

A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal tájékoztatója a 2006. évi nyári összehangolt élelmiszerellenőrzések tapasztalatairól

Budapest, 2006. szeptember 20.

A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal fő célkitűzése a fogyasztók egészségének védelme az élelmiszerek által jelentett azonnali és későbbi egészségártalmakkal szemben. A Hivatalnak önálló hatósági, ellenőrzési, intézkedési jogköre nincs, vizsgálatokat nem végezhet és nem is végeztethet. Feladatának az élelmiszerellenőrző hatóságokkal közösen, azokkal szoros és kölcsönös együttműködésben tud megfelelni, mely együttműködésnek jó példája volt a nyári fokozott élelmiszerellenőrzés.

Koordináció és résztvevő hatóságok

A 2006. évi közös nemzeti ellenőrzési terv részeként a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal (MÉBIH) koordinálásában az élelmiszerellenőrző hatóságok fokozott ellenőrzést végeztek a nyári idegenforgalmi időszakban. A komplex ellenőrzés a MÉBIH által kezdeményezett előzetes egyeztetés után indult, melynek főbb irányvonalait és menetrendjét a sajtóval ismertettük.

A komplex ellenőrzés négy hatóság (közegészségügyi, állategészségügyi, növényegészségügyi, fogyasztóvédelmi) szoros együttműködésén alapult, melynek során az előzetes egyeztetésnek megfelelően, de saját hatósági és szakmai szempontjaik szerint, közösen, illetve külön-külön végezték az ellenőrzéseket.

Kiemelten ellenőrzött termékek, egységtípusok

Az ellenőrzés kiemelt és előre meghirdetett szempontja a fogyasztók egészségének és érdekeinek védelme, valamint a feketegazdaság elleni küzdelem érdekében a termékek nyomonkövethetősége és eredetük ellenőrzése volt.

Kiemelten ellenőrizték a fogyasztók egészsége szempontjából különös kockázatot jelentő, hűtve tárolandó, gyorsan romló termékeket (pl. nyers-, fűszerezett-, darált hús, fagylalt, hidegkonyhai készítmény), valamint a szezonális, illetve a nyári időszakban nagy mennyiségben forgalmazott vagy más szempontok miatt kiemelt figyelmet érdemlő termékeket (pl. sör, jégkrém, trappista sajt, zöldségek, gyümölcsök, gyümölcslevek).

Megkülönböztetett figyelemmel ellenőrizték a „nagy bevásárlások” helyszíneit (piacok, vásárcsarnokok, élelmiszer-áruházak), a turisták által kiemelten látogatott helyeket (büfék, éttermek, szállodák), a csoportos étkeztetést biztosító egységeket (bölcsődei-, óvodai konyhák, üzemi étkeztető hely, nyári tábor), valamint a tömegrendezvényeket (pl. Forma-1, Sziget Fesztivál).

Összesített adatok, eredmények

A összesített adatok szerint a hatóságok több mint 34 091 egység ellenőrzését végezték el, melynek során közel 150 ezer élelmiszertételt vizsgáltak meg. Ennek során több mint 600 millió forint bírságot szabtak ki, melyből a minőségvédelmi bírság meghaladta a 370 millió forintot (1. táblázat).

Az ÁNTSZ 21 egység üzemelését függesztette fel súlyos közegészségügyi hiányosságok miatt. Az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások ellenőrzései során több mint 118 ezer élelmiszertételt ellenőriztek, melyből 2452 bizonyult kifogásoltnak. A forgalomba került élelmiszerek 98%-a megfelelőnek bizonyult. A növényegészségügyi hatóság által végzett friss zöldség-gyümölcs ellenőrzés eredményei kedvezőtlenebb képet mutatnak. A megvizsgált 108 élelmiszertételből 49 esetben találtak az ellenőrök részben romlott, hibás vagy szennyezett termékeket. Megengedettnél magasabb növényvédőszer-maradékot a vizsgált tételek 0,9%-ában állapítottak meg. A fogyasztóvédelmi felügyelőségek hálózati ellenőrzései során közel 23 ezer élelmiszertételt ellenőriztek, amelynek 27%-a bizonyult kifogásoltnak.

1. táblázat: A 2006. évi nyári összehangolt élelmiszerellenőrzések főbb adatai

Hatóság	Hét	Ellenőrzött egységek száma					Bírság	
		Előál- lítás	Kereske- delem	Vendég- látás	Egyéb	Összesen	Száma (db)	Összege (eFt)
Állategészségügy	15	1 697	7 715	-	-	9 412	N.A.	68 445
Közegészségügy	13	383	5 243	10 839	2 525	18 990	4315	287 537
Fogyasztóvédelem	7	-	-	5 689	-	5 689	4076	239 677
Növényegészségügy	13						190	15 846
Összesen:		2 080	12 958	16 528	2 525	34 091	>8 581	611 506

Jellemző hiányosságok

A hiányosságok zöme a következőkből adódott: kifogásolt, és/vagy lejárt minőségmegőrzési idejű termékek forgalmazása, nem megfelelően történő árutárolás, zsúfoltság, a szakosított tárolás hiánya, nem megfelelő hűtés,

személyi higiéniai hiányosságok, takarítatlanság, engedély nélküli tevékenység, dokumentáció hiánya, jelölési hibák.

A hiányosságok miatt az ellenőrök egységek bezárására is kényszerültek, és sajnálatos módon a nyári időszakban élelmiszerfertőzések, sőt ételfogyasztással összefüggésbe hozható halálesetek is előfordultak. Ugyancsak súlyosan értékelendő, hogy a korábbi szigorú hatósági fellépések ellenére ismét találtak az ellenőrök illegálisan tárolt, forgalmazott, több esetben romlott állati eredetű élelmiszereket.

Pozitív tendenciák

Élelmiszerbiztonsági szempontból a feltárt hiányosságok ellenére pozitív tendenciák is tapasztalhatók. A termékek nyomonkövethetősége és a kifogásolási arány az előző évi tapasztalatokhoz képest javult, a nyári gyermek- és ifjúsági táborok, valamint a strandon levő egységek üzemelése alapvetően megfelelő volt. Néhány esetben az ellenőrök szűrőpróbaszerűen visszaköverték az üzletben talált termékeket egészen az előállítókig, illetve a termelőkig, és a megvizsgált esetekben a nyomonkövethetőség biztosított volt. Általánosságban ugyancsak megfelelő volt a fagylaltárusítás és a sörök árusítása is.

A fokozott élelmiszerellenőrzési akcióban részt vevő hatóságok tevékenysége és tapasztalatai

1. Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat

A közegészségügyi hatóság (ÁNTSZ) az Országos Tisztifőorvosi Hivatal irányításával a nyári idegenforgalmi, illetve turistaszezonban 2006. június 1-től augusztus 31-ig terjedő időszakban fokozott ellenőrzéseket végzett a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal által összehangolt hatósági élelmiszerellenőrzés keretében. Az ÁNTSZ az éves munkatervben meghirdetett szempontok elsődleges szem előtt tartásával hajtotta végre ellenőrzéseit. Szakemberei a három hónap alatt 18 990 egységben 20 448 ellenőrzést végeztek.

Az ellenőrzött egységek döntő többsége vendéglátóhely volt, mivel az élelmiszerellenőrző hatóságok közötti feladatmegosztás szerint e területen a közegészségügyi hatóság az egyedüli, amely élelmiszerbiztonsági ellenőrzést végez.

Kiemelendő hiányosságok:

- lejárt fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idejű termékek forgalmazása és felhasználása;

- személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatának hiánya;
- nem megfelelő hőmérsékleten történő élelmiszertárolás;
- nyers húsok szabálytalan lefagyasztása;
- takarítatlanság, zsúfoltság;
- nyomonkövethetőség szabályainak esetenkénti megsértése.

A feltárt szabálytalanságok és hiányosságok miatt 4 315 esetben szabtak ki pénzbírságot 287 537 ezer Ft értékben. A kiszabott pénzbírságot 48,5%-a minőségvédelmi bírság volt, amely a kiszabott összes pénzbírság 84,5%-át tette ki. Ez a bírságnem lejárt fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idejű termékek forgalmazása és felhasználása miatt került kiszabásra. Sajnálatos jelenség, hogy ennek a bírságnemnek az összege évről évre nő!

Tekintettel arra, hogy a salmonellosis human előfordulási gyakorisága – az utóbbi 10 év javuló tendenciájával ellentétben – az idei évben jelentős emelkedést mutat (időarányosan +15%) 2006. július végén – augusztus elején szűrőpróbaszerűen megvizsgáltak néhány kereskedelmi forgalomban lévő árutételt a Főváros és Pest megye területén található nagyforgalmazónál. A laboratóriumi vizsgálat során a tételek 33,3%-át találták kórokozóval (szalmonellával) szennyezettnek.

A gyermek- és ifjúsági táborokban végzett étkeztetés közegészségügyi és higiénés feltételeinek ellenőrzése során, valamint a fagyaltgyártás és -árúsítás körülményeinek vizsgálata kapcsán komoly hiányosságot nem tapasztaltak, amit alátámaszt az a tény is, hogy 2006. év folyamán fagyalt fogyasztása következtében ételfertőzés nem fordult elő.

2. Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások

Az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Szolgálat 2006. június 1. és szeptember 15. között rendszeres feladatai ellátása mellett megkülönböztetett figyelmet fordított a szezonális termékek ellenőrzésére. Kiemelt figyelem kísérte a nyers-, fűszerezett-, darált húsok, sörök, a sajtok (kiemelten a trappista sajt), a jégkrémek előállítását és forgalmazását, a termékek élelmiszerbiztonsági megfelelőségét. A szakemberek ellenőrizték az élelmiszerek nyomonkövethetőségét, a termékek eredetét igazoló dokumentumokat valamint a lejárt fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idejű termékek forgalmazását.

A kiemelt ellenőrzések tapasztalatai:

Az élelmiszerelőállító egységek ellenőrzése keretében összesen 1697 egységben 8992 élelmiszertétel vizsgálatára került sor, amelyből 167 tételt,

a vizsgált tételek 1,9%-át találták kifogásolhatónak. Ezen belül 69 esetben kellett a termék forgalomba hozatalát megtiltani. Az előállítókra kirótt minőségvédelmi bírságok összege összesen 12 223 ezer Ft volt.

A kereskedelemben végzett ellenőrzések során 7715 egységben 109 552 tételt vizsgáltak meg, amelyből 2285 tételt, a vizsgált tételek 2,1%-át találták kifogásolhatónak. Ezen belül 589 esetben kellett összesen 38 083 kg terméket kivonni a forgalomból. A kiszabott minőségvédelmi bírságok összege összesen 56 222 ezer Ft volt.

A tapasztalt főbb hiányosságok a következők szerint foglalhatók össze:

Általánosságban hiányosságként jellemzőek az élelmiszerek jelölési hibái, a nem megfelelő tárolási körülmények és az ebből eredő élelmiszerromlások. Máig problémaként jelentkezik a fekete gazdaságból származó termékek jelenléte az élelmiszerpiacon. A nem megfelelő nyomonkövethetőségi rendszer, így az áruk eredetének nem megfelelő vagy hiányos dokumentálása miatt sok esetben került sor bírságotlásra és a tétel megsemmisítésére.

3. Növény- és Talajvédelmi Szolgálat

A Növény- és Talajvédelmi Szolgált Szermaradék Analitikai Laborhálózata és zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a 2006. június 30. és július 7. között végezte a fokozott nyári élelmiszerellenőrzést.

Ennek keretében vizsgálták:

- a növényvédőszer-maradékok mennyiségét szezonális zöldségekben és gyümölcsökben (citrom, cseresznye, meggy, földieper, kajszibarack, őszibarack, nektarin, köszméte, szőlő, paprika, paradicsom, retek, fejessaláta, uborka), valamint
- friss zöldségek és gyümölcsök (elsősorban import) minőségét.

Az ellenőrzött termékek 76,4%-a (1003 minta) magyar eredetű volt, 23,6%-a (310 minta) határon túlról származott. A 310 import mintából 129 db származott Uniós országból. A vizsgált hazai és import minták 0,9%-a (12 db) tartalmazott a megengedettnél nagyobb növényvédőszer-maradék értéket, illetve Magyarországon nem engedélyezett növényvédőszer hatóanyagát. A minták 46,5% (611 db) tartalmazott kimutatható szermaradékot nem kifogásolt mennyiségben, 52,6% (690 db) pedig nem tartalmazott szermaradékot.

A hatósági ellenőrzés 58 különböző kultúrára, 15 különféle feldolgozott élelmiszerre, valamint 5 bébiételre és italra terjedt ki. A 611 db mérhető – de nem kifogásolt mennyiségben szermaradékot tartalmazó minta – egy

vagy több hatóanyagot is tartalmazott. A legnagyobb gyakorisággal detektált hatóanyagok gombaölő- és rovarölőszerek hatóanyagai voltak: azoxistrobin, ciprodinil, dimetoát, ditiokarbamát, procimidon.

Említésre méltó, hogy valamennyi csemegeszőlő-minta külföldről származott és minták 79%-a tartalmazott szermaradékot. A fejes saláta esetében viszont, a vizsgált minták 76,5%-a hazai termesztésű volt és az összesen vizsgált minták 88,2%-a tartalmazott kimutatható mennyiségben szermaradékot. A kifogásolt tételekre kiszabott növényvédelmi bírság és a vizsgálati költségek megtérítésének összege együttesen 951 540 Ft-ot tett ki.

A növényvédelmi igazgatás szervezetének keretében működő Zöldség-Gyümölcs Minőségellenőrzési Szolgálat folyamatosan végzi a kockázatbecslésen alapuló belföldi ellenőrzéseket is. A nyári ellenőrzések során 190 esetben szabtak ki minőségvédelmi bírságot 14 895 ezer Ft értékben.

A legtöbb esetben kifogásolt zöldség-gyümölcs tételek száma: görög-dinnye 24, paprika 23, őszibarack 15, vöröshagyma 14, szilva 12, paradicsom 12, nektarin 11, uborka 11, alma 6, csemegeszőlő 6, narancs 6, körte 6, kivi 6, sárgadinnye 5. A 190 tétel kifogása 270 hibaokra vezethető vissza, amelyből a jelölés (31,5%), romlóhiba (29,6%), szennyezettség (7,8%), mérethiba (7,5%), valamint a héj- és felületi hiba (7,4%) volt a leggyakoribb. Az előírt intézkedés 129 esetben a forgalmazás megtiltása, 35 esetben újrjelölés 12 esetben az átválogatás, 10 esetben leminősítés, továbbá 4 esetben az átválogatás és újrjelölés együttes elrendelése volt.

4. Fogyasztóvédelmi Felügyelőségek

A területi fogyasztóvédelmi felügyelőségek az FVF szakmai irányításával 2006. július 3 – augusztus 20-ig terjedő időszakban végeztek ellenőrzéseket. Az egész ország területén kiemelten ellenőrizték a turisták által látogatott vendéglátó egységeket.

Az ellenőrzés főbb szempontjai a következők voltak:

- üzleten kívüli és belüli ártájékoztató megvalósulása,
- kiszolgálási mennyiségek feltüntetése,
- mérés és számolás megvalósulásának ellenőrzése minőségvizsgálattal egybekötve,
- fogyasztók jogorvoslati jogainak érvényesülése,
- áru eredetét igazoló dokumentumok, nyomonkövethetőség vizsgálata melegkonyhás vendéglátó üzletekben, valamint cukrászdákban,

bárokban, borozókban, italboltokban, kocsmák területén, egyéb vendéglátó üzletekben, valamint zenés szórakozóhelyeken.

Az ellenőrzések tapasztalatai a következők szerint foglalhatók össze:

Összesen 5689 vendéglátó egységet ellenőriztek, amelyek 72%-ában szabálytalanságot állapítottak meg. 4076 esetben kellett intézkedni a feltárt hiányosságok pótlására és a jogszabálysértő állapot megszüntetésére.

A szabálytalanságokból adódó kifogásolási arányok Csongrád és Bács-Kiskun megyékben voltak a legmagasabbak; szintén magas kifogásolást állapítottak meg Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér és Veszprém megyében.

A cukrászdák számos esetben semmiféle dokumentumot nem tudtak bemutatni az ott értékesített fagylaltokra és cukrászipari termékekre. Továbbra is problémát jelent az üzemeltetőknek a fagylaltkönyv és a fagylalt forgalmi napló vezetése. 7221 különböző cukrászipari termék (torta, krémes, pite stb.) vizsgálatára került sor. A feltárt szabálytalanságok között továbbra is vezető helyet foglal el a dokumentációk, a beszerzési bizonylatok és a szakosított tárolás hiánya.

A vendéglátó egységekben próbavásárlás keretében ellenőrizték a csapolt sörök térfogatát. Az eddigi mérési eredmények alapján akár kedvezőnek is nevezhető a helyzet, mert 3176 mérés „mindössze” 4%-a volt kifogásolható az ártájékoztatóban jelzett mennyiség hiánya miatt.

A hálózati ellenőrzés során fokozottan ellenőrizték a fagylaltok, jégkrémek forgalmazási körülményeit és laboratóriumi vizsgálat keretében a jégkrémek megfelelőségét. Az előző esetben a legtöbb hiányosság a fagylaltkönyvek és forgalmi naplók vezetésének részleges vagy teljes hiányából adódtak. A legtöbb probléma Bács-Kiskun, Pest, Csongrád megyében és Budapesten volt.

A jégkrémeknél az általános élelmiszerellenőrzési tapasztalatokhoz hasonlóan magas a jelölési hibából adódó kifogás és lényegesen kevesebb az összetételi hibából adódó. Az eddigi vizsgálatok alapján a minták 33%-a jelöléshibás; mindössze 6%-ánál tapasztaltak összetételi eltérést. Csomagolás tekintetében a minták 18%-a nem felelt meg. A vizsgálati eredmények alapján a minták 44%-át kellett kifogásolni.

A vendéglátóhelyeken gyakori hiba, hogy a térfogatra értékesített, méréssel kiszolgált italok esetében hitelesített mérőeszközzel nem rendelkeznek. Továbbra sem „divat” az ülőfogyasztásnál, hogy a felszolgáló kérés nélkül rendeléskor, valamint fizetéskor a vendég rendelkezésére bocsássa az ét- és itallapot.

Változatlanul sok a hiba a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatban. Gyakori, hogy a vendégeket nem tájékoztatják megfelelően a nyitvatartási időről, nem függesztik ki a panaszforumokat tartalmazó tájékoztatót, nem minden egységben látható a kategóriába sorolás, és több esetben hiányzott a vásárlók könyve.

Az idegenforgalmi főszezonnal összefüggésben a fogyasztóvédelem vizsgálta a gyümölcslevek és bizonyos hasonló termékek jelölési megfelelőségét. Megállapították, hogy e termékek esetében a jelölés tekintetében típushibák fordulnak elő. Az ellenőrzött üzletek 88%-ában állapítottak meg jelölési hibát, amelynek során összesen 38 gyártó/forgalmazó 51 féle termékét vizsgálták. A jelölés tartalmi megfelelőségét hibásnak találták 31 gyártó/forgalmazó több mint 119 ezer liter termékénél.

Nem megengedett az élelmiszerek csomagolásán az olyan negatív állítások feltüntetése, valamint azon anyagtól való mentesség hangsúlyozása, amelyet az élelmiszer eredendően vagy az alkalmazott technológia sajátosságából következően nem tartalmaz. Ilyen típushibák a következők voltak:

- Gyümölcslevek esetében a negatív állításnak minősülő „hozzáadott cukrot nem tartalmaz”, „tartósítószer nem tartalmaz” feliratok nem alkalmazhatók.
- Nektárok esetében „tartósítószer nem tartalmaz” felirat nem alkalmazható.
- „Sűrítvényből készült” vagy „részben sűrítvényből készült” jelölés nem a megnevezés közelében került feltüntetésre.
- A hozzáadott vitaminok, illetve ásványi anyagok mennyiségét nem jelölték, és nem alkalmaztak tápérték-jelölést.

Az ellenőrzések nyomán a következő intézkedések megtételére került sor:

Közigazgatási eljárás keretében 2078 határozatot adtak ki a felügyelők, ezen belül 434 alkalommal hibás áru/alapanyag felhasználását tiltották meg mintegy 2,5 millió Ft értékben.

A feltárt szabálytalanságok miatt eddig több mint 184 millió Ft fogyasztóvédelmi és több mint 43 millió Ft minőségvédelmi bírságot szabtak ki a felügyelők. Szabálysértési eljárást 406 fő ellen indítottak, melynek során mintegy 11 millió Ft értékű bírság kiszabására került sor.