

A hatósági élelmiszerellenőrzés 2006. évi tevékenysége és megállapításai*

Érkezett: 2007. szeptember 21.

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

A fogyasztók egészségének védelme, a biztonságos, jó minőségű élelmiszer előállítása, forgalmazása a mai globalizálódó világunkban egyre inkább előtérbe kerül. A 852/2004/EK "az élelmiszerhigiéniáról" szóló rendelet általánosságban, de az eddigieknél határozottabban szabályozza az élelmiszerek előállításának, forgalmazásának és tárolásának higiéniai szabályait. A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-81/1993 számú „A veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP) rendszer alkalmazása” című előírás első 5 alapelvének kiépítését és azt követő alkalmazását írja elő.

Magyarországon 2006-ban a feldolgozott élelmiszerek hatósági minőségellenőrzése során gyűjtött információk alapján, a 6 315 élelmiszer-előállító üzemből (dohány és bor üzemek száma nélkül), 5 695 üzemben (96,5%) működtetnek valamilyen formában HACCP rendszert. Évről-évre növekszik azoknak az élelmiszer előállítóknak a száma, ahol alkalmazzák a HACCP rendszert. A Magyarországon hivatalosan bejelentett üzemekhez viszonyított, HACCP-t alkalmazó üzemek számának százalékos alakulását az 1. táblázat tartalmazza.

1. táblázat A hatóság által ellenőrzött HACCP-t alkalmazó élelmiszer-előállítók arányának alakulása

Év	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
HACCP-t alkalmazó üzemek %-ban	3,8	6,5	11,6	23,4	60,2	62,4	72,1	93,5	95,4	96,5

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

* A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály és a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság éves jelentése alapján

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

2. táblázat: HACCP és a minőségtanúsítási rendszerek alkalmazásának alakulása az országban működő élelmiszeripari üzemekben, szakágazatonként

Üzemek száma [db]	HACCP				Minőségtanúsítási rendszerek alkalmazása				
Szakágazat	Teljes üzem- re	Nincs	Az üze- mek %-ában	Még nem vizs- gált	ISO 9001	IFS	BRC	ISO 22000	Egyéb minőség- tanúsítás
Baromfi	166	0	100,0	2	32	12	9	1	4
Cukor	16	0	100,0	1	5	0	1	0	1
Dohány	0	0	0,0	1	0	1	0	0	0
Édes	526	3	99,4	25	16	8	1	0	1
Gabona	153	1	99,3	5	43	8	1	1	5
Hús	454	0	100,0	9	30	12	5	0	4
Hűtő	101	0	100,0	1	17	6	3	0	4
Konzerv	569	0	100,0	14	26	12	3	1	4
Növényolaj	62	2	96,8	10	3	0	0	0	3
Sör	76	0	100,0	4	6	0	0	0	1
Sütő	1524	6	99,6	41	39	13	7	0	2
Száraztészta	274	0	100,0	4	12	4	0	0	0
Szesz	296	174	41,2	155	7	4	0	0	2
Tej	119	0	100,0	3	16	5	4	2	3
Üdítő	1048	6	99,4	64	12	4	1	0	2
Egyéb	311	5	98,4	28	19	10	5	1	4
Összesen	5695	197	96,5	367	283	99	40	6	40

A nagyobb üzemek előnyben vannak a kisebbekkel szemben, mert szakembert alkalmazva, a saját üzemnek készítik el a HACCP kézikönyvet és ennek megfelelően történik az alkalmazás, a dokumentálás. A jogszabályi és a rendszer által előírt oktatásokra, továbbképzésekre a nagyüzemek megfelelő figyelmet fordítanak. Egyes megyékben a kisebb üzemekben is tapasztalható a szemléletváltás. Ennek oka egyrészt a következetes, rendszeres hatósági ellenőrzés és egyben segítség is, másrészt az, hogy a nagy üzletláncok csak akkor rendelik meg a termékeket, ha az üzem igazolja a HACCP rendszer működését.

2. A megyei- (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszerellenőrző állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenysége

Az Állomások – a 2006. évben is – az FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztály (később: FVM Élelmiszerlánc-biztonsági Állat- és Növényegészségügyi Főosztály) által jóváhagyott munkaterv alapján végezték feladataikat. Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság országos tevékenységét számszerűen mutatja a vizsgált élelmiszerek tételszáma (20 819 vizsgált hatósági tétel), valamint az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek száma (7 047 minta). A hatósági tételszám és az egyéb hatósági vizsgált mintaszám alakulását a 3. táblázat mutatja.

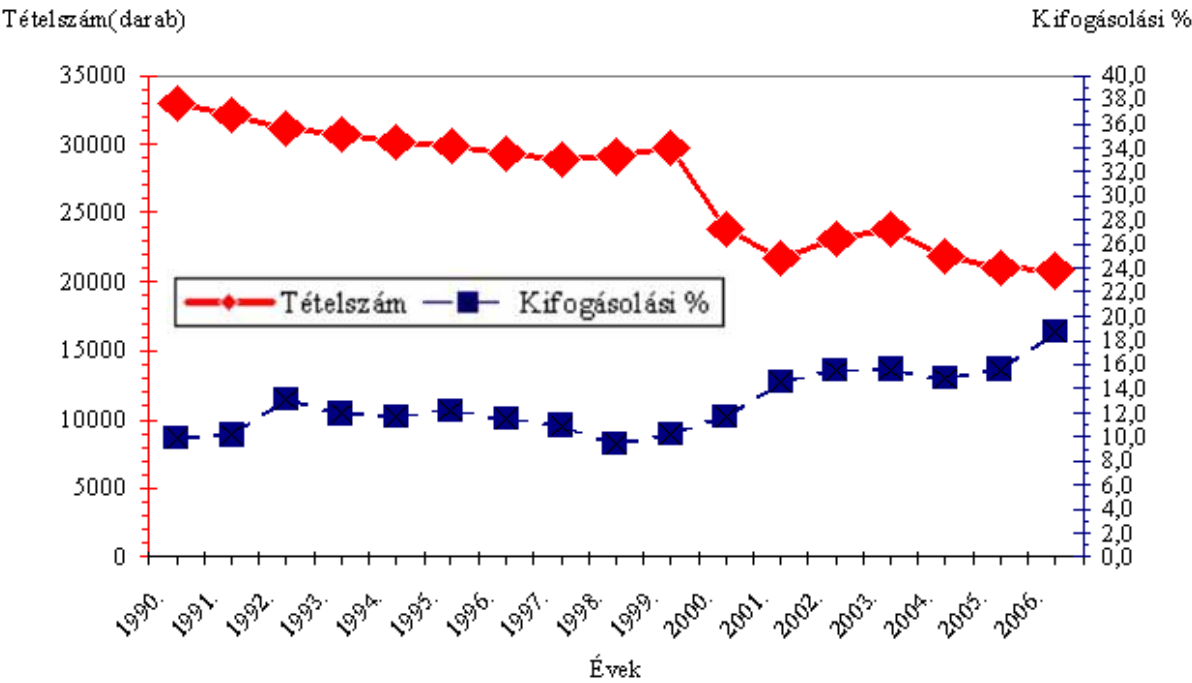
3. táblázat: A hatósági tételszám, a kifogásolási % és az egyéb vizsgált mintaszám alakulása

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
2005	21 011	15,6	5 585
2006	20 819	18,7	7 047

Összességében megállapítható, hogy az évek során a hatóság által vizsgált tételek száma csökkent, az elmúlt 20 évet figyelembe véve a vizsgált tételszám az elmúlt évben a legkisebb. A hibás élelmiszerek aránya növekedett. Az élelmiszerek 18,7%-a nem felelt meg az előírásoknak. A kifogásolási arányok változásait követve – több évre visszatekintve –

kitűnik, hogy a hibás élelmiszerek előfordulási aránya az elmúlt évben ismét növekedett és az eddig tapasztalt legnagyobb arányt érte el.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés tételszámának és kifogásolási arányának 1990 és 2006 közötti alakulását a 1. ábra is szemlélteti.

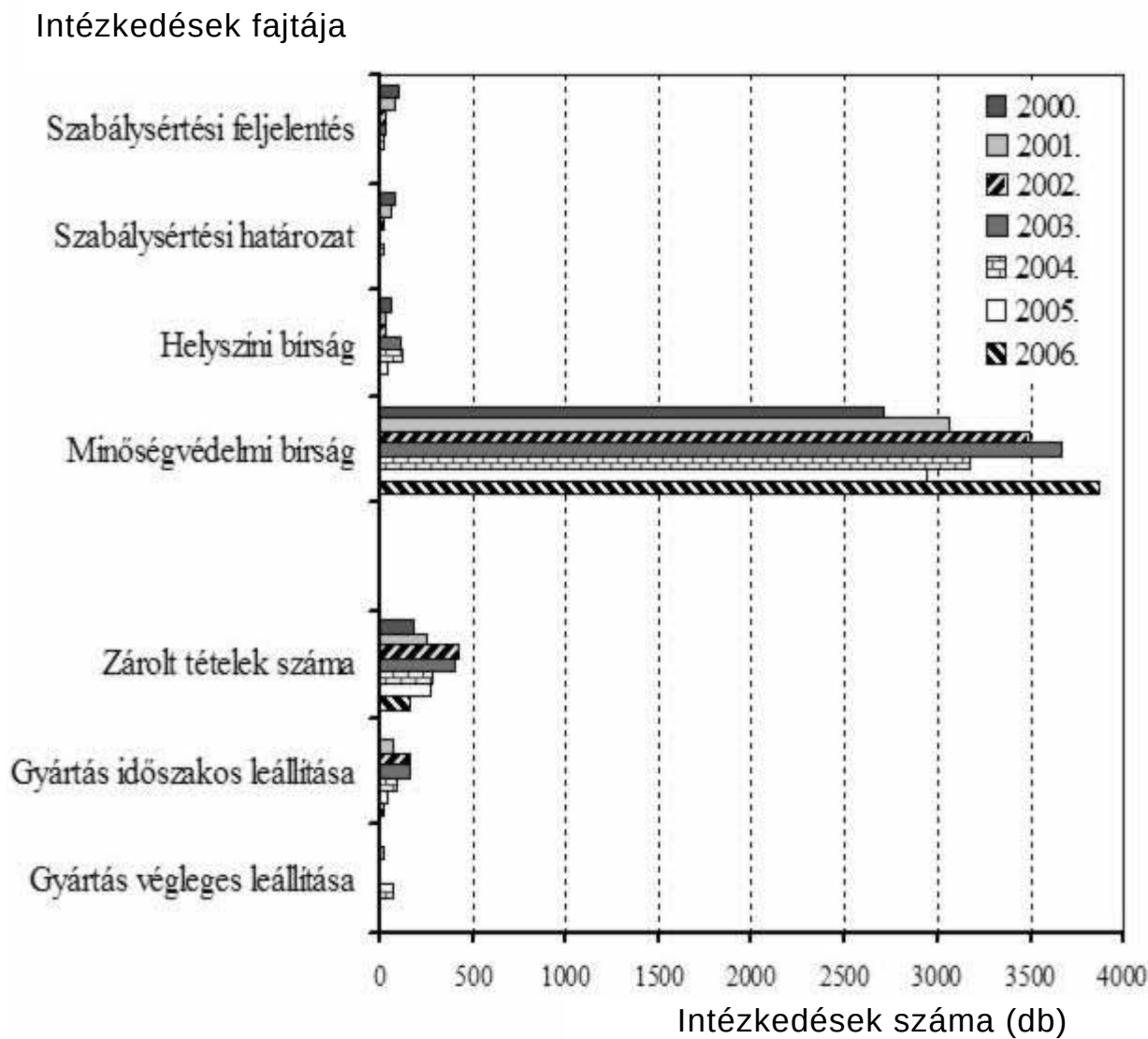


1. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés tételszámainak és kifogásolási arányának alakulása

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás termékek miatt 3 881 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki, 276 960 ezer Ft értékben, 1 szabálysértési feljelentést tett, 6 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 40 ezer Ft értékben. A jogszabály be nem tartása, az előírások megsértése miatt (engedély nélküli élelmiszer-előállítás, élelmiszerhamisítás, megtévesztés, tiltott anyagok, eszközök használata) a hatóság a gyártást 52 esetben a ideiglenesen felfüggesztette (ebből kiemelendő 34 hús és húskészítmény, valamint 7 üdítőital, szikvíz, 6 édesség), 12 termék előállítását viszont véglegesen megszüntette. Élelmiszer-előállító üzem működését 17 alkalommal függesztették fel ideiglenesen, 4 üzemet véglegesen bezárattak.

Az élelmiszer-előállítóknál összesen 158 hibás élelmiszer-tétel került zárolásra, amelynek értéke 21 715 ezer Ft. Ebből 31 tételt átdolgozásra utaltak 7 770 ezer Ft értékben, 3 tételt pedig takarmányozási célra irányítottak, amelynek értéke 6 118 ezer Ft. Más célú felhasználásra került 30 tétel 1 236 ezer Ft értékben. A további felhasználásra alkalmatlan tételeket (94 tétel) megsemmisítették ezek összértéke 6 592 ezer Ft.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulását 2000 és 2006 között a 2. ábra szemlélteti, a hatósági intézkedések szakágazatonkénti alakulását a 4. táblázat tartalmazza.



2. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés intézkedéseinek alakulása

Az év folyamán a 6 314 élelmiszer-előállító üzemből 3 499 üzemet (55,4%) ellenőriztek a hatósági szakemberek, összesen 5 118 alkalommal. Az utóellenőrzések indokolják, hogy az üzemellenőrzés gyakorisága ezen szint alá ne menjen. A 1 329 kis- és nagykereskedelmi egységben 1 524 szűrőpróbaszerű ellenőrzést végeztek a területi felügyelők. Az élelmiszer-előállító üzemek ellenőrzések számát – szakágazatonként – az 5. táblázat tartalmazza.

**4. táblázat Élelmiszer-minőségellenőrzéssel kapcsolatos 2006. évi
hatósági intézkedések száma szakágazonként**

Szakágazat	Szabályértési feljelentés (tétel db)	Szabályértési feljelentés határozat (tétel db)	Minőségvédelmi bírság (tétel db)	Minőségvédelmi bírság (ezer Ft)	Helyszíni bírság (tétel db)	Helyszíni bírság (ezer Ft)	Bírság összesen (db)	Bírság összesen (ezer Ft)	Termék gyártásának ideigle nes felfüggesztése (tétel db)	Termék gyártásának végle ges felfüggesztése (tétel db)	Előállítói működés ideigle nes felfüggesztése (db)	Előállítói működés végleges felfüggesztése (db)
Baromfi és -készítmények	0	0	268	17704,5	0	0,0	268	17704,5	2	4	0	0
Cukor és cukortermékek	0	0	8	921,9	0	0,0	8	921,9	0	0	0	0
Dohánygyártmányok	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0
Édességek	0	0	691	45790,1	0	0,0	691	45790,1	6	0	3	0
Gabona és -készítmények	0	0	197	11888,1	1	10,0	198	11898,1	0	0	0	0
Hús és -készítmények	0	0	626	48096,1	0	0,0	627	48096,1	34	0	0	0
Hűtött és gyf. termékek	0	0	158	28823,7	0	0,0	158	28823,7	0	0	0	0
Konzervek	0	0	288	17200,8	0	0,0	288	17200,8	0	0	5	1
Növényolaj és - készítmények	0	0	34	2477,4	0	0,0	34	2477,4	0	0	0	0
Sörök	0	0	77	7977,4	0	0,0	77	7977,4	0	0	0	0
Kenyerek, péksütemények	4	2	560	30492,1	4	2,0	564	30512,1	2	7	7	2
Száraztészták	1	0	176	9401,7	0	0,0	176	9401,7	0	0	1	0
Szeszesitalok	0	0	55	5971,7	0	0,0	55	5971,7	0	0	0	0
Tej és tejtermékek	0	0	397	29662,7	0	0,0	397	29662,7	1	0	0	0
Üdítőitalok, szikvizek	1	0	179	11884,1	1	10,0	180	11894,1	7	0	1	1
Egyéb élelmiszerelőállítók	0	0	167	8668,3	0	0,0	167	8668,3	0	1	0	0
Mindösszesen	6	2	3881	276960	6	40	3888	277000	52	12	17	4

**4. táblázat: Élelmiszer-minőségellenőrzéssel kapcsolatos 2006. évi
hatósági intézkedések száma szakágazatonként (folytatás)**

Szakágazat	Megsemmisítésre utalt zárolt tételek (db)	Megsemmisítésre utalt zárolt tételek (ezer Ft)	Átdolgozásra utalt zárolt tételek (db)	Átdolgozásra utalt zárolt tételek (ezer Ft)	Takarmányozásra utalt zárolt tételek (db)	Takarmányozásra utalt zárolt tételek (ezer Ft)	Más célú felhasználásra utalt zárolt tételek (db)	Más célú felhasznál. utalt zárolt tételek (ezer Ft)	Zárolt tételek összesen (db)	Zárolt tételek összesen (ezer Ft)
Baromfi és -készítmények	14	177,8	1	279,0	0	0,0	0	0	15	456,8
Cukor és cukortermékek	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0
Dohánygyártmányok	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0
Édességek	22	4372,5	17	958,0	0	0,0	1	16,5	40	5347,0
Gabona és -készítmények	4	146,6	0	0,0	1	53,7	0	0	5	200,3
Hús és -készítmények	10	710,9	1	104,8	0	0,0	27	1016	38	1832,0
Hűtött és gyf. termékek	2	117,4	0	0,0	1	5824	0	0	3	5941,4
Konzervek	2	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	2	0,0
Növényolaj és - készítmények	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0
Sörök	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0
Kenyerek, péksütemények	10	547,8	0	0,0	1	240,0	1	155,2	12	943,0
Száraztészták	15	214,2	0	0,0	0	0,0	0	0	15	214,2
Szeszesitalok	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0	0	0,0
Tej és tejtermékek	6	122,8	9	6346,2	0	0,0	1	47,5	16	6516,5
Üdítőitalok, szikvizek	5	149,8	0	0,0	0	0,0	0	0	5	149,8
Egyéb élelmiszerelőállítók	4	32,5	3	82,1	0	0,0	0	0	7	114,6
Mindösszesen	94	6592	31	7770	3	6118	30	1236	158	21716

**5. táblázat: Az ellenőrzések és az engedélyezési eljárások
száma 2006-ban**

Megnevezés	Üzemellenőrzés (darab)			Engedélyezési eljárás (darab)					
	Üzemek száma	Ellenőrzött üzemek száma	Összes ellenőrzések száma	Működés megkezdése- nek bejelentése	Létesítési szakhatósági hozzájárulás	Működési engedélyek	Nem engedélyezett létesítmény	Nem engedélyezett működés	Nem engedélyezett termék
Baromfi és -készítmények	169	116	261	1	6	30	0	0	0
Cukor és cukortermékek	17	15	38	4	1	0	0	0	0
Édességek	571	347	444	36	54	21	0	0	3
Egyéb élelmiszerek	361	206	248	26	22	19	0	0	0
Gabona és -készítmények	162	137	314	1	8	8	0	0	1
Hús és -készítmények	464	289	661	5	18	126	0	0	1
Hűtött és gyorsfa- gyasztott termékek	102	69	100	5	9	10	0	0	0
Kenyerek, péksütemények	1581	1016	1268	92	71	67	1	4	0
Konzervek	587	308	433	36	34	15	2	2	0
Növényolaj és -készítmények	73	43	65	0	2	2	0	1	0
Sörök	80	62	95	2	5	3	0	0	0
Száraztészták	280	208	271	2	6	12	0	0	0
Szeszesitalok	628	120	133	28	22	12	1	0	0
Tej és tejtermékek	118	97	279	1	2	17	0	0	3
Üdítőitalok, szikvizek	1121	466	508	25	23	33	0	0	1
Összesen	6314	3499	5118	264	283	375	4	7	9
Nagykereskedelmi raktár		298	307	0	17	0	1	0	0
Kiskereskedelmi egység		1031	1217	0	125	0	1	1	0
Mindösszesen		4828	6642	264	425	375	6	8	9

3. Az élelmiszerek minőség alakulása

A 2006. évben a vizsgált feldolgozott és forgalomba hozott élelmiszerek 81,3%-a megfelelt az előírt követelményeknek. A hibás élelmiszerek aránya az utóbbi években a legnagyobb.

3.1. Az élelmiszeripari szakágazatok kifogásolási aránya, változásainak elemzése

A 2006. évi kifogásolási arányt összehasonlítva az előző évi kifogásolási arányokkal – szakágazatonként – a következő változás volt tapasztalható:

A kifogásolási arány emelkedett a következő szakágazatokban:

- gyorsfagyasztott termékek	+11,5
- baromfihús és -készítmények	+9,6
- édességek	+7,9
- sörök	+5,1
- száraztészta	+4,8
- gabonatermékek	+4,6
- kenyér és péksütemények	+3,1
- konzerv és konzervkészítmények	+2,1
- szeszipari termékek	+2,0
- hús és húskészítmények	+1,9

A kifogásolási arány csökkent a következő szakágazatokban:

- egyéb termékek	-3,9
- tej és tejtermékek	-1,6
- növényolaj termékek	-1,1

3.2. A szakágazatok kifogásolási arányának alakulása az országos élelmiszeripari átlaghoz képest

Az egyes szakágazatok kifogásolásából számított országos élelmiszeripari átlagos kifogásolási arány 18,7% volt. Az élelmiszert előállító szakágazatok közül az országos élelmiszeripari átlag felett mozgott a kifogásolási arány a következő szakágazatokban:

- édességek	26,8%
- baromfihús és -készítmények	24,0%
- hús és húskészítmények	21,3%
- gyorsfagyasztott termékek	20,1%
- száraztészta	19,7%
- tej és tejtermékek	19,5%

Az országos élelmiszerágazati átlag alatti volt a kifogásolási arány a következő szakágazatokban:

- kenyér és péksütemények	17,3%
- konzerv és konzervkészítmények	16,2%
- gabona	16,1%
- növényolaj	15,2%
- üdítőital, szikvizek	14,9%
- sör	14,4%
- szesz	12,9%

Kis mértékű volt a kifogásolás a következő szakágazatokban:

- egyéb élelmiszerek	10,3%
- cukor	4,0%

Az élelmiszerek minőség alakulását a kifogásolási arány alapján a 3. ábra mutatja.

3.3. Az élelmiszerek hibaokainak alakulása

Az élelmiszerek hibaokainak többéves alakulását a 4. ábra szemlélteti.

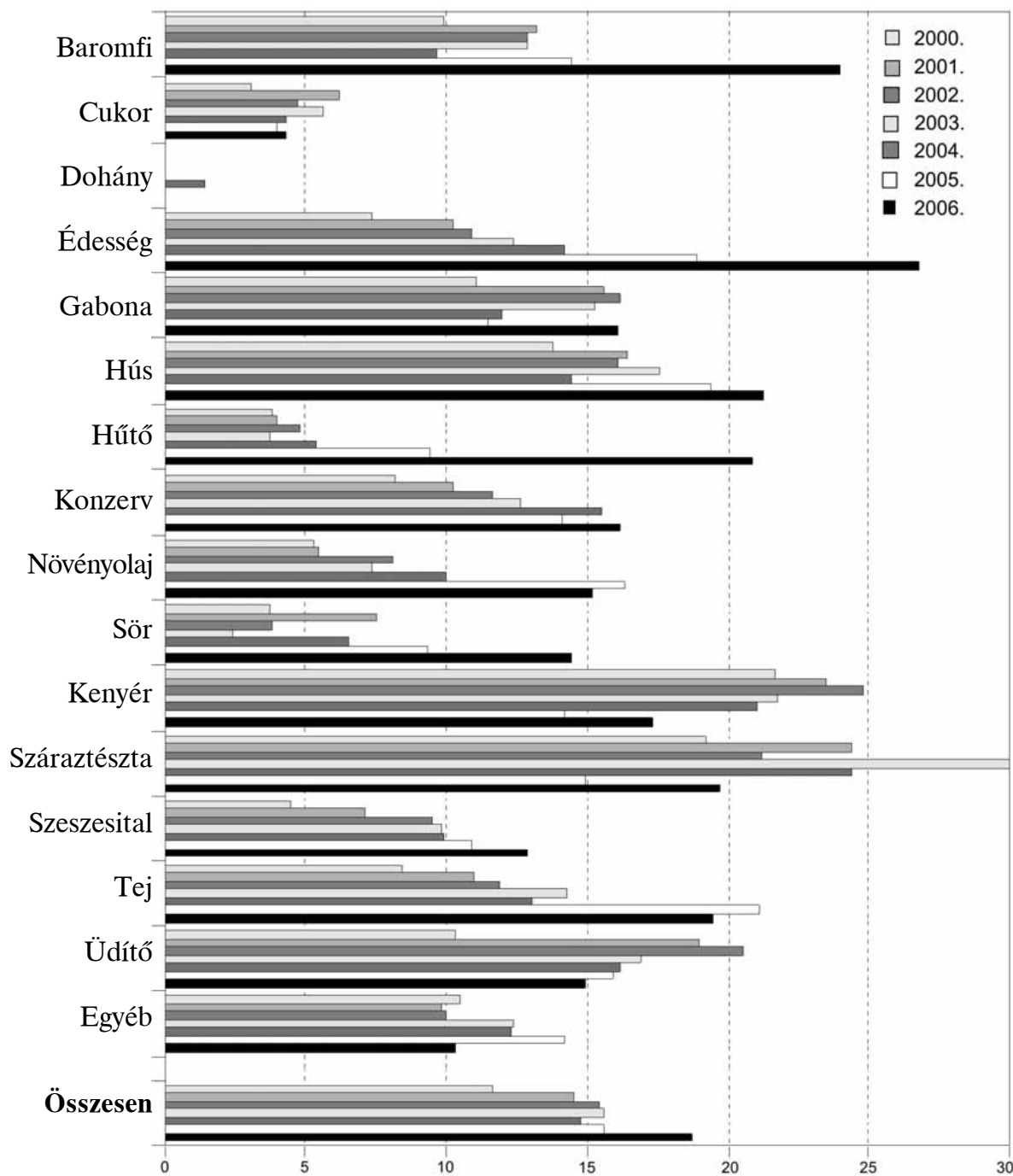
3.3.1. A jelölési hibaarány elemzése

A legnagyobb arányú hibaok a jelölés. A feltárt hiányosságok döntő többsége a jogszabályi előírások betartásának elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódott. Az arány 2006-ban 64,7% volt, ami azt jelenti, hogy minden három hibás termékből kettőnek jelölési hibája volt. Ez a változás ezen a területen további romlást jelez. Az élelmiszerek jelölése élelmiszerbiztonsági szempontból is nagyon fontos (pl. allergének jelen vannak, de nem jelölik). A címkén megjelenő pontos, előírás szerinti információra, és annak minőségére az előállítóknak/forgalmazóknak jobban oda kellene figyelniük. A hazai élelmiszerek jelölési hibái mellett sokszor gondot okozott az Európai Unió tagországaiból bekerülő élelmiszerek nem megfelelő jelölése is.

3.3.2. Az összetételi tulajdonságok hibaarányának elemzése

Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok hibaarányának megoszlási százalékát tekintve az összetételi jellemzők kifogásolása volt a második, 20,8%-kal, amely az elmúlt évek képest tovább csökkent (2005: 24,8%; 2004: 42,2%). Ezek az összetételi hibák azért jelentősek, mert csak laboratóriumban végzett vizsgálatok során deríthetők ki. Az élelmiszer-előállítók/forgalmazók laboratóriumi vizsgálatokat ritkán végeznek, illetve végeztetnek. Az egyes iparágakban vagy nem képesek az

összetételi tulajdonságokat garantálni, vagy tudatosan, minőségrontás útján kívánnak nyereséghez jutni. Ez a tendencia tovább folytatódik.

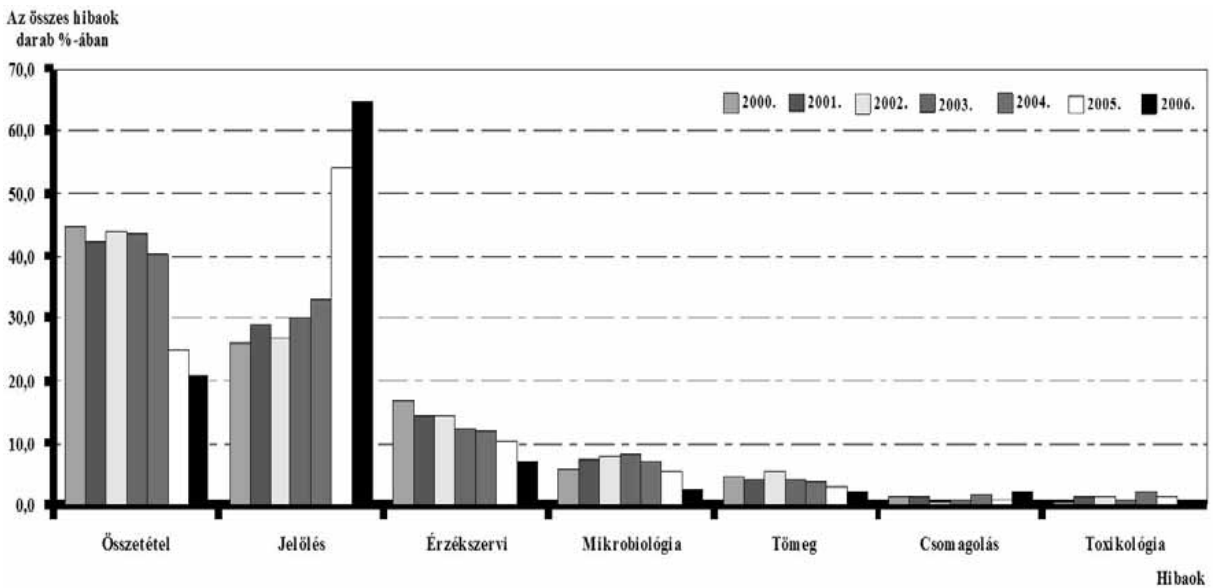


**3. ábra: Az élelmiszerek minőségének alakulása
szakágazatonként a kifogásolási arány alapján**

3.3.3. Az érzékszervi jellemzők hibaarányának elemzése

Az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságát érintő kifogásolás, az elmúlt évihez képest tovább csökkent, aránya 6,9% (2005: 10,4%; 2004: 11,8%). A hatóság által kifogásolt érzékszervi tulajdonságok csökkenő száma két

fontos okra vezethető vissza. Az egyik az, hogy a termékeket úgynevezett leíró, nagy általánosságokat tartalmazó tulajdonságokkal jellemzik, jól-rosszul. Ezt csak eléggé szubjektívnak minősülő bírálatnak lehet alávetni. A másik az, hogy eddig nem volt akkreditálva az érzékszervi vizsgálat. Szerencsére a hatóság időben felismerte, hogy akkreditált érzékszervi vizsgálatok alkalmazásával visszanyerheti eredeti jelentőségét ez a nagyon fontos élelmiszer-jellemző.



4. ábra: Az élelmiszerek hibaokainak alakulása

3.3.4. A mikrobiológiai hibák arányának elemzése

A mikrobiológiai hibák aránya csökkent, 2006-ban 2,6% (2005: 5,5%. 2004: 7,1%). Az oka pedig az, hogy 2006-ban jelent meg a mikroorganizmusok határértékét újra szabályozó Európai Uniók rendelet, amely számos romlást okozó, illetve indikátor mikroba vizsgálatát nem írja elő és nem is ad azokra határértéket. A mikroorganizmusok által szennyezett élelmiszerek veszélyeztethetik a fogyasztó egészségét, csökkenthetik az élelmiszerek eltarthatóságát. A szalmonellás élelmiszerek mellett megjelentek a Listeria monocytogenes-szel fertőzött élelmiszerek is. A Staphylococcus aureus fertőzöttség továbbra is – elsősorban a tojást tartalmazó – a száraztésztákra jellemző. Gyakran az élelmiszerek érzékszervi bírálatánál derül ki, hogy a termék mikrobiológiailag is hibás.

3.3.5. Tömeg/térfogat hibáinak elemzése

A tömeg- és térfogathiányosságok 2006-ban a hibák 2,3%-át tették ki, ami az előző évekhez képest egyenletesnek mondható csökkenést mutat (2005: 2,9%; 2004: 3,9%). A tömeg/térfogat-hiány technológiai

fegyelmezetlenségből, a folyamatos önellenőrzés hiányából adódhat. Előfordult olyan eset is, amikor a bruttó és nettó tömeget összekeverve a fogyasztók kárára tévedtek.

3.3.6. A toxikológiai hibák arányának elemzése

A kifejezetten toxikológiai jellegű hibák aránya csökkent (2006: 0,5%; 2005: 1,2%; 2004: 2,2%). Az egészségre káros anyagok kis mértékű jelenléte is veszélyeztetheti a fogyasztó egészségét. Jelentősége azért is nagy, mert a fogyasztók egyáltalán nem érzékelik ezeknek a veszélyes anyagoknak a jelenlétét. A toxikus hatású anyagok kimutatása rendszeres, úgynevezett monitoring vizsgálatokkal történik. Ha a laboratóriumi eredmények alapján a veszélyes anyagok mértéke eléri az aggályosnak mondható szintet, akkor azonnal célzott vizsgálatokra kerül sor, szigorított rendszerben. Ez utóbbit alkalmazzuk az Európai Unióban működtetett úgynevezett gyors riasztásos rendszerben közreadott információk esetében is.

3.3.7. A csomagolóanyagok és -eszközök hibaarányának elemzése

A hibásan csomagolt élelmiszer aránya csekély mértékű volt, a csomagolási hibák aránya kis mértékben növekedett (2006: 2,2%; 2005: 1,0%; 2004: 1,9%). A folytonosan változó csomagolási rendszerekkel nem könnyű lépést tartani. Nagy nyomás nehezedik mind a gyártókra, mind pedig a felhasználókra. A követelmények összehangolása sokrétű feladat: ne okozzon nem kívánatos változást a csomagolt élelmiszerben (kioldódó anyagok), védje meg azt a külső behatásokkal szemben, de azért könnyen felnyitható legyen. Maga a csomagolóanyag legyen környezetbarát, miután belőle az élelmiszert elfogyasztották.

4. Az egyes szakágazatok összefoglaló elemzése

4.1. Baromfi és baromfikészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1 119 baromfi termék tétel 76,0%-a felelt meg az előírásoknak. Jelentősen romlott a vizsgált termékek minőségi színvonala. A minőségi kifogások 63,7%-a jelölési-, 13,7%-a érzékszervi hiányosságból, 11,0%-a összetételi hibákból adódott. Mikrobiológiai szennyezettség miatt 17 tételt, hibás csomagolás miatt 13 tételt, míg tömeghiány miatt 5 tételt kellett kifogásolni. A tojások ellenőrzése során a tételek 36,7%-át kellett kifogásolni, amelynek

háromnegyed része a jelölési rendelet valamilyen szintű be nem tartása miatt következett be.

A hibákért 268 minőségvédelmi bírságot szabtak ki, összesen 17 705 ezer forint értékben. 14 tétel zárolását és megsemmisítését rendelték el az ellenőrök, 178 ezer forint értékben. Átdolgozásra 1 tételt utaltak, összesen 279 ezer forint értékben. Két termék gyártásának ideiglenes-, míg négy termék gyártásának végleges felfüggesztésére került sor.

4.2. Cukor és cukor termékek

A hatóság az éves ellenőrzés során a hálózatban 188 tétel cukor terméket vizsgált meg, amelyek 95,7%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. A hibás termékek előállításáért 8 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, értéke 922 ezer forint volt.

4.3. Egyéb élelmiszerek

A minőségi kifogások 73,3%-a jelölési, 10,5%-a érzékszervi hiányosságokból, 7,8%-a összetételi hibákból adódott. 6 mikrobiológiailag fertőzött tétel, illetve 6 csomagolási hiba fordult elő. Toxikológiai szempontból aggályosnak 2 termék bizonyult, tömeghiányt két tételnél regisztráltak az ellenőrök.

A hibák miatt 155 terméknel alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, 8 456 ezer forint értékben.

4.4. Édességek

A vizsgált 2 579 édesség tétel 73,2%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ezzel a kifogásolási aránnyal a szakágazatok között a legrosszabb helyet foglalja el. Jóllehet 2006-ban két alkalommal is az édesipari idényáruk céllellenőrzésére került sor (húsvétkor és karácsonykor). A minőségi kifogások 85,4%-a jelölési, 5,0%-a érzékszervi hibából, 4,2%-a összetételi hibákból adódott. 22 tételt tömeghiány miatt, 15 tételt pedig csomagolási hiba miatt kellett kifogásolni. 4 tételt mikrobiológiai szennyezettség miatt kellett kivonni a forgalomból.

Az ellenőrök a hibákért 691 terméknel alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 45 790 ezer forint volt. Összesen 40 tétel került zárolásra 5 347 ezer forint értékben.

4.5. Gabona és gabonakészítmények

A vizsgált 1 232 tétel gabona termék 83,9%-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. A szakágazatra jellemző minőségi kifogások arányának megoszlása: 43,8% jelölési hiba, 36,8% összetételi hiba, 9,1% érzékszervi hiányosság 5,8% mikrobiológiai fertőzöttség. Hibás csomagolásra 6 tétel, tömeg-hiányra 5 tétel esetében derült fény. Toxikológiai szempontból aggályos tételt nem találtak az ellenőrök.

A hibák miatt az ellenőrző hatóság 197 minőségvédelmi bírságot szabott ki, összesen 11 888 ezer forint értékben. A megsemmisítésre utalt zárolt tételek száma 4, amelynek értéke 147 ezer forint. Takarmányozásra 1 tétel került, amelynek értéke 54 ezer forint.

4.6. Gyorsfagyasztott termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 757 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelynek 79,1%-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A szakágazat az elmúlt évi eredményéhez képest erősen romlott. A minőségi kifogások közül a legjelentősebb 91,0%-kal a jelölési hiba. Öt érzékszervi hibás, 4-4 csomagolási hibás, illetve tömeghiányos, valamint egy hibás összetétellel rendelkező tétel miatt kellett minőségvédelmi bírságot kiszabni. Mikrobiológiai, illetve toxikológiai szempontból kifogásolható terméket nem találtak a hatósági szakemberek.

Minőségvédelmi bírság kiszabására 158 terméknél, összesen 28 824 ezer forint értékben került sor.

4.7. Hús és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban 2 944 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelyek 78,7%-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait, továbbá az Európai Unió rendeleteit. A minőségi kifogások közül a legjelentősebbek 56,0%-kal a jelölési hibák. Az összetételi hiányosság 32,2%-ot, az érzékszervi hibák 6,3%-ot tettek ki. Csomagolással kapcsolatos hiányosság 17 terméknél fordult elő. A mikrobiológiai szennyezettség miatt kifogásolt tételek száma 11 volt, toxikológiai aggály 7 tételnél merült fel. Tömeghiány 4 tételnél volt megállapítható. A hőkezelt, szárított húskészítmények 57,3%-a nem volt megfelelő, elsősorban összetételi hiba miatt. A húsipari szakágazat átlaga feletti kifogásolás szalámiféléknél (32,5%), formában főtt pácolt húskészítményeknél (25,4%), kolbászféléknél (24,5%), valamint az egyéb termékeknél (24,0%) fordult elő.

A hibás termékek miatt 626 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 48 096 ezer forint volt. Helyszíni bírságot két terméknél szabtak ki a hatósági szakemberek, amelynek összértéke 15 ezer forint. A termékek gyártásának ideiglenes felfüggesztésére 38 esetben került sor. 10 tételt kellett megsemmisíttetni 711 ezer forint értékben, 1 tételt átdolgozásra utaltak 105 ezer forint értékben. Más célú felhasználásra 27 tételt kellett utasítani, 1 016 ezer forint értékben.

4.8. Kenyerek és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózatban 3 261 kenyér és péksütemény tételt vizsgáltak meg, amelynek 82,7%-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Gyakorlatilag változatlan össz-minőséggel kerültek forgalomba a termékek. Ezzel a szakágazatok rangsorába az alsó harmadban foglalnak helyet. A minőségi kifogások 47,4%-a jelölési hibákból, 35,7%-a összetételi hiányosságból, 10,0%-a érzékszervi hibákból, 4,3%-a pedig tömeghiányból adódott. Mikrobiológiai kontaminációból eredő hiányosság 9 terméknél fordult elő. A tételek között 7 volt csomagolási hibás. 2 terméknél állapítottak meg az ellenőrök toxikológiai szempontból aggályos, határérték feletti szennyezettséget. A legnagyobb mértékű kifogásolási arány – ebben az évben is – a zsemlemorzsánál fordult elő (40,5%), bár ezt a terméket viszonylag kis mintaszámmal vizsgálták a hatóságok. Az egyéb kenyerek főcsoport termékei 22,1%-os kifogásolási aránnyal voltak jellemezhetők. Ezeknél úgyszólván minden második termék esetében az összetétellel és a tömeggel volt a baj.

A feltárt hiányosságokért 560 minőségvédelmi bírságot szabtak ki a területi felügyelők, összesen 30 492 ezer forint értékben.

4.9. Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 1 781 konzerv tételt vizsgáltak, amelynek 83,8%-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ezzel az eredménnyel a konzervipar a szakágazatok között közepes eredményt ért el. A minőségi kifogások 64,3%-a jelölési, 16,6%-a összetételi hiányosságból származott. Érzékszervi kifogás az összes hiba 8,1%-ában fordult elő. A hibás termékekért 288 minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni, összesen 17 201 ezer forint értékben. A viszonylag kis tételszámmal ellenőrzött halkonzerveknél (33,3%), valamint a befőtteknél (28,7%), illetve a lekvárféléknél (27,4%) nagy kifogásolási arányt regisztrálhattunk. Az ételkonzervek termékcsoportjában előforduló hiányosságok 22,4%-ot tettek ki. A

kiemelten figyelt fűszerpaprikák esetében a hibaokok közel fele jelöléssel, míg a másik fele az összetételi tulajdonságokkal kapcsolatos (összességében a kifogásolási arány 13,1%).

2 tétel megsemmisítését kellett elrendelni. 5 előállító működését ideiglenesen, egy üzem működését pedig véglegesen fel kellett függeszteni.

4.10. Növényolaj termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 223 növényolaj szakágazatban előállított termék tételek 84,8%-a felelt meg az előírásoknak. A minőségi kifogások 91,9%-a jelölési hibából, két tétel hibája csomagolásból származott, míg egy tételt térfogathiány miatt kellett szankcionálni.

A hibák miatt minőségvédelmi bírságra 34 növényolaj-ipari termék esetében került sor, amelynek összértéke 2 477 ezer forint volt. Egy megyei felügyelő 1 szabálysértési feljelentéssel élt. A megvizsgált tételek között az ellenőrzés nem talált érzékszervi, összetételi hibás, valamint mikrobiológiai és toxikológiai szempontból aggályos terméket.

4.11. Sörök

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 534 sör tétel 85,6%-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. Ez az arány a szakágazatok sorában a negyedik helyet foglalja el. A söröknél a jelölési hibák 87,3%-ban fordultak elő. Összetételi eltérés 7 tételnél volt megállapítható. Mikrobiológiai szennyezettség 2 tételnél okozott problémát. Térfogathiány 1 tételnél fordult elő.

77 termék minőségvédelmi bírságolására került sor 7 977 ezer forint értékben. Nem volt érzékszervi hibás, csomagoláshibás, illetve toxikológiai szempontból aggályos termék az ellenőrzöttek között.

4.12. Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózatban 899 tétel szárastészta tételt vizsgáltak meg, amelynek 80,3%-a elégitette ki a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait, amivel az iparágak sorában az alsó harmadban foglal helyet. A minőségi kifogások 30,8%-a összetételi hibából, 52,7%-a jelölési hiányosságból, 12,9%-a mikrobiológiai szennyeződésből származott. Érzékszervi hibás termék 3 volt, míg a csomagolás 3 tételnél nem volt megfelelő. Toxikológiai szempontból egy tétel bizonyult aggályosnak.

Hibás szárastészták miatt 176 alkalommal kellett minőségvédelmi bírságot kiszabni, amelynek értéke 9 402 ezer forint volt. Egy tétel miatt a

gyártó ellen szabálysértési feljelentést tett a hatósági ellenőr. Az előállítói működés ideiglenes felfüggesztésére egy előállító esetében került sor. 15 tételt megsemmisítésre utaltak, értéke 215 ezer forint. Tömeghiányos tétellel nem találkoztak az ellenőrök.

4.13. Szeszes italok

A hatósági vizsgálat alapján 427 szeszes ital tétel 87,1%-a felelt meg az előírásoknak, ami az előző év minőségi szintjével közel azonos. A minőségi kifogások 62,7%-a jelölési hiányosságból, 34,3%-a összetételi hibából adódott. Toxikológiai szempontból veszélyesnek egy termék mutatkozott, míg egy tételt érzékszervi hiba miatt szankcionált a területi felügyelő. A vizsgált tételek térfogat, csomagolás, valamint mikrobiológia szempontjából megfelelőnek bizonyultak.

A hibás termékek miatt 55 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 5 972 ezer forint volt.

4.14. Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 2 040 tétel tejet és tejterméket vizsgáltak meg, amelynek 80,5%-a elégítette ki a gyártmánylapok, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A minőségi kifogások 69,6%-a jelölési, 21,3%-a összetételi hiányosságból, 5,1%-a érzékszervi hibákból adódott. Csomagolással kapcsolatos hiba 10, tömeg/térfogat hiány 4 terméknél fordult elő. Mikrobiológiai szennyeződés 4 termék esetében adott okot a kifogásolásra és a termék forgalomból való kivonására. A legnagyobb kifogásolási arány az ömlesztett sajtoknál fordult elő (32,5%). Hasonlóan átlag feletti a hibák aránya az egyéb sajtfélék, valamint a natúr sajtok esetében. Mindhárom termékcsoporthoz a hibák 1/3-a összetételi okokra vezethető vissza. Az egyéb tejipari termékek 29,8%-os kifogásolási arányában döntő többségben a jelöléssel kapcsolatos hibák, hiányosságok fordultak elő.

A hibás termékek miatt 397 minőségvédelmi bírságot szabtak ki, értéke 29 663 ezer forint, valamint egy termék gyártásának ideiglenes felfüggesztésére került sor. A zárolt tételek száma 16, az összérték 6 517 ezer forint. Toxikológiai kontamináció a vizsgált tételekben nem fordult elő.

4.15. Üdítő, szikvíz és szénsavas ivóvíz

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1 209 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tétel 85,1%-a felelt meg az előírásoknak. A minőségi kifogások 63,5%-a jelölési, 16,2%-a összetételi hibákból, 11,3%-a

mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Toxikológiai szempontból aggályosnak 5 terméket találtak az ellenőrök. Előfordult még érzékszervi hiányosság (6 termék), térfogathiány (6 tétel) és csomagolási hiba (1 termék) is.

A hibás termékek miatt 179 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor 11 884 ezer forint értékben.

Összefoglalásként elmondható, hogy a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-biztonsági Állat- és Növényegészségügyi Főosztálya irányításával, felügyeletével a hatósági élelmiszer-minőségellenőrző szakemberek az elmúlt évben is tervszerűen ellenőrizték az élelmiszer-előállítókat, a logisztikai központokat és a kis- és nagykereskedelmi egységeket. A korszerűen és egységesen kialakított hatósági élelmiszerellenőrzés intézményrendszer következtében hatékonyabbá fog válni a hatósági ellenőrzés, ennek következtében az élelmiszerek minősége és biztonsága is javulhat.

5. Az élelmiszer előállításával és ellenőrzésével összefüggő 2006. évben megjelent új jogszabályok, illetve jogszabály-változások

5.1. Törvények

- 2006. évi CVII. törvény A géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény módosításáról
- 2006. évi CIX. törvény A kormányzati szervezetalakítással összefüggő törvénymódosításokról
Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény módosítása
Az állategészségügyről szóló 2005. évi CLXXVI. törvény módosítása

5.2. Rendeletek

- 2/2006. (I. 4.) Korm. rendelet egyes kormányrendeletek fogyasztóvédelemmel összefüggő jogharmonizációs célú módosításáról
- 5/2006. (I. 20.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESZCSM-GKM e. rendelet módosításáról
- 15/2006. (I. 26.) Korm. rendelet A géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet módosításáról
- 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
- 8/2006. (II. 27.) EüM-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
- 7/2006. (II. 27.) EüM rendelet Az állati eredetű élelmiszerekben található peszticid-maradék megengedhető mértékéről szóló 34/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet módosításáról
 - 8/2006. (II. 27.) EüM-FVM együttes rendelet A növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II. 22.) EüM-FVM e. rendelet módosításáról
 - 8/2006. (II. 27.) GKM rendelet A mérőeszközökre vonatkozó egyedi előírásokról
 - 113/2006. (V. 12.) Korm. rendelet A jogosult állatorvos hatásköréről és a működésével kapcsolatos részletes szabályokról
 - 21/2006. (V. 15.) EüM-FVM együttes rendelet A növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II. 22.) EüM-FVM e. rendelet módosításáról
 - 22/2006. (V. 17.) EüM-FVM-KvVM együttes rendelet A biocid termékek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeiről szóló 38/2003. (VII. 7.) ESZCSM-FVM-KvVM e. rendelet módosításáról
 - 46/2006. (VI. 15.) FVM rendelet A szikvíz gyártásának, töltésének, valamint a szikvízes palack és ballon tárolásának és szállításának Biztonsági Szabályzatáról
 - 30/2006. (VIII. 3.) EüM-FVM együttes rendelet A növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II. 22.) EüM-FVM e. rendelet módosításáról
 - 57/2006. (VIII.4.) FVM rendelet A Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról
 - 59/2006. (VIII. 14.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet A természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól szóló 65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet módosításáról
 - 17/2006. (VIII. 14.) IRM rendelet Az Állategészségügyi Igazságügyi Szakértői Testület, valamint az Agrárgazdasági Igazságügyi Szakértői Testület szervezetéről és működéséről
 - 20/2006. (VIII. 30.) PM rendelet A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról szóló 8/2004. (III. 10.) PM rendelet módosításáról
 - 188/2006. (IX. 5.) Korm. rendelet A csomagolásról és a csomagolási hulladékok kezelésének részletes szabályairól szóló 94/2002. (V.5.) Korm. rendelet módosításáról

- 66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet Az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszer-higiéniai szabályokról
- 40/2006. (X. 27.) EüM-FVM e. rendelet A növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II.22.) EüM-FVM együttes rendelet módosításáról
- 79/2006. (XI. 17.) FVM rendelet A Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról
- 43/2006. (XII. 8.) EüM rendelet Az állati eredetű élelmiszerekben található peszticid-maradék megengedhető mértékéről szóló 34/2004. (IV:26.) ESZCSM rendelet módosításáról
- 258/2006. (XII. 15.) Korm. rendelet A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatalról szóló 81/2003. (VI. 7.) Korm. rendelet módosításáról
- 274/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal létrehozásáról és működéséről
- 333/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatalról szóló 81/2003. (VI.7.) Korm. rendelet módosításáról
- 340/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet A magyar FAO/WHO Codex Alimentarius munka szakmai irányítását végző szerv kijelöléséről és működési rendjéről, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv kiadásának rendjéről
- 91/2006. (XII. 26.) GKM. rendelet A csomagolás környezetvédelmi követelményeknek való megfelelése igazolásának részletes szabályairól

5.3. Európai Közösségek Bizottságának rendeletei, határozatai:

- 2006/401/EK rendelet (2006. II. 23.) az élelmiszerek mikotoxintartalmának hatósági ellenőrzéséhez használandó mintavételi és elemzési módszerek megállapításairól
- 2006/1055/EK rendelet (2006. VII. 12.) az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló 2377/90/EK tanácsi rendelet I. és III. mellékletének a flubendazol és a lazalocid tekintetében történő módosításáról
- 2006/601/EK határozat (2006. IX. 5.) a rizstermékekben a nem engedélyezett, géntechnológiával módosított „LL RICE 601” szervezetre vonatkozó szükségintézkedésekről
- 2006/754/EK határozat (2006. XI. 6.) a rizstermékekben a nem engedélyezett, géntechnológiával módosított „LL RICE 601” szervezetre vonatkozó szükségintézkedésekről szóló 2006/601/EK határozat módosításáról