

# A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi tevékenysége és főbb megállapításai\*)

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal

Az FVM Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal keretében működő élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi országos tevékenységét – többségében növényi eredetű termék – számszerűen mutatja a vizsgált élelmiszer-minták tételszáma (34 377 vizsgált hatósági tételszám), valamint az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek mintaszáma.

## A hatósági tételszám és az egyéb hatósági mintaszám alakulása 2000 és 2007 között

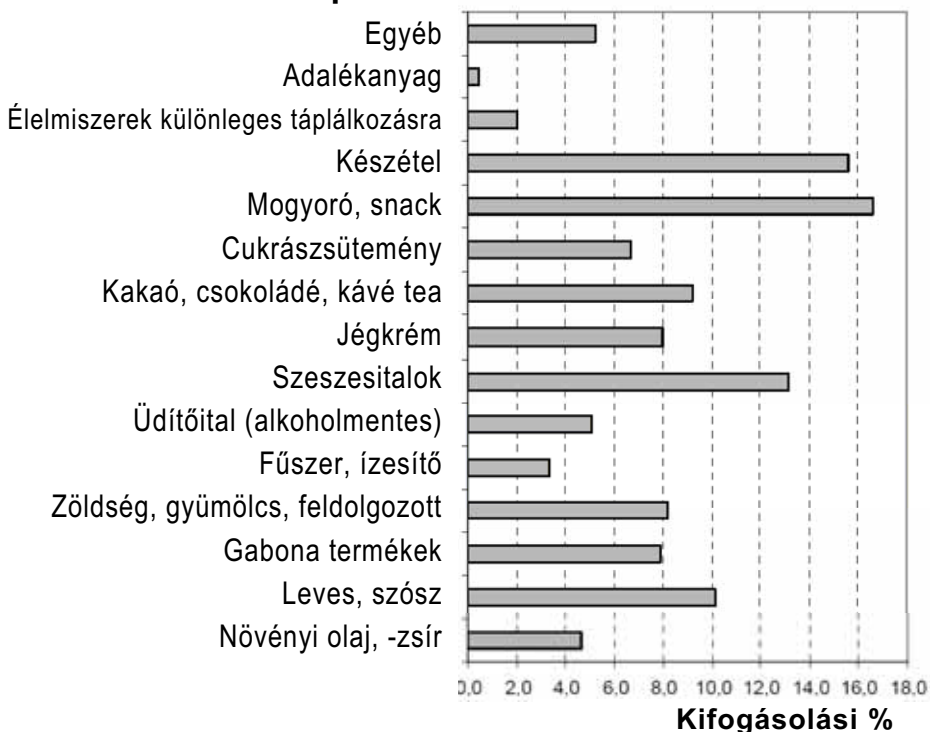
Év	Vizsgált hatósági tétel (db)	Kifogásolt tétel (%)	Egyéb vizsgált minta (db)
2000	23 838	11,6	8 880
2001	21 714	14,5	10 406
2002	23 158	15,4	5 441
2003	23 828	15,6	5 769
2004	21 891	14,8	6 583
2005	21 011	15,6	5 585
2006	20 819	18,7	7 047
2007	34 377	6,2	-

Összességében megállapítható, hogy az évek során a Szolgálat által vizsgált hatósági tételek száma (2006-ig bezáróan) kis mértékben csökkent. Meg kell azonban jegyezni, hogy az átszervezés és a munkák célorientált, racionális szétosztása következtében a minőségellenőrök és a higiénikus állatorvosok növekvő hatósági tételszámot tudtak megvizsgálni, bár egyéb minta ebben az évben nem került vizsgálatra.

\*) A 2007. évi Magyarország jelentés alapján

Kapcsolattartó: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály E-mail: effo@fvm.hu

## Élelmiszercsoportok



### A nem hús eredetű élelmiszerek kifogásolási százalékának alakulása a 2007. évben

A hibás nem hús eredetű élelmiszerek kifogásolási aránya jelentősen csökkent. A hatósági adatok szerint 6,2%-a nem felelt meg az előírásoknak, és az elmúlt évekhez képest a legalacsonyabb arányt érte el. A kifogásolt nem hús eredetű élelmiszerek kifogásolás százaléka az átlag feletti volt a feldolgozott zöldség, gyümölcs; gabona termékek; jégkrémek; kakaó, csokoládé, kávé, tea termékek, valamint leves, szószt termékek esetében. Az átlagos kifogásolási százalék kétszeresét is meghaladta a hibás termékek részaránya a szeszipari termékek, a készételek, valamint a mogyoró és snack termékek esetében.

A hatósági ellenőrzések, valamint az élelmiszerminták vizsgálata során tapasztalt hibák, hiányosságok alakulásában lényeges változás következett be. Tovább csökkent az összetételi hibák számaránya. Ennek oka elsősorban az, hogy 2007-ben tovább folytatódott a laboratóriumok átszervezése. A minták vizsgálatára csak a legszükségesebb esetekben kerülhetett sor. A többi hibaok

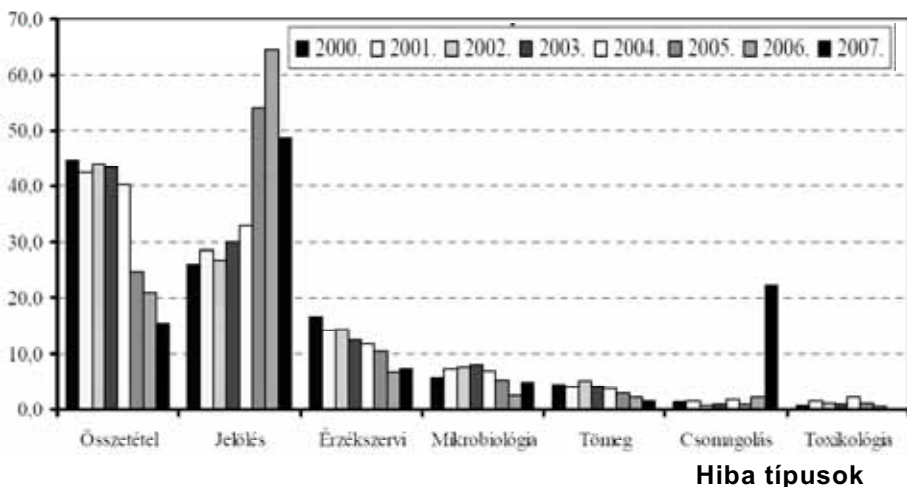
(mikrobiológiai, toxikológiai, tömeg/térfogat és érzékszervi) az elmúlt évhez viszonyítva gyakorlatilag változatlan.

A jelölési hibák látszólagos csökkenése részben arra vezethető vissza, hogy a túlnyomó többségében növényi eredetű termékeket előállító üzemekből vett hatósági minták száma csökkent, részben pedig a jelölési rendeletet jobban figyelembe vették az előállítók és igyekeztek megfelelni az előírásoknak. A hibás, hiányos megnevezés, illetve összetétel jelölésének egy része továbbra is tudatos, az idegen nyelvű hangzatos megnevezéssel a jobb minőséget sugallja. Ezen túlmenően a hiányos összetételi jelölés veszélyeztetheti a fogyasztót, elsősorban azokat, akik valamilyen anyagra érzékenyek, allergiások.

Az összetételi hibák előfordulása továbbra is nagy figyelmet érdemel. Szakmai indokokkal alátámasztva növelni kell a laboratóriumi vizsgálatok számát, mert a fogyasztó nem tudja, nem is érzékelheti a neki szánt élelmiszerek összetételi tulajdonságait. A fogyasztók megtévesztése az összetétel megváltoztatása esetén nem jár nagy rizikóval (főleg ha tudják, hogy aig ellenőrzik, vizsgálják azokat). A nagyobb haszonszerzés reményében silány minőségi összetevőkkel helyettesítik az értékeseket.

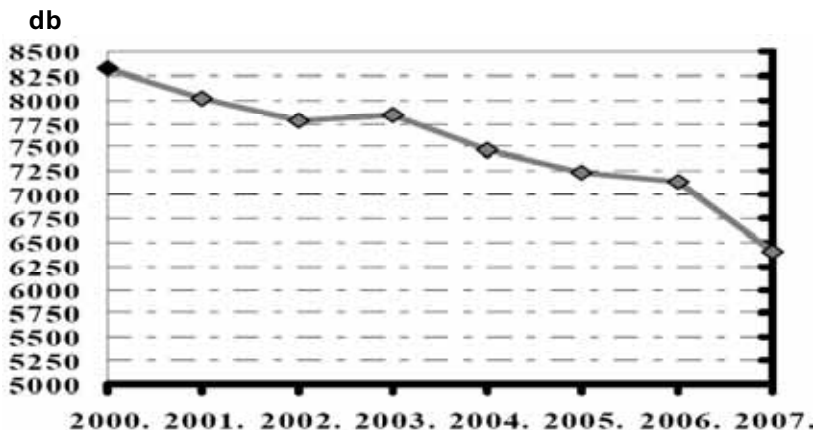
A hibás csomagolások számának növekedése nagy részben a higiéniai ellenőrzés szigorodásának köszönhető.

### Az évenkénti összes hiba darab %-ában



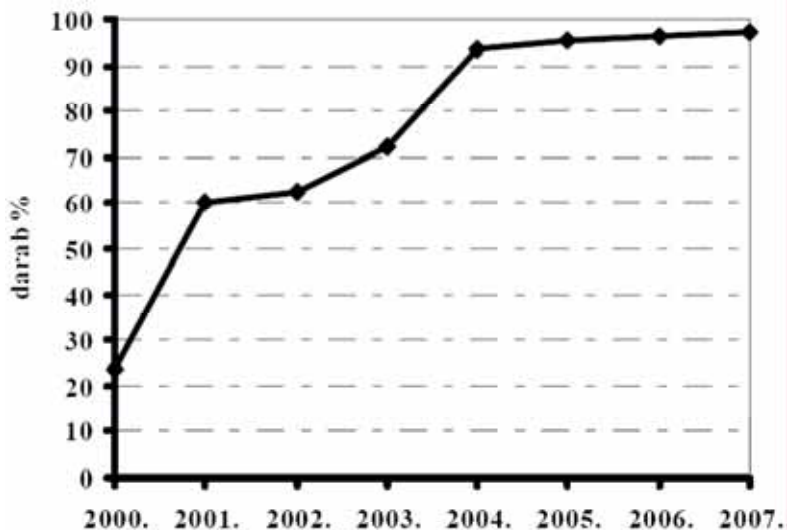
**Az élelmiszerek hiba-okainak alakulása a hatósági ellenőrzés során 2000 és 2007 között**

Az élelmiszerelőállítók számának kismértékű, de állandó csökkenése részben a megszűnő kisvállalkozások, részben pedig a külföldi kézbe került vállalatok leállításával magyarázható. 2007-ben a borászati- és dohányüzemek – jogszabály-változás miatt – a korábbiakkal ellentétben nem szerepelnek a táblázatban, mivel ezek a termékek kikerültek az élelmiszer fogalmából.



**Az élelmiszeripari üzemek számának alakulása 2000 és 2007 között**  
 (A 2007. évi adatok a boripari és a dohányipari üzemeket nem tartalmazzák)

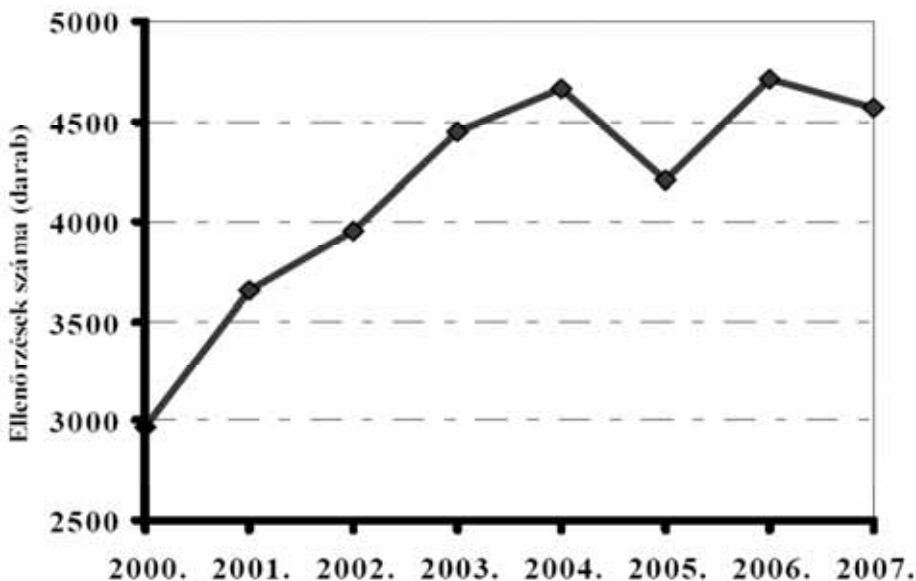
A HACCP rendszert a gyártók 97,0%-a valamilyen formában bevezette.



**A HACCP-t alkalmazó élelmiszeripari üzemek %-os arányának alakulása 2000 és 2007 között**

A gyakorlati alkalmazás területén két nagy "tábort" lehet megkülönböztetni, egyrészt a nagy és tőkeerősebb üzemeket, vállalatokat, amelyek jól és hatékonyan alkalmazzák a rendszert, másrészt a kis, egy-két személyes ún. családi vállalkozásokat, ahol a rendszer csak formálisan létezik. Egy kis részüknél pedig most kezdik alkalmazni a "Jó Gyártási Gyakorlat" és a "Jó Higiéniai Gyakorlat" alapelveit, kevés dokumentációt alkalmazva.

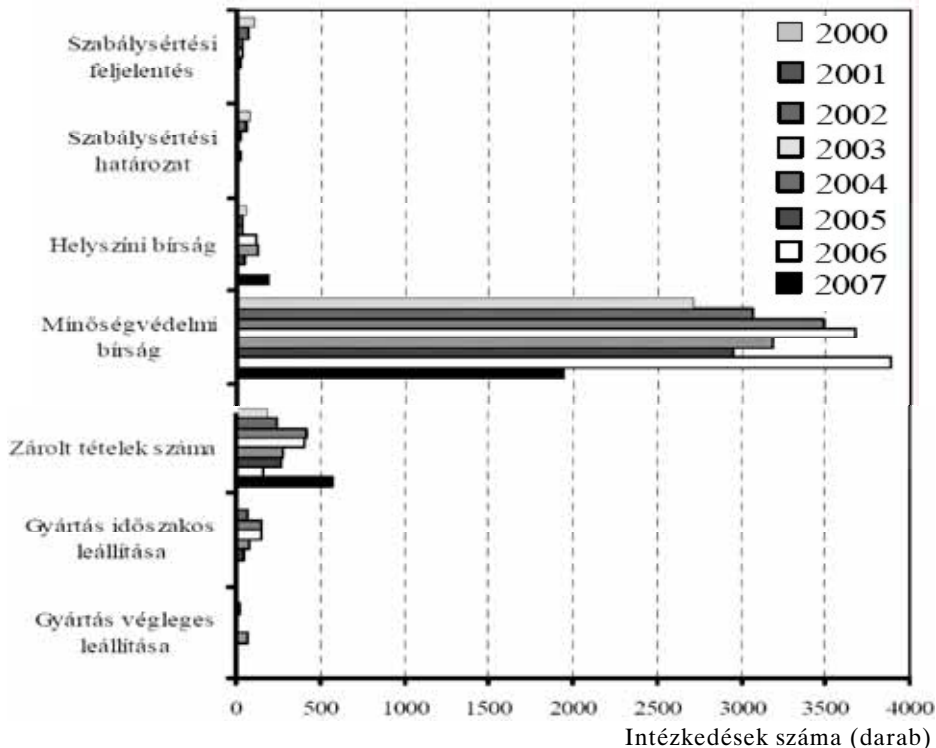
Az összes ellenőrzések száma kis mértékű csökkenését az előállító üzemek számának csökkenése okozta.



**Az összes ellenőrzések számának (minőségfelügyeleti és csak mintavételes) alakulása 2000 és 2007 között**

2007-ben a bírságok száma 2 130, míg teljes összege 133,1 millió forint volt. A zárolt tételek száma viszont háromszorosára nőtt.

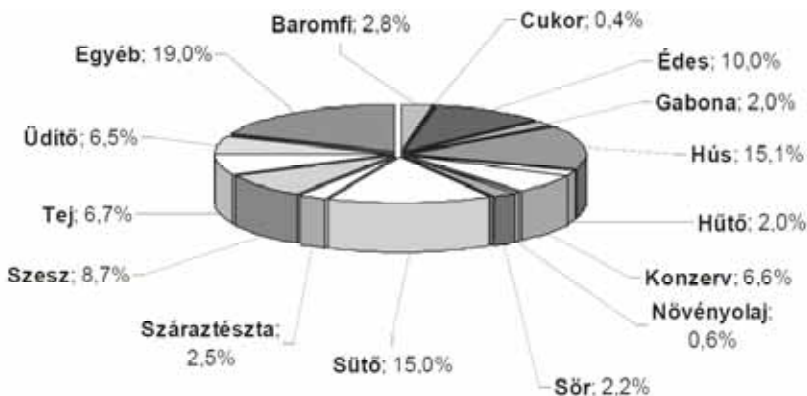
## Hatósági intézkedések



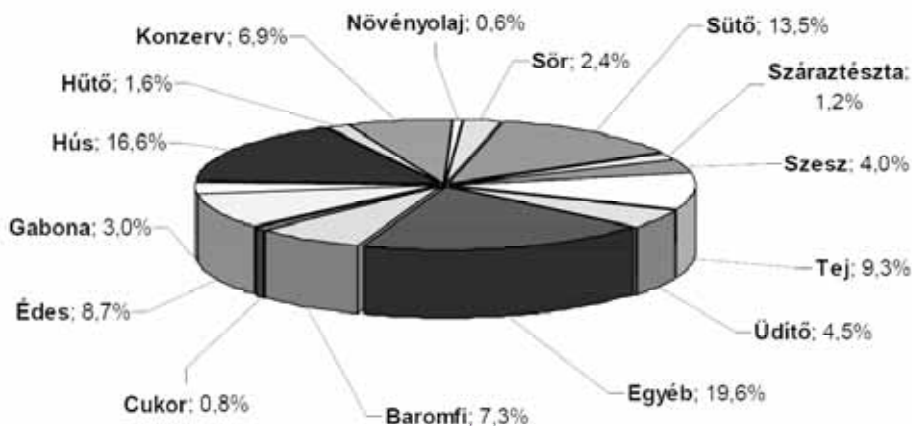
A hatósági intézkedések száma és összetétele 2000 és 2007 között

## Élelmiszer-analitikai vizsgálatok

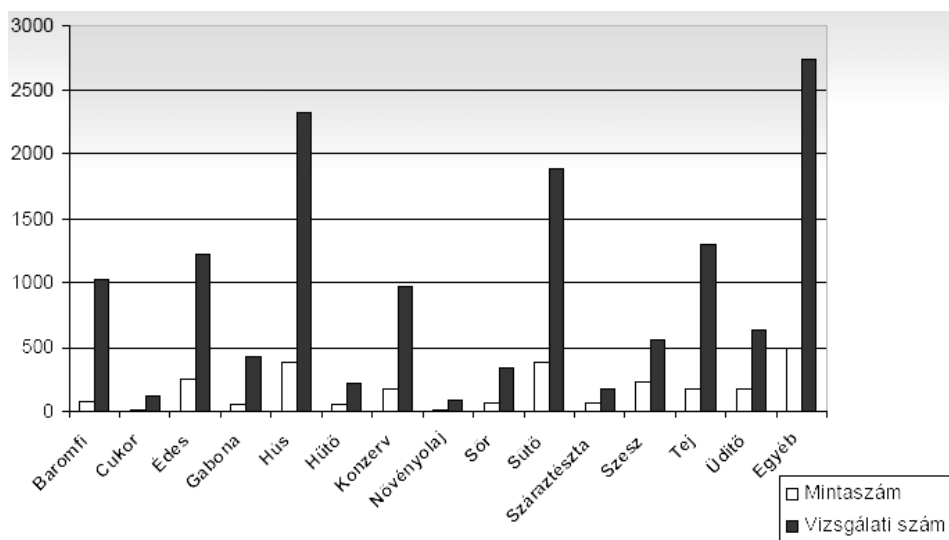
A hatósági minták vizsgálata tekintetében az iparági eloszlás hasonló volt az előző évihez.



Mintaszám megoszlása az egyes iparágak között 2007-ben



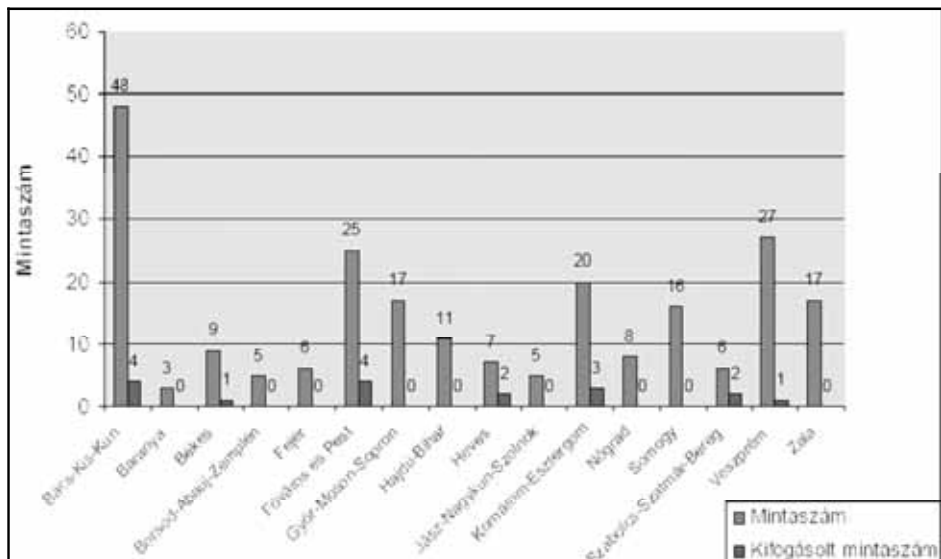
### Vizsgálati szám megoszlása az egyes iparágak között 2007-ben



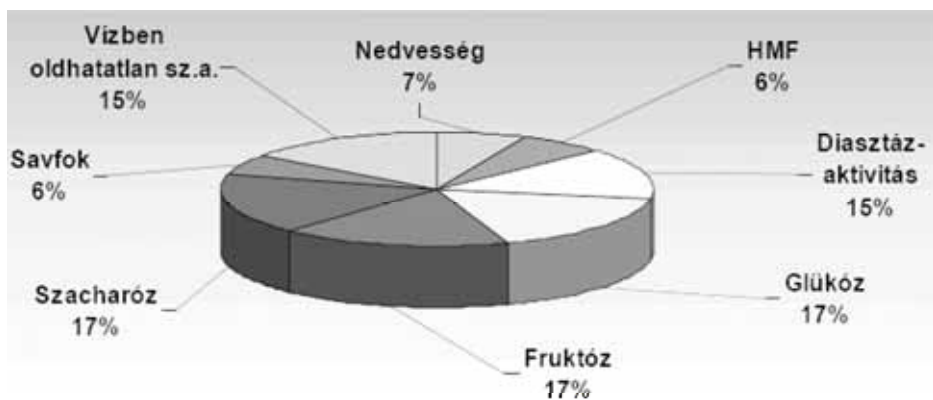
### Mintaszám-vizsgálati szám megoszlása 2007-ben

2007. évben is a hatósági minták ellenőrzése során kiemelt figyelmet fordítottak a szezonális (húsvéti, nyári, karácsonyi) termékek vizsgálatára. A tavaszi ellenőrzés fő célja a húsvéti füstölt húskészítmények, a mustár, a majonéz, a szeszesitalok és a húsvéti édességek vizsgálata volt. A 162 mintából 64 húskészítményt vizsgáltak, amelynek 7,8%-a volt kifogásolt. A többi vizsgált termék megfelelőnek bizonyult. A 2007. évi nyári kiemelt ellenőrzésekhez kapcsolódóan 281

minta vizsgálatát végezték 1 125 vizsgálati számmal. Ebből a mézellenőrzés kapcsán 230 mézmintát vizsgáltak meg, amelyeknek elenyésző része volt csak kifogásolható nedvességtartalom, HMF-tartalom, diasztázaktivitás és a cukorösszetétel alapján.

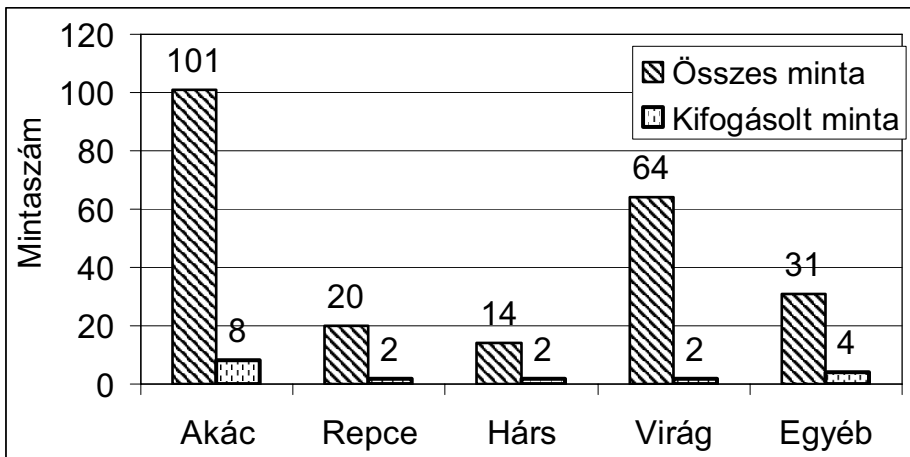


### Kiemelt mézellenőrzések megyénkénti megoszlása 2007-ben



A vizsgálati paraméterek megoszlása a 2007. évi nyári kiemelt mézellenőrzés során





**Az összes vizsgált és kifogásolt minták száma mézfajtánként a 2007. évi kiemelt mézellenőrzés során**

A „Csillagszóró hadművelet” során a karácsonyi, szilveszteri ünnepekhez kapcsolódó, a magyar étkezési szokásoknak megfelelő termékek (bejgli, dió, mák, étkezési magbelek, virsli, mustár, aszalványok) vizsgálatára került sor. Összesen 98 minta az ország 10 megyéjéből és a fővárosból érkezett. Elsősorban az érzékszervi tulajdonságokat, adalékanyag-, tartósítószer- (nátrium-benzoát, kálium-szorbát, kén-dioxid), mesterséges színezék-tartalmat valamint a kémiai összetételt ellenőrizték. A megvizsgált bejglik 34,6%-a avas volt, ugyancsak avas íze miatt esett kifogás alá az étkezési magbelek 40%-a. Az aszalványok és a mustár vizsgálatánál egy-egy kiugróan magas értéket találtak.