<b>97</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>98</b>	<b>95</b>	<b>99</b>	<b>100</b>	<b>99</b>	<b>43</b>	<b>99</b>	<b>95</b>	<b>92</b>	<b>93</b>
Még nem vizsgált	6	1	0	50	17	8	3	56	13	4	43	10	230	1	210	41	693
<b>Minőségirányítási rendszerek tanúsítása</b>																	
ISO 9001	32	4	1	10	34	28	17	26	1	4	36	39	8	14	8	19	281
ISO 9002*	8	3	0	7	11	7	5	15	1	1	6	2	3	5	2	2	78
ISO 14001	2	1	0	1	0	0	1	1	1	2	0	0	2	1	0	4	16
Egyéb tanúsítás	3	0	0	2	0	6	4	8	0	1	1	0	12	1	1	0	39

\* A tanúsítás időközben érvénytelenné vált.

Az iparágak közül csak a szesziparban alkalmazzák a HACCP valamilyen formáját kisebb arányban. Ennek az a magyarázata, hogy 2001. májusában megjelent egy, az FVM Élelmiszeripari Főosztálya által kiadott körlevél, amelyben arról tájékoztatták a szeszfőzde tulajdonosokat, hogy azokra az üzemekre, amelyekben csak bérfőzéssel foglalkoznak, nem vonatkozik a HACCP bevezetésének kötelezettsége. Annak ellenére, hogy az állásfoglalást a nevezett Főosztály időközben visszavonta, még mindig tartja magát ez a felfogás.

A HACCP rendszerek gyakorlati alkalmazása az egyes üzemekben természetesen igen eltérő színvonalú.

- A kisüzemek egy részében csak kisebb hiányosságok fordulnak elő: a kritikus pontokhoz rendelt mérhető jellemzők dokumentálása hiányzik, nem napra készen vezetik, a dolgozók oktatása elmarad, a kisebb technológiai műveletek megváltoztatásának átvezetését nem hatják végre, valamint sok esetben nem a valóságnak megfelelően töltik ki az adatlapokat.
- Van olyan megye, ahol a szikvíz üzemek HACCP rendszere 70%-ban ugyanattól a cégtől származik, ami önmagában még nem lenne baj, de nem a helyi viszonyokra átalakított formában került kidolgozásra.
- Jellemző hiba, hogy az adatlapokat nem az élelmiszerelőállítás helyén tartják, így megkérdőjelezhető, hogy a rendszert alkalmazzák-e.
- Sok helyen a HACCP rendszerben nem vették figyelembe a termékek minőségi előírásait, így annak ellenőrzését sem.
- Gyakori hiba, hogy a bevezetett új termékekről nem készítik el a szabályozást. Nem végzik el a rendszer felülvizsgálatát sem.
- A kisüzemek egy részénél (10 fő alatti alkalmazotti létszám) nem rendelkeznek megfelelően képzett szakemberekkel és nem a helyi adottságok figyelembevételével történt a rendszer kiépítése. Az abban foglaltakkal a vezetők sincsenek tisztában és a CCP pontok felügyelete is formális.
- Azok a mini üzemek, amelyekben csak 1 – 2 ember dolgozik, gyakorlatilag mindenért ugyanaz a személy felelős, és a HACCP rendszer csak papíron létezik.
- A dolgozók oktatására és továbbképzésére nem fordítanak kellő figyelmet.
- Az előállított termékek laboratóriumi vizsgálatát nem végeztetik el kellő rendszerességgel.
- Az ellenőrző mérések eredményeit nem rögzítik azonnal, hanem utólag töltik ki az ellenőrzési íveket.

- Az ellenőrző műszerek, eszközök hitelesítését, kalibrálását csak a hatósági intézkedést követően hajlandók elvégezni, illetve elvégeztetni.

Pozitívan kell értékelni, hogy ahol megértették és jól alkalmazzák a HACCP rendszert, ott javult a higiéniai és a technológiai fegyelem. Nagyobb figyelmet fordítanak a beszállított anyagok ellenőrzésére, a gyártás során alkalmazott technológiai paraméterek betartására, a takarítás és a fertőtlenítés pontos végrehajtására. Ahol alkalmaznak valamilyen más minőségbiztosítási rendszert is, ott a HACCP alkalmazásával nincs probléma. Ezekben az üzemekben természetesen külön szakemberek végzik a minőségirányítással és a HACCP-vel kapcsolatos feladatokat.

Az egységes hatósági ellenőrzés érdekében a szakembereknek (hatósági területi felügyelők, minőségellenőrzési szakemberek) ki kell dolgozni egy minimum követelmény rendszert és annak – általános és speciális részből álló – ellenőrzési módszertanát, amit a főhatóságnak kell kötelezővé tennie. Szabályozni kell azt is, hogy mikor és hogyan ellenőrizze a HACCP-t (Kézikönyv, feljegyzések, azok helyessége, a szükséges és elégséges vizsgálatok meghatározása és elvégzése stb.). Ugyanakkor meg kellene találni – a rendelet betarthatósága érdekében – az egy-két személyes vállalkozások számára is alkalmas HACCP-hez hasonló, de egyszerűsített rendszert.

A HACCP hatósági ellenőrzésének bevezetése elengedhetetlenül szükséges, mert a rendszer karbantartása, felülvizsgálata önkéntes formában nem valósul meg. Az ellenőrzés szempontjainak kidolgozása együtt kell járjon a szankciók, jogi eljárás lehetőségének megteremtésével. Ennek egyik lehetséges módja a minőségvédelmi bírságnak erre a területre való kiterjesztése.

Az élelmiszerelőállítók – részben önkéntes felismerésből, részben pedig külső nyomásra – foglalkoznak azzal, hogy a HACCP rendszert magában foglaló minőségirányítási rendszert építsenek ki. Ez főleg a tőkeerős, nagy kapacitású élelmiszert előállító üzemekre jellemző, de a nagy élelmiszerkereskedelmi üzletláncoknak beszállító üzemek is előbb-utóbb rákényszerülnek. Ilyenek körvonalazódnak már az IFS (International Food Safety), az ISO 9001:2000, vagy a hasonló elveket szorgalmazó BRC (British Retail Consortium) rendszerei nyomán, de ugyanaz várható az ISO 22000 szabvány alkalmazása során is.

Az élelmiszer nyersanyagokat, nyers élelmiszereket előállító mezőgazdasági üzemek, vállalkozások is alkalmazni fogják a HACCP-t, vagy annak egyes elemeit, vagy legalább a Helyes Gyártási Gyakorlatot, illetve a Helyes Termelési Gyakorlatot.

Ugyanakkor a nyomon követési és visszahívási rendszer alapelveinek kidolgozása és elterjedése is várható. Az ellenőrzésre való felkészülés komoly feladatot ró a hatósági ellenőrökre. Ehhez megfelelő egységes – példákat is tartalmazó – oktatási anyagot kell kidolgozni, és a szükséges tanfolyamokat be kell indítani.

## **2. Az élelmiszerek előállításával és ellenőrzésével összefüggő 2004. évi fontosabb rendeletek és részletezései**

8/2004. (II.17.) ESZCSM-FVM együttes rendelet A növényekben, a növényi termékeken és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II. 22.) EüM-FVM együttes rendelet módosításáról

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-ának, valamint a növényvédelemről szóló 2000. évi XXXV. törvény 65. §-ának alapján, módosul az 5/2002. (II. 22.) EüM-FVM együttes rendelet 1. számú melléklete, amely meghatározott, élelmiszerként forgalomba hozatalra kerülő, külön jogszabályban meghatározott vámtarifaszámmal jelölt növényekre, növényi termékekre terjed ki. A megengedettnél több szermaradékot tartalmazó növény, illetve növényi termék élelmiszerként nem hozható forgalomba. A rendelet hatálya nem terjed ki a feldolgozott élelmiszerekre és takarmányokra. A gyümölcsökre és zöldségekre vonatkozó egyéb minőségi előírásokat külön jogszabály tartalmazza.

19/2004. (II.26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről

Ez a rendelet kitér a jelölésre és az alkalmazott jelölési módszerre, az élelmiszer jelölésén feltüntetendő adatok előírására, az élelmiszer megnevezésére, amelyet jogszabályi előírások határoznak meg, az élelmiszer összetevőinek feltüntetésére, az élelmiszer előállításához felhasznált összetevőkre, továbbá a minőségmegőrzési időtartamra, a felhasználási útmutató jelölési előírására, előrecsomagolt élelmiszerek jelölésére, valamint a tételazonosító jelölésre. A tételazonosító jelöléssel el nem látott élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.

32/2004. (III.24.) GKM-FVM együttes rendelet a behozatali megfigyelési rendszer elrendeléséről

A világ minden országából származó és a rendelet 1. számú mellékletében felsorolt áruk tekintetében behozatali megfigyelési rendszert kell működtetni. A 2. számú melléklet szerinti import adatlapot kell benyújtani a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium Engedélyezési és Közigazgatási Hivatalához.

78/2004. (IV.19.) Kormány rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályokról

A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény alapján a Kormány a következőket rendelte el:

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium a szakhatósági állásfoglalás megadása, valamint a termékleírás jóváhagyása tárgyában a Magyar Eredetvédelmi Tanács (MET) javaslata alapján határoz. A MET tizenöt tagból áll. Tagjait az előállítók, a tudomány, a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség, a fogyasztói érdekek képviselőit ellátó társadalmi szervezetek, a hatósági élelmiszer-ellenőrzés, az FVM és a Magyar Szabadalmi Hivatal képviselőiből a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter kéri fel; elnökét és titkárát a MET tagjai közül a miniszter nevezi ki.

A szakhatósági állásfoglalás megadása iránti kérelmet és a termékleírás főbb pontjainak összefoglalását az FVM-hez kell négy példányban és elektronikus formában benyújtani. A közösségi rendelet 10. cikke szerinti ellenőrzési feladatokat a termék előállítása során a következő szervek látják el: az emberi fogyasztásra vagy takarmányozásra szánt termékek esetében a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomások közül az, amelynek illetékességi területén a földrajzi árujelzőnek megfelelő földrajzi hely fekszik.

58/2004. (IV.24.) FVM rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek hagyományos különleges tulajdonsága tanúsítási rendszerének működésére vonatkozó részletes szabályokról

A rendelet előírásait a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról szóló 2082/92/EGK tanácsi rendeletben meghatározott, a Magyar Köztársaság területén előállított, illetve forgalomba hozott, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek és élelmiszerek hagyományos különleges tulajdonságainak tanúsítására és ellenőrzésére kell alkalmazni. A hagyományos különleges tulajdonságú termékek tanúsítási rendszerének működtetéséből eredő tagállami feladatok ellátását az FVM irányítja.

A más tagállam által benyújtott és a Bizottság által közzétett kérelemmel, illetve a módosítási kérelemmel kapcsolatban minden olyan magyarországi lakóhelyű természetes személy vagy magyarországi székhelyű jogi személy, illetve jogi személyiség nélküli gazdasági társaság kifogással élhet, akinek a kérelem jogos gazdasági érdekét sérti.

Ha az ellenőrzést végző hatóság eljárása során a termékleírásban foglaltak megszegését, illetve a bejegyzett nevek védelmének megsértését észleli:

- a Magyarországon előállított termék előállítását, forgalomba hozatalát feltételhez kötheti, a név, a megjelölés, illetve a szimbólum további használatát megtilthatja,
- a Magyarországon forgalmazott, de nem hazai előállítású termék vonatkozásában megteszi a szükséges intézkedéseket az érintett tagállam irányában.

42/2004. (IV.26.) ESZCSM – FVM együttes rendelet a növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II.22.) EüM-FVM együttes rendelet módosításáról

A növények és növényi termékek növényvédőszer-maradékát a termőhelyen betakarításkor és szüretkor, a raktárakban kitároláskor, a nagybani gyűjtőhelyeken, a kereskedelmi forgalomban, valamint a behozatali forgalomban rendszeresen ellenőrizni kell. A vizsgálatokat a nemzeti és a Szerződő Államok által koordinált vizsgálati program szerint készített éves program alapján kell elvégezni.

A vizsgálati programról és a vizsgálati eredményekről, a megtett intézkedésekről az Európai Bizottságot és a Szerződő Államokat minden év december 31-éig a Növény- és Talajvédelmi Központi Szolgálat tájékoztatja. A kereskedelmi forgalomban végzett vizsgálatok eredményeit az intézmények éves jelentésben hozzák nyilvánosságra.

65/2004. (IV.27.) FVM – ESZCSM – GKM együttes rendelet A természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól

A rendelet meghatározza a különböző vizek pontos megnevezését. A rendelet mellékletei tartalmazzák:

- a természetes ásványvizekben természetesen előforduló összetevők, valamint az azokra vonatkozó maximálisan megengedett határértékeket;
- a természetes ásványvíz jellemző tulajdonságainak megállapítását;
- a természetes ásványvíz elismerési kérelméhez benyújtandó dokumentumokat;
- a természetes ásványvizek és a forrásvizek ózonnal dúsított levegőt alkalmazó kezelése során keletkező maradékanyagokra vonatkozó határértékeket;
- a természetes ásványvízre vonatkozó állításokat és feltételeit;

- az 1. számú mellékletben szereplő összetevők vizsgálatára alkalmazott módszerek teljesítmény-jellemzőit.

92/2004. (V.25.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet A hatósági élelmiszer-ellenőrzésről

Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok, amennyiben az szükséges, egymással egyeztetve közös ellenőrzést végezhetnek a másik élelmiszer-ellenőrző hatósághoz tartozó területen is. A hatósági élelmiszer-ellenőrzés kiterjed a nyers élelmiszerekre, az élelmiszerek előállítására, jelölésére, kezelésére, az Európai Unióba való behozatalra, forgalomba hozatalra és a kereskedelemre. A Magyar Köztársaságból az Európai Unió más tagállamába szállítandó termékeket azonos követelmények szerint kell ellenőrizni, mint azokat, amelyeket hazai forgalomba hozatalra szánnak.

Az élelmiszer-ellenőrző hatóságoknak kockázat becslésen alapuló munkatervet kell készíteni, amelyben meghatározzák a rendszeres ellenőrzések módját és gyakoriságát, amelyeket egy időszakon belül el kívánnak végezni. A munkaterv tartalmazza a mintavételi és vizsgálati tervet is. A munkaterv végrehajtásáról és a hatósági élelmiszer-ellenőrzés tapasztalatairól az élelmiszer-ellenőrző hatóságoknak évenként jelentést kell készíteni, amelyet a felügyeletet ellátó minisztériumnak kell megküldeni. A felügyeletet ellátó minisztériumok az élelmiszer-ellenőrző hatóságok jelentése alapján országos jelentést készítenek, amelyet egymásnak és a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalnak megküldenek.

A hatósági élelmiszer-ellenőrzések országos tapasztalatairól évente legalább egy alkalommal az élelmiszer-ellenőrző hatóságokat felügyelő minisztériumok a lakosságot tájékoztatják. Az élelmiszer-ellenőrző hatóságoknak feladatuk ellátásához, különösen a radio-kémia, az élelmiszer-vegyészet, az állategészségügy, az állatgyógyászat, a humán- és közegészségügy, az élelmiszer-mikrobiológia, az élelmiszer-higiénia, az élelmiszer-technológia és az élelmiszer jog területén szakképzett munkatársakkal kell rendelkezni.

A hatósági vizsgálatokat meghatározott feltételeknek megfelelő laboratóriumnak kell végeznie. Az élelmiszer-ellenőrző hatóságot felügyelő minisztérium engedélyezheti a vizsgálatok más laboratóriumban történő elvégzését is. A laboratóriumoknak meg kell felelniük a vonatkozó magyar nemzeti szabványban előírt kritériumoknak. Azon laboratóriumok, amelyek nem teljesítik az előírt kritériumokat, nem végezhetik a hatósági minták vizsgálatait.

333/2004. (XII.11.) Korm. rendelet A Magyar Élelmiszer-Biztonsági Hivatal létrehozásáról szóló 66/2003. (V. 15.) Korm. rendelet módosításáról



A Kormány Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalt létesít, amelynek irányítását e rendelet keretei között az egészségügyi miniszter látja el. A Hivatal szakmai álláspontjának kialakításában és annak képviselésében nem utasítható és nem korlátozható. A Hivatal vezetője mellett 17 tagból álló állandó Tudományos Tanácsadó Testület működik. A Tanács a Hivatal vezetőjének felkérésére szakvéleményt, tanulmányt készít, tudományos kérdésben véleményt nyilvánít és javaslatot tesz az éves munkaprogramhoz.

A Hivatal szakmai tevékenysége körében:

- javaslatot kér az élelmiszerek és takarmányok hatósági ellenőrzésében részt vevő szervektől a kiemelten vizsgálandó témákra, és koordinálja az élelmiszerek és takarmányok hatósági ellenőrzéséhez szükséges mintavételi tervek kidolgozását,
- felméri, harmonizálja és folyamatosan figyelemmel kíséri a laboratóriumi kapacitásokat, valamint javaslatot tesz annak fejlesztésére.

Az élelmiszer- és takarmány-ellenőrzést végző szervek az élelmiszer- és takarmánybiztonság súlyos, az emberi egészséget sértő vagy veszélyeztető megsértéséről, illetve annak gyanújáról haladéktalanul kötelesek a Hivatalt tájékoztatni. Az élelmiszer- és takarmánybiztonságot veszélyeztető rendkívüli eseményről a Hivatal valamennyi érintett ellenőrző szervet haladéktalanul értesíti.

### **3. A Megyei, Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenysége**

Az Állomások az FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztálya által jóváhagyott munkaterv alapján végezték 2004. évi feladataikat. Az élelmiszer minőség-ellenőrző hatóság országos tevékenységét számszerűen jellemzi a vizsgált élelmiszer-minták tételszáma (21 891 vizsgált hatósági tételszám) és az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek száma (6 583 minta).

A hatósági tételszám és az egyéb hatósági vizsgált mintaszámának éves alakulását a 3. táblázat mutatja 1987 és 2044 között.

Összességében megállapítható, hogy a vizsgálat alá vont tételek száma csökkent. Ugyanakkor a hibás élelmiszerek aránya is csökkent. Az élelmiszerek 85,2%-a felelt meg az előírásoknak. A kifogásolási arányok változásait követve – több évre visszatekintve – kitűnik, hogy a hibás élelmiszerek előfordulási aránya emelkedő tendenciája ebben az évben megtört és gyakorlatilag a 2001. éves állapotnak felel meg. A hibás

élelmiszerek számának kismértékű csökkenése nem jelent lényeges változást, ezért továbbra is nagy figyelmet kell fordítani az élelmiszer-minőségellenőrzés megerősítésére.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámának és kifogásolási %-ának 1990. és 2004. közötti alakulását a 2. ábra szemlélteti.

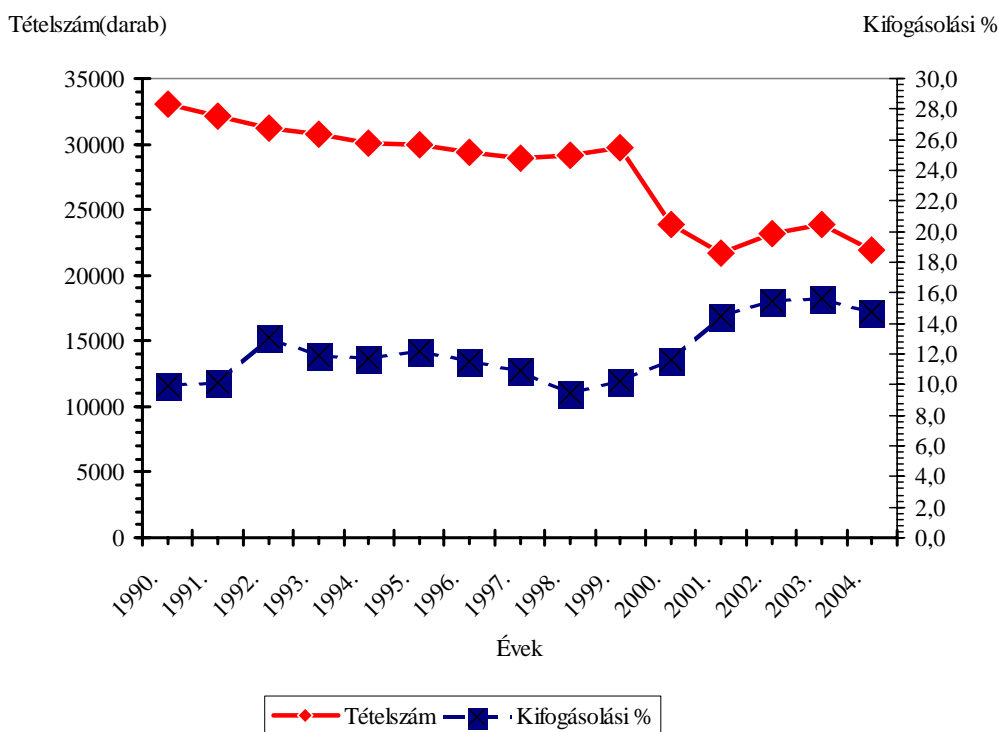
**3. táblázat: A hatósági tételszám, a kifogásolási % és az egyéb vizsgálati szám alakulása 1987. és 2004. között**

Év	Vizsgált hatósági tétel (db)	Kifogásolt tétel (%)	Egyéb vizsgált minta (db)
1987	53 639	7,7	13 996
1988	43 563	7,4	13 470
1989	38 339	10,0	14 000
1990	33 044	9,9	14 048
1991	32 119	10,1	16 235
1992	31 174	13,1	13 708
1993	30 732	11,9	13 711
1994	30 078	11,7	19 781
1995	29 944	12,2	14 499
1996	29 324	11,5	18 146
1997	28 957	10,9	24 202
1998	29 126	9,4	27 452
1999	29 711	10,2	22 931
2000	23 838	11,6	8 880
2001	21 714	14,5	10 406
2002	23 158	15,4	5 441
2003	23 828	15,6	5 769
2004	21 891	14,8	6 583

Az egyéb vizsgált minták számának kismértékű emelkedése a társhatósági és eseti célvizsgálattal kapcsolatos igények növekedése és a fogyasztói panaszok kivizsgálása következtében, valamint kismértékben a minőség-megőrzési idő meghosszabbításával kapcsolatos vizsgálatok miatt következett be.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrző szakemberek az ellenőrzés során folyamatosan ellenőrzik az Élelmiszertörvényben lefektetett jogszabályok érvényesítését, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak érvényre jutását, az Európai Unió jogszabályok, valamint a technológiai utasítások betartását.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás termékek miatt 3 184 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki 228 739 ezer Ft értékben, 28 szabálysértési feljelentést tett, valamint 124 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 1 162,0 ezer Ft értékben.



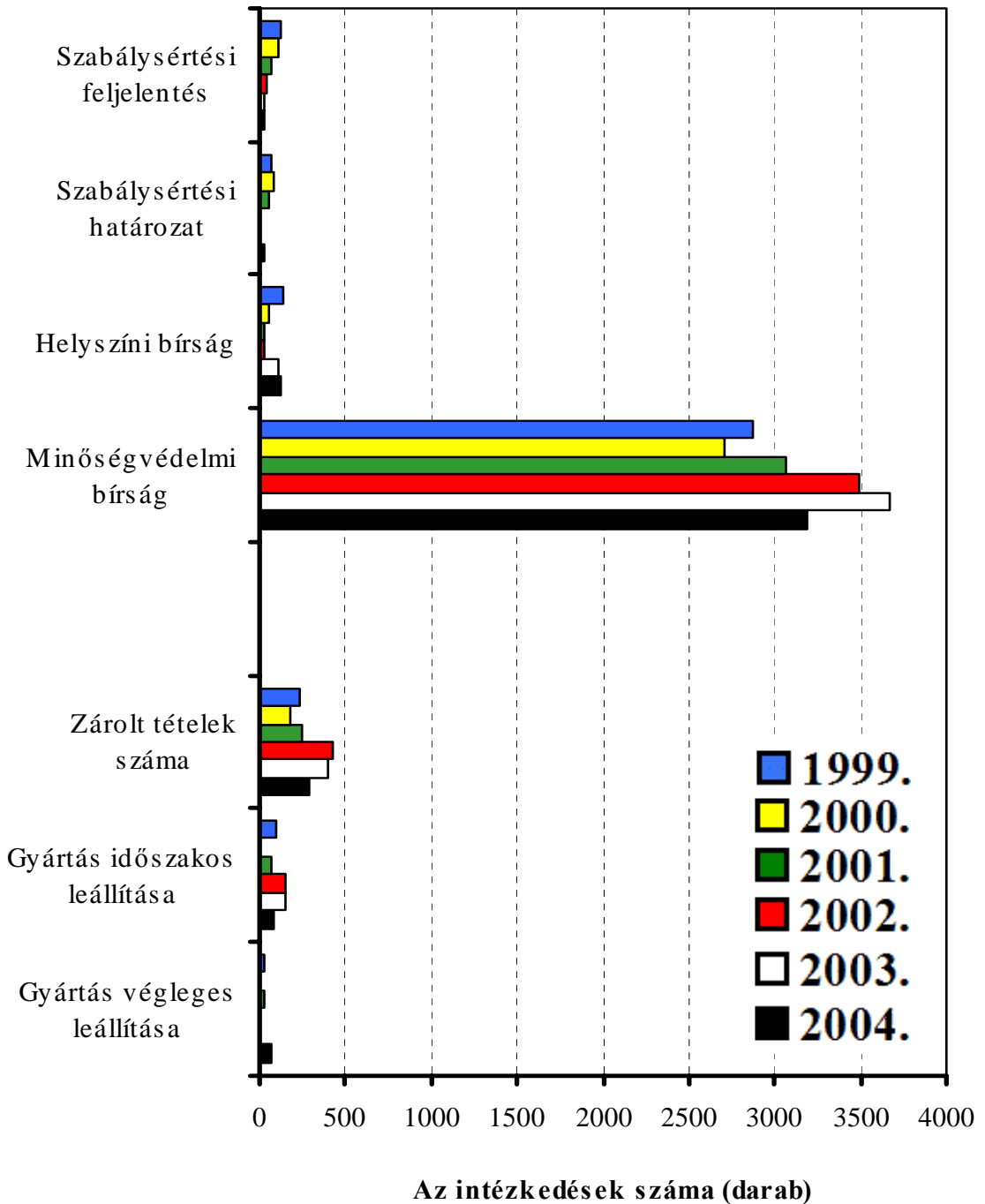
## 2. ábra: A hatósági élelmiszer-minőség-ellenőrzés statisztikus tételszámainak és kifogásolási %-ának alakulása 1990 és 2004 között

A jogszabály be nem tartása és az előírások megsértése miatt (engedély nélküli élelmiszer-előállítás, élelmiszer-hamisítás, megtévesztés, tiltott anyagok és eszközök használata stb.) a termékek gyártását 85 esetben a hatóság ideiglenesen felfüggesztette (ebből kiemelkedő volt: a 25 kenyér és a péksütemény, valamint 16 konzerv készítmény), illetve 72 termék előállítását véglegesen megszüntette (ebből 67 édesség volt).

Az élelmiszerelőállító üzemek működését 109 alkalommal függesztették fel ideiglenesen, 82 üzemet véglegesen bezárattak, illetve tevékenységét megszüntették.

Az élelmiszer-előállítóknál összesen 284 hibás élelmiszer tétel került zárolásra, amelynek értéke 48 753,5 ezer Ft. Ebből 64 tételt átdolgozásra utaltak 9 259,5 ezer Ft értékben, 58 tételt pedig takarmányozási célra irányítottak, amelynek értéke 26 034,5 ezer Ft. Más célú felhasználásra került 13 tétel 3 499,6 ezer Ft értékben. A veszélyes anyagokat tartalmazó, felhasználásra alkalmatlan tételeket megsemmisítették, ez 149 tétel, amelynek értéke 9 959,9 ezer Ft.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulását 1999. és 2004. között a 3. ábra szemlélteti, a hatósági intézkedések szakágazonkénti alakulását a 4. táblázat tartalmazza.



**3. ábra A hatósági élelmiszer-minőség-ellenőrzés intézkedéseinek alakulása 1999 és 2004 között**

Az év folyamán a 6 546 élelmiszer-előállító üzemből 4 318 üzem (66,0%) ellenőriztek a hatósági szakemberek, összesen 6 957 alkalommal. Az ellenőrzés gyakorisága 2004. évben 1,6; 2003. évben szintén 1,6 volt. Az utóellenőrzések eredményei indokolják, hogy az üzemellenőrzések gyakorisága legalább ezen a szinten maradjanak.

	Szabályértési feljeletés (tétel db)	Szabályértési feljeletés határozat (tétel db)	Minőségvédelmi bíróság (tétel db)	Minőségvédelmi bíróság (ezer Ft)	Helyszíni bíróság (tétel db)	Helyszíni bíróság (ezer Ft)	Bíróság összesen (db)	Bíróság összesen (ezer Ft)	Termék gyártásának ideiglenes felrüggesztése (tétel db)	Termék gyártásának végleges felrüggesztése (tétel db)	Termék gyártásának ideiglenes felrüggesztése (db)	Termék gyártásának végleges felrüggesztése (db)	Megsemmisítésre utalt zárólt tételék (db)	Megsemmisítésre utalt zárólt tételék (ezer Ft)	Aldogozásra utalt zárólt tételék (db)	Aldogozásra utalt zárólt tételék (ezer Ft)	Takarmányozásra utalt zárólt tételék (db)	Takarmányozásra utalt zárólt tételék (ezer Ft)	Más célú felhasználásra utalt zárólt tételék (db)	Más célú felhasznál. utalt zárólt tételék (ezer Ft)	Zárólt tételék összesen (db)	Zárólt tételék összesen (ezer Ft)
<b>SZAKÁGAZAT</b>																						
Baromfi és -készítmények	1	1	88	4224,0	2	20,0	91	4244,0	13	0	14	23	14	95,3	5	1398,0	0	0,0	0	0,0	19	1493,3
Cukor és cukortermékek	0	0	11	867,2	0	0,0	11	867,2	0	0	0	0	0	0,0	1	48,0	0	0,0	0	0,0	1	48,0
Dohánygyártmányok	0	0	1	39,0	0	0,0	1	39,0	0	0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Édességek	2	0	233	10303,5	45	445,0	280	10748,5	1	67	3	1	7	128,3	2	49,0	31	3849,3	0	0,0	40	4026,6
Gabona és -készítmények	0	0	172	9193,8	1	2,0	173	9195,8	0	0	2	0	2	136,5	2	115,0	13	469,2	0	0,0	17	720,7
Hús és -készítmények	0	0	412	20046,3	1	10,0	413	20056,3	0	0	32	28	15	1823,3	7	176,5	0	0,0	3	199,5	25	2199,3
Hűtött és gyf. termékek	0	0	36	1426,0	0	0,0	36	1426,0	0	0	3	1	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Konzervek	17	16	341	90299,5	4	45,0	362	90344,5	16	0	7	17	47	2272,8	5	441,8	6	21102,0	2	3091,0	60	26907,6
Növényolaj és -készítmények	0	0	31	1345,9	0	0,0	31	1345,9	0	0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	29,4	1	29,4
Sörök	0	0	36	2331,1	0	0,0	36	2331,1	2	0	0	0	0	0,0	3	129,0	0	0,0	0	0,0	3	129,0
Kenyerek, péksütemények	4	3	838	30733,2	42	360,0	884	31093,2	25	1	18	1	6	24,4	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6	24,4
Szárásztrák	0	0	277	11798,8	2	20,0	279	11818,8	7	1	14	1	32	209,8	0	0,0	1	600,0	5	80,8	38	890,6
Szeszesítalak	0	0	57	3527,7	3	30,0	60	3557,7	0	0	1	0	1	8,0	2	171,0	0	0,0	0	0,0	3	179,0
Tej és tejtermékek	1	1	285	27076,1	1	10,0	287	27086,1	0	2	2	9	7	4840,0	1	516,0	7	14,0	0	0,0	15	5370,0
Üdítőitalok, szikvizek	3	2	216	10167,5	10	90,0	229	10257,5	12	1	13	1	14	340,2	9	201	0	0,0	0	0,0	23	541,2
Egyéb élelmiszerelőállítók	0	0	150	5359,4	13	130,0	163	5489,4	9	0	0	0	4	81,4	27	6014,2	0	0,0	2	98,9	33	6194,5
<b>Mindösszesen</b>	<b>28</b>	<b>23</b>	<b>3184</b>	<b>228739,0</b>	<b>124</b>	<b>1162,0</b>	<b>3336</b>	<b>229901,0</b>	<b>85</b>	<b>72</b>	<b>109</b>	<b>82</b>	<b>149</b>	<b>9959,9</b>	<b>64</b>	<b>9259,5</b>	<b>58</b>	<b>26034,5</b>	<b>13</b>	<b>3499,6</b>	<b>284</b>	<b>48753,5</b>

**4. táblázat: A hatósági intézkedések szakágazonkénti alakulása**

Az 594 kis- és nagykereskedelmi egységben 844 szűrőpróbaszerű ellenőrzést végeztek a területi felügyelők. Az élelmiszer-előállítói ellenőrzések számát szakágazatonként a 5. táblázat tartalmazza.

**5. táblázat: Az élelmiszer-ellenőrzések és az engedélyezési eljárások száma**

MEGNEVEZÉS	Üzemellenőrzés (darab)			Engedélyezési eljárás (darab)					
	Üzemek száma	Ellenőrzött üzemek/ egységek száma	Összes ellenőrzések száma	Új élelmiszer	Minőség-megőrzési idő meghosszabbítás*	Létesítési szakhatósági hozzájárulások száma	Nem engedélyezett létesítmény	Működési engedélyek száma	Nem engedélyezett működés
Baromfi és –készítmények	163	132	336	0	0	5	0	20	4
Bor	0	0	0	0	0	18	0	5	0
Cukor és cukortermékek	14	15	34	0	0	1	0	1	0
Dohánygyártmányok	3	2	3	0	0	0	0	0	0
Édességek	574	409	528	0	27	53	2	33	4
Gabona és –készítmények	180	148	344	0	0	16	0	15	1
Hús és –készítmények	471	339	828	0	0	44	4	78	14
Hűtött és gyorsfagyasztott termékek	102	78	138	0	19	14	0	11	0
Konzervek	596	376	601	0	21	54	1	51	13
Növényolaj és – készítmények	92	60	101	0	0	4	0	1	0
Sörök	95	72	119	0	1	9	0	1	0
Kenyerek, péksütemények	1586	1240	1730	0	1	134	1	87	5
Szárasztészták	296	234	361	0	0	20	1	11	2
Szeszesitalok	688	233	297	0	0	31	0	31	0
Tej és tejtermékek	117	104	391	0	6	15	2	17	2
Üdítőitalok, szikvizek	1190	620	764	0	10	42	0	60	3
Egyéb élelmiszerek	379	256	382	1	10	74	0	33	0
<b>Összesen</b>	<b>6546</b>	<b>4318</b>	<b>6957</b>	<b>1</b>	<b>95</b>	<b>534</b>	<b>11</b>	<b>455</b>	<b>48</b>
Nagykereskedelmi raktár	58	192	221	-	3	12	0	4	0
Kiskereskedelmi egység	1920	402	623	-	0	102	0	134	0
<b>Mindösszesen</b>	<b>8524</b>	<b>4912</b>	<b>7801</b>	<b>1</b>	<b>98</b>	<b>648</b>	<b>11</b>	<b>593</b>	<b>48</b>

\* A minőségmegőrzési időtartam meghosszabbítására az élelmiszer-ellenőrzési rendelet 2004. május 1-től nem ad lehetőséget.

Az élelmiszerelőállítói tevékenység engedélyezése során az ellenőrző szakhatóság 11 üzem esetében nem járult hozzá a létesítéshez, továbbá 48 esetben nem engedélyezte az élelmiszerelőállító működésének megkezdését.

A 2004. év folyamán különösen nagy figyelmet fordítottak a célvizsgálatok keretén belül a következőkre:

- a HACCP alkalmazásának ellenőrzése (az elmúlt évi vizsgálat folytatása),
- a fűszerpaprika őrlemények mikotoxin tartalmának vizsgálata,
- a savanyúságokban alkalmazott mesterséges édesítőszer ellenőrzése.

A kis- és középvállalkozások biztonságos működése érdekében végzik a hatósági minőségfelügyeleti és technológiai, valamint a HACCP rendszer alkalmazását felülvizsgáló ellenőrzéseket. Ezzel azonban nem vállalják át a gyártók termékfelelőségét. Ezek az üzemek, többnyire saját laboratóriumi háttér nélkül, azaz minden laboratóriumi vizsgálat nélkül végzik tevékenységüket. Az Élelmiszertörvény kötelező termékvizsgálatot ír elő, amely ezen üzemeknél esetleges, ezért csak a hatóság laboratóriumi vizsgálat derít fényt a termék valóságos összetételére.

A megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomások az élelmiszerelőállítói tevékenység létesítéséhez 648 szakhatósági hozzájárulást, valamint 593 működési engedélyt adtak ki. Új élelmiszer engedélyezésére 2004. évben egy esetben került sor. Az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának meghosszabbítását 2004. május 1-ig 98 termékre engedélyezték.

#### **4. Az élelmiszerek minőségalakulása**

A 2004. évben a vizsgált feldolgozott élelmiszerek 85,2%-a felelt meg az előírt követelményeknek. A hibás élelmiszerek aránya a 2001. évihez hasonlóan alakult (2004. évben 14,8% és a 2001. évben 14,5%).

##### **4.1. Az élelmiszeripari szakágazatok kifogásolási arány változásainak elemzése**

Az 2004. évi kifogásolási %-okat összehasonlítva az előző évi kifogásolási arányokkal, szakágazatonként a következő a változás volt tapasztalható:

A kifogásolási % emelkedett a következő szakágazatokban:

Sörök	+ 4,1
Konzervek	+ 2,9
Növényolaj termékek	+ 2,6
Édesség	+ 1,8
Gyorsfagyasztott termékek	+ 1,7
Dohány termékek	+ 1,4

A kifogásolási % csökkent a következő szakágazatokban:

Szárzészta	- 5,6
Üdítők és szikvíz	- 3,6
Gabona termékek	- 3,3
Baromfihús és -készítmények	- 3,2
Hús és -készítmények	- 3,2
Cukor termékek	- 1,3
Tej és -termékek	- 1,3

Gyakorlatilag változatlan a kenyerek és péksütemények, a szeszipari termékek, valamint az egyéb élelmiszerek kifogásolási aránya.

#### **4.2. A szakágazatok kifogásolási arányának alakulása az országos élelmiszeripari átlaghoz képest**

Az élelmiszert előállító szakágazatok közül az országos élelmiszeripari átlag felett mozgott a kifogásolási arány a következő szakágazatokban:

Szárzészta	24,4%
Kenyér és péksütemény	21,0%
Üdítőital, szikvíz	16,2%
Konzerv és konzervkészítmény	15,5%

Az országos élelmiszerágazati átlag alatt voltak kifogásoltak a következő szakágazatok:

Hús és -készítmények	14,4%
Édesség	14,2%
Tej és tejkészítmény	13,0%
Egyéb élelmiszerek	12,3%
Gabona	12,0%
Növényolaj-készítmények	10,0%

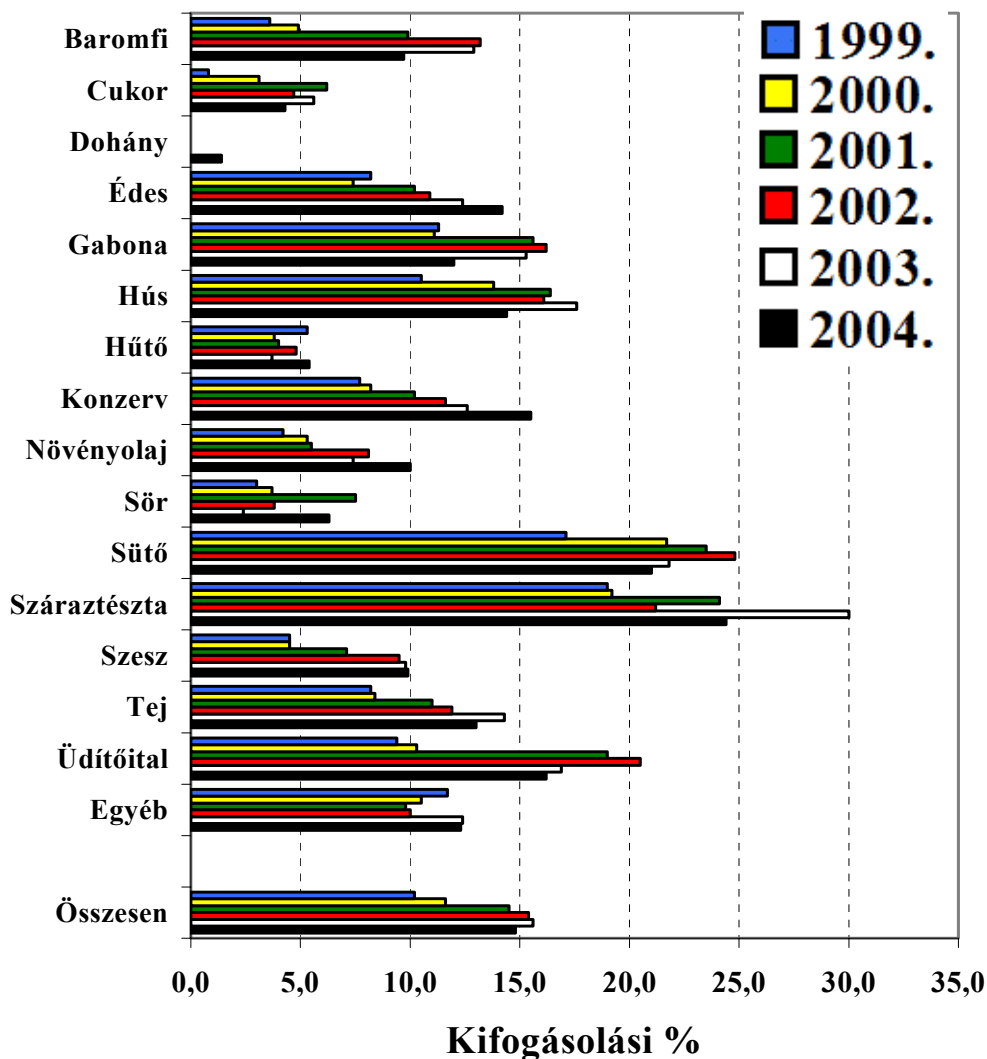
10% alatt volt a kifogásolás a következő szakágazatokban:

Szesz ipari termék	9,9%
Baromfihús és -készítmények	9,7%
Sör	6,5%
Gyorsfagyasztott termékek	5,4%
Cukor	4,3%
Dohány termékek	1,4%



Az élelmiszerek minőség alakulását a kifogásolási % alapján a 4. ábra mutatja.

### Szakágazat



4. ábra: Az élelmiszerek minőségének alakulása szakágazatonként a kifogásolási % alapján 1999 és 2004 között

### 4.3. Az élelmiszerek hiba okainak alakulása

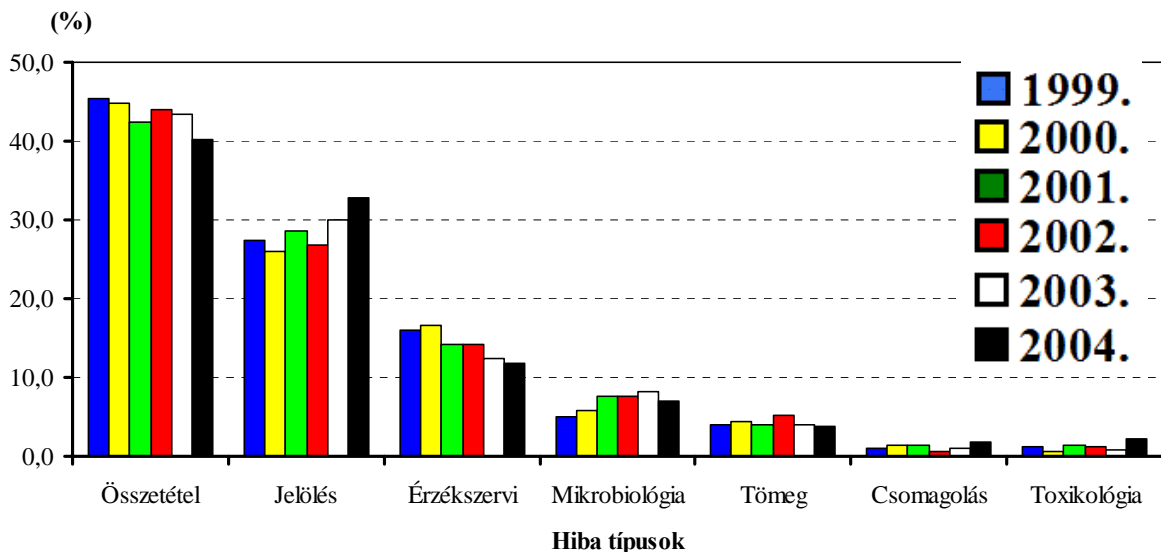
Az élelmiszerek hiba okainak több éves alakulását az 5. ábra szemlélteti.

#### 4.3.1. Az összetételi tulajdonságok hiba arányának elemzése

Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok hiba arányának megoszlási százalékát tekintve a csak laboratóriumban vizsgálható összetételi jellemzők kifogásolása volt a legnagyobb mértékű: 40,2%. Az arány az elmúlt évihez képest csökkent.

Az egyes iparágakban vagy nem képesek az összetételi tulajdonságokat garantálni, vagy tudatosan, minőségrontás útján kívántak nyereséghez

jutni. Amennyiben ezen a területen nem lesz lényeges változás, az összetételi tulajdonságok vizsgálata és annak növekvő számban történő ellenőrzése feltétlenül indokolt. Ugyanakkor csak így teljesülhet az élelmiszer törvényben megfogalmazott fogyasztói érdekek védelme és a fogyasztók biztonságos élelmiszerhez jutása.



**5. ábra: Az élelmiszerek hiba okainak alakulása 1999 és 2004 között**

Az összetételi hibák nagy arányának oka lehet az is, hogy Magyarországon az egy-két személyes, valamint a kis- és középvállalkozások többsége nem rendelkezik laboratóriummal. Ezek a költségek kímélése miatt nem is próbálnak laboratóriumi vizsgálatokat végeztetni.

#### **4.3.2. A jelölés hiba arányának vizsgálata**

A második nagy arányú hiba ok a jelöléssel kapcsolatos jogszabályi köteleességek elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódó hiányosság. Az arány 2004. évben 32,9% volt, ami azt jelenti, hogy gyakorlatilag minden harmadik élelmiszer-tétel ebbe a hibakategóriába tartozott. Ez a változás ezen a területen további rosszabbodást jelez, mivel ez az arány 2003-ban 30,0% volt.

Az élelmiszerek jelölése élelmiszerbiztonsági szempontból igen komoly jelentőségű. Többször előfordult, hogy nem engedélyezett adalékanyagokat használtak fel a hagyományos kenyerekhez, valamint dúsított tésztából készült péksüteményekhez mesterséges édesítőszerrel adagoltak, és ráadásul nem is jelölték azokat.

Nagyon lényeges a termék megbízható, pontos jelölése (bio termék, GMO termék), hogy a fogyasztó megalapozottan dönthessen. Ugyancsak

fontos a megtévesztő kifejezések (jelzők) marketing céllal történő használatának elkerülése.

A hazai élelmiszerek jelölési hibái mellett sokszor gondot okozott az import élelmiszerek nem megfelelő jelölése is.

#### **4.3.3. Az érzékszervi jellemzők hiba arányának elemzése**

Az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságát érintő kifogásolás, az elmúlt évihez képest kis mértékben tovább csökkent, aránya 11,8%, ami 2003-ban 12,4% volt.

Az érzékszervi tulajdonságok (szag, íz, állag stb. ) közül az „íz” hiba 37,4%-ban fordult elő, az elmúlt évi íz hibák arányához képest közel felére csökkent, mivel az a 2003. évben 70,0%-ot tett ki.

Az érzékszervi (íz, szag, állag stb.) hibák gyakran jeleznek olyan egyéb hibákat is, amelyek a termék további laboratóriumi vizsgálatára hívják fel a figyelmet pl. a termékre jellemző íz jellegétől eltérő sós, keserű vagy savanyú íz esetén.

#### **4.3.4. A mikrobiológiai hibák arányának elemzése**

A mikrobiológiai hibák aránya kis mértékben 7,1%-ra csökkent, ami 2003-ban 8,2% volt.

A mikrobiológiai hibák veszélyeztethetik a fogyasztó egészségét és gyakran veszélyeztetik az élelmiszerek eltarthatóságát is. A szalmonellás élelmiszerek száma csökkent, a Staphylococcus aureus fertőzőttség továbbra is – elsősorban a tojást tartalmazó – száraztésztákra jellemző. Gyakran az élelmiszerek érzékszervi bírálatánál már kiderül, hogy a termék mikrobiológiailag is hibás (savanyú vagy penészes íz).

#### **4.3.5. Tömeg/térfogat hibáinak elemzése**

Tömeg és térfogat hiányosságok kis mértékben fordultak elő 2004. évben az arány 3,9%, ami az előző évihez képest gyakorlatilag változatlan, ami 2003-ban 4,1% volt.

Kétségtelen, hogy ma már az automata mérlegekkel nagy pontossággal beállíthatók a kívánt értékek. Ezt, a technológiában bekövetkező változást, vette figyelembe az előre csomagolt élelmiszerek tömeg/térfogat ellenőrzéséről szóló rendelet. A tapasztalat azt mutatta, hogy a gyártók egy része nem követte nyomon ezt a változtatást. A szigorú előírások betartása, az adagolás eddigi beállítási módszerei helyett, pontosabb és egyben gondosabb módszert igényel, beleértve a matematikai-statisztika alkalmazását is.

A tömeg/térfogat hiány egy része szándékosan rossz beállításból, másik része pedig technológiai fegyelmetlenségből, a folyamatos ellenőrzés hiányából adódhat. Előfordult olyan eset is, amikor a bruttó és nettó tömeget összekeverve a fogyasztók terhére tévedtek.

#### **4.3.6. A toxikológiai hibák arányának elemzése**

A kifejezetten toxikológiai jellegű hibák aránya emelkedett: a 2004. évben 2,2% és a 2003. évben 0,8%.

A veszélyes anyagok jelenléte veszélyeztetheti a fogyasztó egészségét. Jelentősége azért is nagy, mert a fogyasztók egyáltalán nem érzékelhetik ezen veszélyes anyagok jelenlétét

A toxikus hatású anyagok kimutatása rendszeres, úgynevezett monitoring vizsgálatokkal történik. Abban az esetben, ha ez elér egy bizonyos szintet, vagyis aggályos eredményt jelez, akkor szigorított rendszerben azonnal a célzott vizsgálatokra kerül sor. Ennek kapcsán derült fény az elsősorban nem magyar eredetű fűszerpaprika őrleményekben feldúsult gomba toxinokra is. A megfelelő intézkedések megtétele érdekében több célvizsgálatra került sor.

#### **4.3.7. A csomagolóanyagok és -eszközök hibaarányának elemzése**

A hibásan csomagolt élelmiszerek aránya csekély mértékű volt, a csomagolási hibák aránya kis mértékben emelkedett (2004. évben 1,9%; 2003. évben 1,0%).

A folytonosan változó csomagolási rendszerekkel nem könnyű lépést tartani. Nagy nyomás nehezedik mind a gyártókra, mind pedig a felhasználókra. A követelmények összehangolása sokrétű feladat. A csomagolás ne okozzon nem kívánatos elváltozást a csomagolt élelmiszerben, védje meg azt a külső behatásokkal szemben, de maga a csomagolóanyag környezetbarát is legyen, miután belőle az élelmiszert elfogyasztották.

### **5. Az egyes szakágazatok összefoglaló elemzése**

#### **5.1. Baromfi és baromfi készítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1 013 baromfi termék tétel 90,3%-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 48,7%-a jelölési, 22,2%-a érzékszervi hiányosságból, 14,5%-a összetételi hibákból adódott. Hibás csomagolás miatt 7 tételt, míg mikrobiológiai szennyezettség, illetve tömeghiány miatt 4-4 tételt, toxikológiai aggályosság miatt 2 tételt kellett kifogásolni. A

hibákért 88 minőségvédelmi bírságot szabtak ki a területi felügyelők, összesen 4 224,0 ezer forint értékben. Ezen túlmenően 95,3 ezer forint értékben 14 tétel megsemmisítését rendelték el. Átdolgozásra 5 tételt utasítottak összesen 1 398,0 ezer forint értékben.

## **5.2. Cukrok és cukortermékek**

A hatóság az éves ellenőrzés során a hálózatban 258 tétel cukor terméket vizsgált meg, amelynek 95,7%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szintnél kicsit jobb, a szakágazatok között a második legkisebb arány.

A hibás termékek előállításáért 11 minőségvédelmi bírság (értéke: 867,2 ezer forint) kiszabására került sor. Egy 48,0 ezer forint értékű tételt viszont zároltak.

## **5.3. Egyéb élelmiszerek**

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint – 1 369 tétel vizsgálata alapján – a termékcsoport 87,7%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 44,7%-a jelölési, 17,0%-a összetételi hibákból és 21,3%-a érzékszervi hiányosságokból adódott. 13 mikrobiológiailag fertőzött tétel fordult elő. Toxikológiai aggályosság miatt 12 terméket kellett kifogásolni. 9 tömeghiány, illetve 6 csomagolási hiba fordult elő. A hibák miatt 150 terméknél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot 5 359,4 ezer forint értékben.

A kifogásolási arány a fűszereknél volt a legnagyobb (18,5%).

## **5.4. Édességek**

A vizsgált 1 657 édesség tétel 85,8%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 60,9%-a jelölési, 17,3%-a összetételi és 9,6%-a csomagolási, míg 6,1%-a érzékszervi hibákból adódott. 14 tételt tömeghiány miatt, három terméket pedig toxikológiai szennyezettség miatt kellett kifogásolni. Mikrobiológiai szennyezettség következtében 2 tételre kellett büntetést kiszabni.

Az ellenőrök a hibákért 280 terméknél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 10 748,5 ezer forint volt. 2 terméknél kellett szabálysértési feljelentéssel élni. Helyszíni bírságot pedig 45 esetben szabtak ki. Összesen 40 tétel került zárolásra (4 026,6 ezer forint).

Az édességek közül ebben az évben a nagy mintaszámmal vizsgált lisztesárukat találták a legnagyobb arányban hibásnak (20,1%). A kevesebb mintaszámmal vizsgált csokoládé termékek 11,2%-át kifogásolták. Ezek közül kiemelhető a viszonylag magas mintaszámmal vizsgált desszert termékcsoport, melyet 12,9%-ban találtak hibásnak.

### **5.5. Gabona és gabonakészítmények**

A vizsgált 1 443 tétel gabona termék 88,0%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző év minőségi szintjéhez hasonlítva gyakorlatilag változatlan.

A szakágazatra jellemző minőségi kifogások arányának megoszlása: 39,5% összetételi hiba, mikrobiológiai fertőzöttség 22,3%, 15,5% jelölési hibákból adódott, 11,8% érzékszervi hiányosság és 9,1% tömeg-hiány. Hibás csomagolásra 4 tétel esetében derült fény. A hibák miatt az ellenőrök 172 minőségvédelmi bírságot szabtak ki, összesen 9 193,8 ezer forint értékben. Egy helyszíni bírság kiszabására került sor, illetve egy esetben szabálysértési feljelentéssel élt a hatóság. A zárolt tételek száma összesen 17 volt, amelynek értéke 720,7 ezer forint. Toxikológia szempontból aggályos tételt nem találtak.

### **5.6. Gyorsfagyasztott termékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban 705 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelynek 94,6%-a elégitette ki a vonatkozó előírásokat. A szakágazatok sorában ez a harmadik legjobb eredmény.

A minőségi kifogások közül 75,0%-kal a legjelentősebb a jelölési hibák aránya. A mikrobiológiai kifogások aránya 11,4%. 3 tömeghiányos, 2 összetételi és 1 érzékszervi hibás tétel fordult elő. Toxikológiai szempontból kifogásolható, illetve hibás csomagolású terméket nem találtak a hatósági szakemberek. Minőségvédelmi bírság kiszabására 36 terméknél, összesen 1 426,0 ezer forint értékben került sor. A gyorsfagyasztott tésztafélék 16,7%-át, míg a gyorsfagyasztott készételek 7,4%-át kellett kifogásolni. A megvizsgált gasztrófól készítmények között hibás termék nem fordult elő.

### **5.7. Hús és húskészítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban 2 937 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelynek 85,6%-a elégitette ki a vonatkozó előírásokat.

A minőségi kifogások közül 54,3%-kal a legjelentősebbek az összetételi hibák. A jelölési hiányosság 26,8%-ot, az érzékszervi hibák 12,2%-ot és a mikrobiológiai szennyezettség miatt kifogásolt tételek 4,3%-ot tettek ki. Csomagolási hiba 5 tételnél, toxikológiai aggály 7 tételnél fordult elő. Tömeghiányos termékkel nem találkoztak a felügyelők. A hibás termékek miatt 421 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 20 046,3 ezer forint volt. Helyszíni bírság kiszabása 1 terméknél fordult elő. Az előállítói gyártás ideiglenes felfüggesztésére 32 termék esetében került sor. 15 tételt kellett megsemmisíttetni 1 823,3 ezer forint értékben, 7 – összesen 176,5 ezer forint értékű – tételt átdolgozásra utaltak, míg más célú felhasználásra 3 tétel került 199,5 ezer forint értékben.

A hőkezelt, szárított húskészítmények 44,9%-a volt hibás, amelynek nagy részét az összetételi hiányosságok okozták. A viszonylag kis mintaszámmal vizsgált tökehúsok minden harmadik tétele jelölési hibás volt. A füstölt szárazkolbászok 20,8%-át, a formában főtt pácolt húskészítmények 19,6%-át, míg a gyorsérlelésű kolbászfélék 18,6%-át kellett kifogásolni.

## **5.8. Kenyerek és péksütemények**

A hatósági ellenőrző hálózatban 4 050 kenyér és péksütemény tételt vizsgáltak meg, amelynek 79,0%-a elégitette ki a vonatkozó előírásokat. A szakágazatok közül ennek az iparágnak a termékei bizonyultak a második leggyengébbnek.

A minőségi kifogások 54,0%-a összetételi hiányosságból, 21,8%-a jelölési-, 17,0%-a érzékszervi hibákból, 6,0%-a pedig tömeghiányból adódott. 6 terméknél állapítottak meg az ellenőrök toxikológiai szempontból aggályos, határérték feletti szennyezettséget. Mikrobiológiai kontaminációból eredő hiba 5 terméknél fordult elő. A tételek között 4 csomagolási hibás volt. A hatóság a feltárt hiányosságokért 838 minőségvédelmi bírságot szabott ki, összesen 30 733,2 ezer forint értékben és 4 terméknél szabálysértési feljelentést kezdeményezett, míg helyszíni bírságra 42 termék esetében került sor. A hibák megszüntetéséig 25 termék gyártását ideiglenesen felfüggesztették. A zárolt tételek száma 6, értékük összesen 24,4 ezer forint volt.

A legnagyobb mértékű kifogásolási arány – ebben az évben is – a zsemlemorzsnál fordult elő (45,6%). Az egyéb kenyerek (35,8%), a kiemelt kategóriájú fehér kenyerek (33,8%), valamint a rozs- és a rozsos kenyerek (23,5%) minőségével – elsősorban a hibás összetételi tulajdonságok miatt – volt a legtöbb probléma.

## **5.9. Konzervek**

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 2 134 konzerv terméket vizsgáltak, amelynek 84,5%-a elégítette ki a vonatkozó előírásokat. Ebben az évben ez a negyedik legnagyobb kifogásolási arányt felmutató iparág.

A minőségi kifogások 40,5%-a jelölési, 25,7%-a összetételi hiányosságok miatt és 13,0%-a toxikológiai szempontból bizonyult aggályosnak. 8,7%-a érzékszervi hibás volt, 4,5%-a pedig mikrobiológiai szempontból mutatkozott szennyezettnek. Tömeghiány 18 terméknél, míg csomagolási hiba 16 terméknél fordult elő. A hibás termékekért 341 minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni, összesen 90 299,5 ezer forint értékben. Szabálysértési feljelentésre 16 esetben került sor. 47 tétel megsemmisítését kellett elrendelni, amelyek értéke 2 272,8 ezer forint, 5 tétel konzerv átdolgozására került sor, melyek értéke 441,8 ezer forint, míg 6 tételt csak takarmányozásra lehetett felhasználni, melyek értéke 21 102,0 ezer forint volt.

A legnagyobb arányban – a célzottan vizsgált – fűszerpaprika tételek voltak hibásak (35,0%), a tételek több, mint a felénél toxikológiai hibát találtak. A savanyúságok termékcsoportjában előforduló hiányosságok 16,5%-ot tettek ki. A viszonylag kis tétel számmal ellenőrzött halkonzerveknél ismét nagy kifogásolási arányt regisztráltak (23,1%).

## **5.10. Növényolaj termékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 320 növényolaj termék tétel 90,0%-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 67,6%-a jelölési hibából és 24,3%-a összetételi hibákból származott, míg három tételt térfogat-hiány következtében kellett szankcionálni.

A hibák miatt minőségvédelmi bírságra 31 növényolaj-ipari termék esetében került sor, amelynek összértéke 1 345,9 ezer forint volt.

Az ellenőrzés nem talált érzékszervi hibás, nem megfelelő csomagolású, valamint mikrobiológiai, illetve toxikológiai szempontból aggályos terméket.

## **5.11. Sörök**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 553 sör tétel 93,5%-a felelt meg az előírásoknak. A szakágazatok sorában ez az iparág a negyedik legjobb helyet foglalja el.



A söröknél a jelölési hibák 57,9%-ban fordultak elő. Mikrobiológiai szennyezettség a hibák 26,3%-ában volt tapasztalható. Összetételi hiba miatt 5 sörtételt, míg térfogathiány miatt 1 tételt kifogásoltak az ellenőrző szakemberek. 36 termék minőségvédelmi bírságolására került sor 2 331,1 ezer forint értékben.

Nem volt érzékszervi hibás, csomagoláshibás, illetve toxikológiai szempontból aggályos termék az ellenőrzöttek között.

## **5.12. Szárasztészták**

A hatósági ellenőrző hálózatban 1 144 tétel szárasztésztá termékét vizsgálták meg, amelynek csak 75,6%-a elégítette ki a vonatkozó előírásokat. Ez a legalacsonyabb minőségi szintű a szakágazatok között.

A minőségi kifogások 56,0%-a összetételi hibából, 22,4%-a mikrobiológiai szennyeződésből és 14,5%-a jelölési hiányosságból, 5,7%-a pedig érzékszervi hibából származott. Csomagolási hibát 3 tételnél, tömeghiányt 2 tétel esetében állapítottak meg a szakemberek. A hibás szárasztésztákat 277 alkalommal kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, amelynek értéke 11 798,8 ezer forint volt. Helyszíni bírságolásra két tésztánál került sor (értéke 20,0 ezer forint). 14 termék gyártását tiltották meg ideiglenesen addig, amíg a hibát ki nem küszöbölik, az előállítói működés ideiglenes felfüggesztésére 7 előállító esetében került sor. 32 tétel megsemmisítésre (értéke 209,8 ezer forint), 1 tételt pedig takarmányozási célra utaltak (értéke 600,0 ezer forint).

Toxikológiai szempontból aggályos tételt nem találtak az ellenőrök a vizsgált tételek között.

## **5.13. Szeszesitalok**

A hatósági vizsgálat alapján 577 szeszesital tétel 90,1%-a felelt meg az előírásoknak, ami az előző év minőségi szintjével azonos.

A minőségi kifogások 55,7%-a összetételi hibából és 39,3%-a jelölési hiányosságból adódott. Egy-egy tételnél fordult elő érzékszervi, illetve csomagolási hiba. Toxikológiai szempontból veszélyesnek egy termék mutatkozott. A vizsgált tételek térfogat, valamint a mikrobiológiai tisztaság szempontjából megfelelőnek bizonyultak.

Az 57 hibás termék miatt minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 3 527,7 ezer forint volt. Összesen 2 tételt átdolgozásra utaltak, amelynek összértéke 171,0 ezer forintot tett ki. Megsemmisítésre 1 tétel került 8,0 ezer forint értékben.

## 5.14. Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 2 289 tétel tej és tejterméket vizsgáltak meg, amelynek 87,0%-a elégítette ki a gyártmánylapok, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 38,5%-a összetételi és 40,3%-a jelölési hiányosságból, 9,3%-a mikrobiológiai szennyeződésből, valamint 9,6%-a érzékszervi hibákból adódott. Térfogat-hiány 8 terméknel mutatkozott. A hibás termékek miatt 285 minőségvédelmi bírságot szabtak ki (27 076,1 ezer forint), a zárolt tételek közül 7 került megsemmisítésre (4 840,0 ezer forint), míg 1 tételt átdolgozásra utaltak (516,0 ezer forint) az ellenőrök.

Toxikológiai, illetve csomagolással kapcsolatos hiba az ellenőrzés során nem fordult elő.

A legnagyobb kifogásolási arány az egyéb tejipari termékeknel (20,4%), és a viszonylag kis mintaszámmal vizsgált egyéb tejszín készítményeknél (17,2%), valamint a natúr sajtoknál (16,7%) fordult elő.

## 5.15. Üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1 373 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tételek 83,8%-a felelt meg az előírásoknak. Az elmúlt évi kifogásoláshoz képest ez az érték javuló tendenciát jelez.

A minőségi kifogások 41,9%-a jelölési, 27,1%-a összetételi hibákból, valamint 20,1%-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Előfordult még érzékszervi hiányosság 15 terméknel, térfogathiány 8 tétel esetében és csomagolási hiba 6 termék vonatkozásában is. Toxikológiai szempontból 4 hibás terméket találtak az ellenőrök.

A hibás termékek miatt 150 minőségvédelmi bírság és 10 helyszíni bírság kiszabására került sor 10 176,5 ezer forint, illetve 90,0 ezer forint értékben. 12 esetben a termékek gyártását ideiglenesen leállították. Az összes zárolt tételek száma 23 volt, ami 541,2 ezer forintot jelentett.

A szikvíz és szénsavas ivóvíz csoportba tartozó termékek 19,5%-a nem volt megfelelő. A csendes üdítőitalok 18,1%-át, a diabetikus termékek 24,8%-át, illetve az egyéb üdítők csoportjába tartozó termékek 17,0%-át kellett kifogásolni.