

# A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 1997. évi tevékenysége

*Székely Kálmán*

Földművelésügyi Minisztérium, Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési  
Főosztály

Érkezett: 1998. február 5.

## 1. Az élelmiszer- és bor-ellenőrzés jogi szabályozásának aktuális helyzete

Az Európai Unióba történő felvétel szigorú követelményeket állít hazánk élelmiszergazdasága elé. Az európai piachoz történő felzárkóztatás szükségessé teszi a szabályozási kérdések összehangolását, harmonizálását, azzal összefüggésben számos feladatot kell teljesíteni az élelmiszer-minősítés (a minőség egységes, korszerű értelmezése, a minőségszabályozás) és a vállalati élelmiszer-minőségellenőrzés (minőségbiztosítás) területén, valamint az azt felügyelő hatósági minőségellenőrzés szférájában.

Ezen törekvést fejti ki a **Földművelésügyi Minisztérium minőségstratégiája**, amelyet az 1997. évben a Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Értesítő 10. számában tett közzé „A magyar élelmiszergazdaság minőségpolitikája és megvalósításának feladatai” c. közleményben.

**A minőségpolitika célja:** „Ágazati felelősségből következően a Földművelésügyi Minisztérium középtávon, az ország EU tagságáig terjedő időszakban arra törekszik, hogy a magyar élelmiszergazdaság olyan minőségügyi fejlődést érjen el, mely a majdani EU Egységes Belső Piacon biztosítja termékei minőségi versenyképességét. Az Egységes Belső Piacon való működés következtében minőségi okokból a magyar élelmiszergazdaság összességében nem veszíthet piacot.”

A minőségpolitika állami feladatai:

- a hatósági ellenőrzés, azon belül: a közös díjszabás kialakítása, a HACCP és az ISO 9000 rendszer szerinti ellenőrzés, a gyártmánylapok egységes elvek szerinti jóváhagyása, a belső anyagok és az információs rendszerek számítógépes nyilvántartásának kiépítése, továbbá – többek között – egy országos összefoglaló statisztika készítése, egyrészt kimutatva a magyar élelmiszergazdaság teljesítményeit és eredményeit, másrészt kimutatva, nyilvánosságra hozva hibáit, gyengeségeit;
- az állami minőségügyi kutatás és oktatás;

- a minőség iránti elkötelezettség erősítése.

A megvalósítás egyéb vonatkozásai:

- a nemzeti szabványosítás és egyéb ágazati szabványosítás állami szabályozása,
- a vállalati terméktanúsítási és minőség-ellenőrzési rendszer kialakítása és működtetése,
- a minőségügyi információ-szolgáltatásban való részvétel.

További feladatot jelent a hatósági laboratóriumok akkreditációja: „Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény, valamint a végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM - NM - IKM együttes rendeletnek a módosításokkal egységes szerkezetbe foglalt szövege” V. fejezet, a vhr. 37.§.(6) szerint „A kijelölt laboratóriumoknak legkésőbb **1999. december 31-ig meg kell felelniük** az MSZ EN 45001 és 45002 szabványokban foglalt előírásoknak.”

**Az Európai Gazdasági Közösség 89/397. EEC (1989. június 14.) direktívájára figyelemmel** készült el az 1995. évi. XC. tv. Az élelmiszerekről, valamint az ahhoz kapcsolódó 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM együttes **rendelete** az 1995. évi XC. tv. végrehajtásáról, amely 39.§.(3) és (4) bekezdésében **írja elő az éves jelentési kötelezettséget.**

Az élelmiszer-előállítás és ellenőrzése teljes körű szabályozása érdekében az új Élelmiszertörvény azonban számos további rendelet elkészítését irányozta elő, amelyeket az EU harmonizációval az európai szabályozás szintjére emeltek. Ezek többek között a következőkről szólnak:

- a földrajzi jelzések és az eredet-megjelölés oltalmáról,
- az élelmiszerek forgalmazási rendjéről,
- a dohánytermékek előállításának, forgalmazásának és ellenőrzésének feltételeiről,
- az ivóvíz és az ásványvíz palackozásának és forgalmazásának szabályairól,
- az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről,
- a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és forgalmazás feltételeiről,
- az élelmiszer-ellenőrzés rendjéről,
- a vizsgálat díjáról és a minőségvédelmi bírságról,
- a friss fogyasztásra szánt gyümölcs- és zöldségellenőrzésről,

- az élelmiszerek vegyi, mikrobiológiai és radioaktív szennyezettségéről, valamint az állatgyógyászati készítmények maradványának megengedhető mértékéről.

A fentiekben felsorolt rendeletek túlnyomó része 1996-1997. év folyamán hatályba léptek, amelyekből az 1997. évi rendeletalkotás jelentőségét tekintve kiemelendő az **55/1997. (VIII. 14.) FM-IKIM-NM-PM együttes rendelet „Az egyes élelmiszer-ellenőrzési igazgatási szolgáltatásokért fizetendő díjakról és a minőségvédelmi bírság megfizetésének és felhasználásának módjáról”**, amely egységesíti valamennyi minőségellenőrzéssel foglalkozó hatóság vizsgálati díjait és kötelezővé teszi alkalmazását valamennyi hatóság számára. Az **56/1997. (VIII.14.) FM-IKIM-NM együttes rendelete „Az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról”** további feladatokkal bővíti és egységesíti valamennyi minőségellenőrzéssel foglalkozó hatóság tevékenységét.

Meghatározó szerepet játszik a magyar élelmiszerszabályozás megújuló rendszerében a **Magyar Élelmiszerkönyv**. Az Európai Unióban a termékek szabad áramlását célzóan, az európai előírásokkal harmonizált szabályok, irányelvek, előírások a Magyar Élelmiszerkönyvben kerülnek rögzítésre. Az élelmiszerkönyvi szakbizottságokban a hatósági élelmiszer-minőségellenőrzéssel foglalkozó, számos nagy szakmai múlttal rendelkező szakember is közreműködik, akik megfelelő szinten képviselik az ellenőrző hatóság és a szakma érdekeit a harmonizációs munkákban. Ez szintén többletfeladatot jelent az állomási munkatársak számára. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság javaslatára a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásait a földművelésügyi miniszter rendeletben adja ki az IKIM és az NM egyetértésével, az irányelveket pedig a földművelésügyi miniszter teszi közzé.

Az 1997. évi EU harmonizációs feladatok további jelentős eredménye az **1997. évi CXXI. törvény a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról**, és a 106/1997.(XII.19.) FM. r. a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. tv. végrehajtásáról. A jövőben a **Magyar Borkönyv** szabályozza majd a borok előállítására, forgalomba hozatalára, forgalmazására, felhasználására és vizsgálatára vonatkozó kötelező előírásokat. A törvény által felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy az IKIM-PM-NM miniszterekkel együttes rendeletben adja ki a Magyar Borkönyv kötelező előírásait, amelyet a Magyar Borkönyv Bizottság és szakbizottságai dolgoznak ki. A Bizottság működésével kapcsolatos titkársági teendőket a Földművelésügyi Minisztérium látja el.

## 2. Minőségfejlesztés és minőségbiztosítás helyzete a magyar élelmiszergazdaságban

A magyar élelmiszergazdaság felzárkóztatása az európai piachoz összehangolt intézkedések sorozatát igényli mind a vállalati, mind a hatósági minőségellenőrzésben. A világtendenciák valamint, a nemzetközi előírások fokozott előtérbe kerülése megköveteli a korszerű anyagok, eszközök, vizsgálati módszerek alkalmazását, a megfelelő pontosságú mérési módszerek kialakítását, a jelölési rendszer több szempontú korszerűsítését, a környezetvédelmi- és higiéniai szempontok figyelembevételét, a biztonságos gyártás feltételeinek kialakítását **a minőség-szabályozást** és **a minőségbiztosítást**. Mindez, jelenleg az exportképesség elnyerése és/vagy megtartása érdekében történik, valamint a zökkenőmentes EU csatlakozást szolgálja.

A FAO/WHO Codex Alimentarius CAC/GL 18/1993. számú irányelve alapján készült el a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/1993 számú előírása a „**Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása**”, amely 1997. január 1-én lépett hatályba. A HACCP alkalmazását tekintve felmérést készítettünk, miszerint 1997. évben az ellenőrzött 4400 élelmiszer-előállító üzemből 25 üzem (0,57 %) alkalmaz teljes körű HACCP rendszert, 42 előállítónál (0,95 %) egyes technológiákra dolgozták ki és alkalmazzák, illetve 99 előállító (2,25 %) kezdte meg a HACCP kidolgozását. A folyamat elindult, a számuk fokozatosan nő. Néhány előállító az ISO 9000 és a HACCP együttes alkalmazását vezette be.

Tekintve, hogy a HACCP a közösségi tagállamokban követelmény, egyre több hazai élelmiszer-előállítót érint ez a feladat. Az összehangolásban és főként az ellenőrzésben, a hatósági ellenőrzési módszerek meghatározásában a hatósági minőség-ellenőrök – a (HCCP<sup>1</sup> és a QCCP<sup>2</sup> adatainak illetve regisztrálásának ellenőrzésében – a jövőben fokozott szerepet kapnak.

A minőségügyi rendszerek egységesítését célozva adták ki az ISO 9000 szabványsorozatot. Magyarországon tanúsított előállítók listáját az 1. táblázat tartalmazza. A korábbi 1996. évben készített felmérés alapján az élelmiszer-előállító üzemekből 22 üzem (0,51 %) nyerte el az ISO 9000 szerinti tanúsítást és 52 üzem (1,19 %) kezdte meg a felkészülést. Az 1997. évben a számuk megsokszorozódott, az élelmiszer-előállító üzemekből 122

---

<sup>1</sup> HCCP = Hygienic Critical Control Point = higiéniai kritikus szabályozási pont

<sup>2</sup> QCCP = Quality Critical Control Point = minőségi kritikus szabályozási pont

üzem (2,77 %) nyerte el az ISO 9000 szerinti tanúsítást és 13 üzem felkészülése folyamatban van.

**1. táblázat: Minőségbiztosítási rendszert működtető előállítók**

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
<b>Baromfi és baromfi készítmények</b>			
Bábolna Baromfi Kecskemét Feldolg. Kft.	Kecskemét	9002	
Kiskunhalasi Baromfifeldolgozó RT.	Kiskunhalas	9002	
Halasi Csirke H - 105 Kft.	Kiskunhalas	9002	
OLIVIA Kft. Nyúlvágó	Lajosmizse	9002	
Bábolna Baromfi Békéscsaba Feldolg. Kft.	Békéscsaba	9002	+
ConAvis Rt. Pannonlíver Baromfifeldolg. Gy.	Mezőkovácsháza	9002	+
Gallicoop Baromfikeltető és Feldolgozó Rt.	Szarvas	9002	+
Hungerit Rt. Továbbfeldolgozó üzem	Szentés	9002	+
Hungerit Rt. Panirozóüzem	Szentés	9002	+
Bábolna Baromfi Győr Kft.	Győr	9002	+
Hajdú-BÉT Rt.	Debrecen	9002	
Hajdú-BÉT Rt.	Hajdúvid	9002	
Hernádi Her-Csi-Hús Kft. Baromfif. üzem	Hernád	9002	
Hajdú-BÉT Rt.	Kisvárd	9002	+
ConAvis Rt.	Törökszentmiklós	9002	+
ConAvis Rt.	Zagyvarékas	9002	
SáGa Foods Rt	Sárvár	9002	+
<b>Cukor és cukorkészítmények</b>			
Sarkadi Cukorgyár	Sarkad	9002	+
Szerencsi Cukorgyár Rt.	Szerencs	9002	+
Petőházi Cukoripari Tr.	Petőháza	9002	
Kabai Cukorgyár Rt.	Kaba	9002	+
Mátra Cukor Rt.	Selyp	9002	+
Szolnoki Cukorgyár Rt.	Szolnok	9002	+
<b>Dohánygyártmányok</b>			
RJ Reynolds Tobacco Rt.	Sátoraljaújhely	9002	
Egri Dohánygyár Kft.	Eger	Philip Morris	
<b>Édességek, csokoládék, cukorkák</b>			
KARAMELL Rt.	Kalocsa	9002	
Stollwerck Budapest Kft.	Székesfehérvár	9000 !	+
Detki Édesipari Kft.	Halmajugra	9002	+
Fundy Kft.	Gyál	9001	
SWEET POINT	Dunakeszi	9001	
TCHIBO Kft.	Budaörs	9001	
Gemenc Gabona Rt.	Gemenc	9001	
Flórián és Társa Kft. Édesipari üzem	Nemesvámos	9001	
<b>Gabona és gabonakészítmények</b>			
FORTUNATE Kft. Gabonapelyhesítőüzem	Lajosmizse	9001	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
Borsodi Gabonai Rt.	Miskolc	9002 !	
Cerbona Rt. Búzamalom, Kukoricamalom, Extrudálóüzem	Székesfehérvár	9002	+++
Hajdúsági Gabonai Rt.	Hajdúnánás	9002 !	
Gyermely Rt. Malomüzem	Gyermely	9002	
<b>Hús és húskészítmények</b>			
Délhús Rt.	Baja, Pécs Alsómocsolád	9001	
PICK Szeged Rt. Központi Telep, Szalámigyár	Szeged	9001	++
Ringa Húsi Rt. Kapuvári Gyár	Kapuvár	9002	
MAVAD Rt.	Vecsés	9002	
HER-CSI-HÚS Kft.	Hernád	9002	
PINI-HUNGARY Kft.	Kaposvár	9001 !	
SOLAMI Húsi Rt. Szolnoki Húsüzem	Szolnok	9002	+
Pápai Hús Rt.	Pápa	9001	
ZALAHÚS Rt.	Zalaegerszeg	9002	
HERZ Szalámigyár Rt.	Budapest	9001	+
<b>Hűtött, gyorsfagyasztott termékek</b>			
UNILEVER Mo. Kft. Bajai Hűtőipari Gyár	Baja	9002	
Békéscsabai Hűtőipari Rt.	Békéscsaba	9002	+
Miskolci Hűtőipari Rt.	Miskolc	9002	
Székesfehérvári Hűtőipari Rt.	Székesfehérvár	9002	+
ARVIT Hűtőipari Rt.	Győr	9002	
DEKO-FOOD Rt.	Debrecen	9001	
PETISFOOD Kft.	Debrecen	9002	
Hajdúsági Hűtőipari Rt.	Debrecen	9002	
Szőlőskert Szövetkezet Hűtőháza	Nagyréde	9002	+
Arvi Hűtőipari Rt. Dunakeszi Hűtőháza	Dunakeszi	9002	
Pongó Kft. Hűtőháza	Apagy	9002	+
Friss Kft.	Budapest	9002	
<b>Konzervek</b>			
KAGE Rt. Paprika és Konzervgyár	Kalocsa	9002	
Z.K.I. Rt. Fűszerpaprika Kutató Állomás	Kalocsa	9002	
Házi Piros Paprika Kft.	Sükösd	9002	
Bio - Drog Berta Kft.	Fajsz	9002	
Tolmár Kft.	Tiszakécske	9002	
Olympos - Top Kft.	Nyárlőrinc	9002	
ELMA Rt.	Érsekhalma	9002	
Róna MG. Szövetkezet	Szabadszállás	9002	
Topa Kft. Szárító Üzeme	Kiskunmajsa	9002	
Univer Szövetkezet	Kecskemét	9002	
Heinz kecskeméti KGY. Rt.	Kecskemét	9002	
Vega - Delicatesse Kft.	Kiskunmajsa	9002	
Csabai konzervgyár Rt.	Békéscsaba	9001	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
Szegedi Konzervgyár Kft.	Szeged	9002 !	+
Házi Piros Paprika Kft.	Üllés	9002	
AGORA Rt	Szeged, Makó	9002	
RUBIN Kft.	Szeged-Szőreg	9002	
MEZÓKER Kft.	Hódmezővásárhely	9002	
Szegedi Paprika Rt.	Szeged	9002	
Aranyfácán Konzervgyár Kft.	Hatvan	9002	+
Nagykőrösi Konzervgyár	Nagykőrös	9001	+
Szobi Szörp Rt.	Szob	9001	+
Bonduelle Nagyőrös Kft.	Nagykőrös	9002	+
LIMPEX Konzervgyár Rt.	Nagyatád	9002	+
EKO Kft.	Nyíregyháza	9002	
PAPP-Ker Kft.	Fehérgyarmat	9002	
SOTEX Kft.	Nyíregyháza	9001	
DRY Zöldségszárítóüzem	Mezőhék	9002	
MEZŐFARM Kft.	Martfű	9002	+
AGRÁR Kft.	Tiszafüred	9002 !	
Pintér Kft.	Fadd	9002	
BOFÜPA Kft.	Tolna	9002	
Bogyiszló Vidéki Paprikamalom Kft.	Bogyiszló	9002	
Garden Plusz Kft.	Szombathely	9002	+
Globus Konzervipari Rt.	Budapest	9002	+
<b>Növényolaj és növényolaj készítmények</b>			
CEREOL Magyarország Rt. Martfűi Gyára	Martfű	9002	+
UNILEVER Mo.Kft.Rákospalotai Élelm.Gy.	Budapest	9002	+
<b>Sörök</b>			
Borsodi Sörgyár Rt.	Bócs	9001	
Soproni Sörgyár Rt. Martfűi Gyára	Martfű	9002	
<b>Sütőipar: kenyerek és péksütemények</b>			
ZALACO Sütő- és Édesipari Rt. Édesipari üz.	Zalaegerszeg	9001	
Kalocsai Agráripari Egyesülés Sz.tésztaüzem	Kalocsa	9002	
Csabai Konzervgyár Rt. Szárasztésza üzeme	Békéscsaba	9001	+
CERBONA Rt. Szárasztészaüzeme	Székesfehérvár	9002	+
<b>Szárasztészták</b>			
GYERMELY Rt. Tésztagyára	Gyermely	9002	
<b>Szeszes italok</b>			
Zwack Unicum Rt.	Budapest	9001	
Budapesti Likőripari Kft. Budafoki Gyára	Budapest	9001	
<b>Tej és tejtermékek</b>			
Zalka Tej Rt. Nagybánhegyesi Tejüzem	Nagybánhegyes	9002	
Sárréti Tej Rt.	Szeghalom	9002	
NMH Ker-i Szolg. Kft. Gyulai Tápszergyára	Gyula	9002	
Baranyatej Rt.	Győr, Csorna	9002	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
Hajdútej Rt.	Debrecen, Hajdúböszörmény,	9002 9002	
Hajdútej Rt. Tejporgyár	Berettyóújfalu	9002	
Yogo Kft.	Kőröstetétlen	9001	
Ceglédtej Rt.	Cegléd	9001	
Kőröstej Rt.	Nagykőrös	9001	
SCHÖLLER BUDATEJ BT.	Törökbálint	9002 !	
Drávatej Kft.	Barcs	9002	
Szabolcstej Rt. Üzemeinél	Mátészalka, Nyíregyháza	9002 ! 9002 !	
JÁSZ-GYÖNGY TEJ Kft.	Jászberény	9002 !	+
Bakonszegi AWASSI	Kunszentmárton	9002 !	+
Tolnatej Rt.	Tolna	9002	+
Unilever Mo. Kft. Veszprémi Jégkrém Gyára	Veszprém	9001	
ZALATEJ Rt. Sajtüzeme	Keszthely	9002	
<b>Üdítőitalok, szikvizek</b>			
Coca-Cola Amatil Kft.	Győr	9002	+
FAÜ Rt. Soroksári Pepsi üzeme	Budapest	Pepsi Co.	
<b>Egyéb élelmiszerek</b>			
Pharmavit Rt.	Veresegyháza	9001	
Solvent Kereskedőház Rt.	Budapest	9002	

\* A folyamatban levő tanúsítást „!” jelzi.

### 3. A Megyei (Fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások és az Országos Borminősítő Intézet minőségellenőrző tevékenysége

A hatósági élelmiszer minőségellenőrző tevékenység részben **statisztikus** jellegű. Ilyen a minőség alakulás folyamatos figyelemmel kísérése és elemzése - matematikai statisztika alapon -, az élelmiszerekben található finom összetevők (hasznos- és egészségre káros anyagok) rendszeres vizsgálata és értékelése monitoring jelleggel, valamint egyéb vizsgálatok, pl. célvizsgálatok lebonyolítása aktuális témakörökben.

A hatósági minőségellenőrző tevékenység másik része megelőző, **preventív** jellegű. Ilyenek az engedélyezési eljárás során végzett felülvizsgálati és hatósági eljárási tevékenység: új élelmiszerek, új termékek, új működések stb. engedélyezése, valamint a tervszerűen végzett üzemellenőrzések, valamint az azzal kapcsolatos döntések, megállapítások és intézkedések. Preventív jellegűnek tekinthető az oktatási és a publikációs tevékenység is.



A hatósági tételszám és egyéb mintaszám alakulását az 2. táblázat mutatja az OBI adatai nélkül.

**2. táblázat: A hatósági tételszám és az egyéb mintaszám alakulása 1987-1997 között**

Év	Vizsgált hatósági tételszám db	Kifogásolt tétel %	Egyéb vizsgált minta db
1987	53639	7,7	13996
1988	43563	7,4	13470
1989	38339	10,0	14000
1990	33044	9,9	14048
1991	32119	10,1	16235
1992	31174	13,1	13708
1993	30732	11,9	13711
1994	30078	11,7	19781
1995	29944	12,2	14499
1996	29324	11,5	18146
1997	28957	10,9	24202

A hatósági tételszám és az egyéb mintaszám alakulását bemutató táblázat alapján 1997. évben összesen 53 159 iktatott mintából, 28 957 tétel azaz 54,47 % volt a statisztikus és 24 202 minta azaz 45,53 % volt egyéb jellegű hatósági vizsgálat. A statisztikus minták száma folyamatosan csökken, ami a statisztika torzulásához vezethet, mert az üzemek száma a rendszerváltást követően többszörösére nőtt. Ezzel összefüggésben a termékek száma **halmozottan emelkedik**. Ezért a statisztikai számok – az egyre több szempont szerinti feldolgozás következtében – jelző értéke felhígul és könnyen eltérhet a reális értéktől. Ebből egyértelműen következik, hogy a statisztikus célú minták számát növelni szükséges. Ennek az elvárásnak megfelelően az 1998. évi országos szintű statisztikus mintaszámot megemeltük és 31 000 tétel vizsgálatát irányoztuk elő. A termékek számának növekedéséből viszont az következik, hogy az egyéb vizsgálatok (preventív vizsgálatok) száma jelentősen emelkedett, mert egyre több az engedélyezési eljárással összefüggő feladat, ami egy azonos vizsgálókapacitást tekintve – változatlan körülmények és létszám esetén – csak egy bizonyos határig növelhető.

Az élelmiszergazdaságban folyamatosan előtérbe kerülő EU igények miatt az ellenőrzés hatékonyságának fokozása elkerülhetetlen. Ezzel összefüggésben az élelmiszer-előállítói tevékenység minőségi színvonalának javítása érdekében – a megemelkedett üzemszám miatt és

változatlan gyakoriságot feltételezve – az előállítói ellenőrzések számát és színvonalát jelentősen emelni szükséges. Ezért a fenti indokok alapján az Állomásokon az élelmiszer minőségellenőrzés stábjának erősítése indokolt és az információs rendszer továbbfejlesztése elengedhetetlen. Ezt az igényt az is alátámasztja, hogy az EU harmonizációs munkafeladatok, az élelmiszerkönyvi szakbizottságokban folytatott munkák és az élelmiszer-törvényi előírásokkal kapcsolatos szakmai továbbképzések, oktatások, egyéb többletfeladatok, valamint ebben az intenzíven változó világban a hatósági feladat elvégzéséhez szükséges naprakész folyamatos informálódás, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak folyamatos követése és a számos megújult jogi szabályozás érvényesítése a hatósági munkában megsokszorozta a tennivalókat.

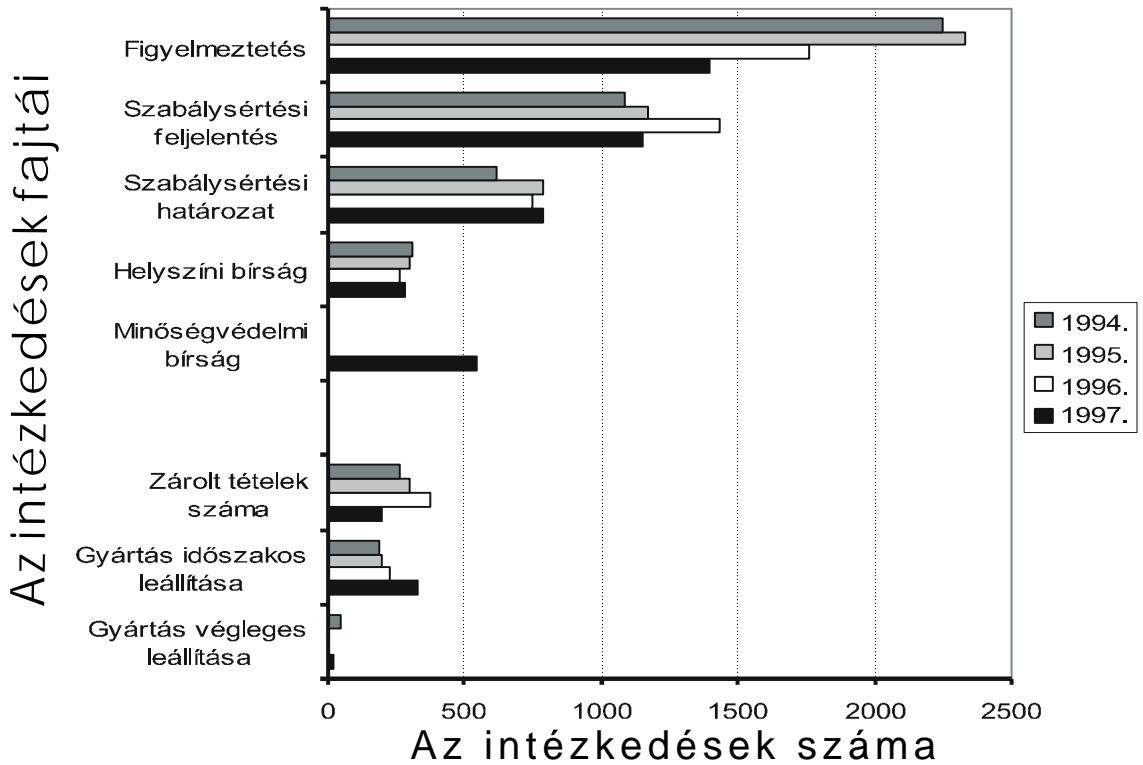
### **3.1. A hatósági intézkedések alakulása**

Az élelmiszerellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás élelmiszer-előállítói tevékenység, illetve hibás élelmiszer előállítása miatt 1 148 szabálysértési eljárást kezdeményezett, 279 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt, 539 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki. A intézkedés hatékonyságát növelte az élelmiszertörvényi felhatalmazás alapján 1997. II. félévben hatályba léptetett 55/1997. (VII.14.) FM-İKIM-NM-PM együttes rendelet „Az egyes élelmiszer ellenőrzési igazgatási szolgáltatásokért fizetendő díjakról és a minőségvédelmi bírság megfizetésének és felhasználásának módjáról”.

A jogszabálysértés mértéke, illetve az előírások megsértésének súlyossága alapján (engedély nélküli élelmiszerelőállítás, élelmiszer-hamisítás, megtévesztés, tiltott anyagok vagy eszközök használata stb. miatt) az élelmiszerek előállítását a hatóság 329 esetben ideiglenesen felfüggesztette (ebből kiemelkedő nagyságrendű: a kenyér és péksütemény, a száraztészta, valamint a húskészítmények előállítása), 16 esetben pedig véglegesen leállította. Az élelmiszer-előállító üzem működésének felfüggesztésére 45 alkalommal (elsősorban száraztésztaféléket és konzerveket előállító üzemek esetében), míg a tevékenység beszüntetésére 6 alkalommal került sor.

Az élelmiszerellenőrzés és -vizsgálat során a hatóság 1 397 esetben hívta fel a figyelmet a különböző technológiai problémák megszüntetésére. Az élelmiszer-előállítóknál összesen 200 hibás élelmiszer-tétel került zárolásra, amelynek értéke 36 837 000 Ft. Ebből 71 tételt átdolgozásra utaltak 16 872 000 Ft értékben és 43 tétel élelmiszert takarmányozási célra találtak alkalmasnak 10 996 000 Ft értékben. Megsemmisítésre 54 tétel került 1 762 000 Ft értékben.

Az élelmiszer minőségellenőrző hatósági intézkedések többéves alakulását az 1994-1997 közötti időszakban az 1. ábra szemlélteti.



**1. ábra: A hatósági intézkedések alakulása (1994-1997)**

Az elmúlt évek folyamán a szabálysértési feljelentés, mint közvetett eljárási forma, gyenge hatékonysága miatt 1997. évben jelentősen csökkent. A hatósági eljárások hatékonysága emelkedett, melyeken belül erősödött a közvetlenül alkalmazható, azonnal ható intézkedések szerepe, mint a gyártás időszakos leállítása és végleges leállítása, valamint a helyszíni bírság. A minőségvédelmi bírság alkalmazására természetesen nincs korábbi adat, de hatékonysága egyértelmű.

Az Országos Borminősítő Intézet 365 alkalommal tett szabálysértési eljárásra javaslatot, amely 151 üzemet, 120 borkimérést, illetve piac ellenőrzést és 94 egyéni termelőt érintett. Megelőző jelleggel 53 alkalommal hívták fel a figyelmet a hibás termékekre, míg az előírások betartása érdekében az intézeti minőségvizsgálatok eredménye alapján 1 186 alkalommal figyelmeztettek. Az Országos Borminősítő Intézet által 28 801 hl bor került zárolásra 158 406 000 Ft értékben. Ebből fogyaszthatóság szempontjából alkalmatlannak ítélték 4 620 hl bort, amelyet 25 410 000 Ft értékben megsemmisítettek.

Az Országos Borminősítő Intézet 1997 évi egyik kiemelt feladata volt, hogy saját eszközeivel és lehetőségeivel mindent megtegyen a borhamisítások visszaszorítása érdekében. A borhamisítványok előállítóit

célozta az ellenőrzés az Alföld, Kiskőrös, Kecel, Akasztó, Soltvadkert térségében. A Bács-Kiskun megyei Rendőrfőkapitány egy „borkommandót” hozott létre rendőrökből és pénzügyőrökből. Az akciócsoport ellenőrzéseiben heti egy-két alkalommal az OBI felügyelői is részt vettek. Az ellenőrzések hatékonyságát bizonyítja, hogy a térségben a nagytételű borhamisítás érzékelhetően csökkent. Heves és Borsod megyében is megalakult a „borkommandó”, amelyben az OBI felügyelők szintén aktívan közreműködtek. A „borkommandó” összesen 89 előállító telephelyén végzett közös ellenőrzést. A megmintázott italok vizsgálati eredménye alapján 12 550 hl cukorcefre, illetve 13 481 hl hamisított bor készítése miatt kezdeményeztek eljárást.

### **3.2. A hatósági élelmiszer-előállítói üzemellenőrzések alakulása**

Az év folyamán a 7 763 élelmiszer-előállító üzemből 4 400 üzemet (56,7 %) ellenőriztek, amely elméletileg hozzávetőlegesen minden második élelmiszer-előállító üzem ellenőrzését jelenti. A 4 400 üzemben a hatósági szakemberek összesen 7 178 ellenőrzést végeztek, így az ellenőrzés gyakorisága 1,63. Az intézkedések hatékony végrehajtásához szükséges utóellenőrzések indokolják, hogy az ellenőrzések gyakorisága tovább ne csökkenjen, mivel ez 1991-ben 2,0 volt. Az ellenőrző kapacitás vonatkozásában, az összes üzem (7 763) és az összes ellenőrzést (7 178) tekintve, ez a szám 0,93. Ebből látható, hogy elméletileg is csak minden üzemet alig egy alkalommal lehetne ellenőrizni, minden utóellenőrzés nélkül. Ez a következtetés is az ellenőrző kapacitás növelésének szükségességére hívja fel a figyelmet.

Ha minden üzemet 1,63 gyakorisággal ellenőriznének, a rendelkezésre álló szám adatok alapján ez évente összesen 11 700 üzemellenőrzést tenne szükségessé. A rendelkezésre álló kapacitás alapján azonban az 1998. évre is csak 7 470 üzemellenőrzést irányoztunk elő. Miután az ellenőrzésben vannak szükségszerű ismétlődések (többször is vissza kell menni egy adott üzembe, hogy az ellenőrzés eredménnyel járjon), ezért nem egyszerű matematika kérdése az ellenőrzések tervezése.

A rendelkezésre álló korlátozott kapacitás miatt az ellenőrzést a szükségletekhez igazítjuk. Egyrészt a rendelkezésre álló információk és egyéb szempontok alapján évente tervezzük az üzemek ellenőrzését (hol, miért, milyen irányban kell fokozni). Másrészt a minőségbiztosítással rendelkező élelmiszer-előállítók ellenőrzésének módja és mennyisége a jövőben eltér a hagyományos (mintavételes, minőség-felügyeleti) ellenőrzéstől, mivel az a minőségbiztosító tevékenység hatékonyságának felmérése irányába tolódik el.

Az élelmiszer-előállítói tevékenység ellenőrzése során 12 nem engedélyezett létesítményt találtak az év folyamán és 42 esetben nem rendelkezett működési engedéllyel az élelmiszer-előállító. Ugyanakkor 493 termék nem rendelkezett jóváhagyott gyártmánylappal, illetve engedély nélkül végezték azok előállítását.

Az Országos Borminősítő Intézet 61 kereskedelmi itallerakatban és üzemi raktárban, valamint 184 kereskedelmi egységben és 1 157 borozóban tartott helyszíni ellenőrzést. Az ellenőrzések hatékonyságát tovább fokozta, hogy Közép-Magyarország térségében 4 fős létszám bővítésére adódott lehetőség, ami 1997. októberében meg is valósult.

### **3.3. A hatósági engedélyezési eljárások alakulása**

Az Állomások 1997. évben 482 létesítési engedélyt és 1 095 működési engedélyt adtak ki. Az engedélyezési eljárás során a hatóság 24 202 mintát vizsgált meg és összesen 28 274 határozatot hozott.

A hatósági engedélyezési eljárás során:

- 1 új élelmiszer gyártásának felterjesztésére került sor, amelyet az FM engedélyezett.
- 12 498 új terméket engedélyeztek, amelyhez 9 781 esetben végeztek laboratóriumi vizsgálatot a gyártmánylap jóváhagyásához. A legtöbb új terméket a következő termékcsoportokban engedélyezték: 4 947 kenyérfélét és péksüteményt; 1 446 húskészítményt; 1 313 konzervkészítményt; 1 286 az édességet; 612 baromfit és baromfikészítményt.
- 13 386 termék esetében kellett a gyártmánylapot megújítani, amihez 4 471 minta vizsgálatát végezték el. Gyártmánylap-megújítást kiemelkedően nagy számban a következő termékcsoportokban végeztek: 6 018 kenyér és péksütemény; 1 619 hús és húskészítmény; 1 471 konzervkészítmény; 1 103 baromfi és baromfikészítmény esetében. Az előzőekből következik, hogy a termékek választéka átlag feletti mértékben bővült a kenyérfélék és péksütemények vonatkozásában, továbbá jelentős volt a húskészítmények, a konzervek, az édességek és a baromfikészítmények esetében is.
- Az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának meghosszabbítását 263 termékre kérték.

### **3.4. Egyéb hatósági tevékenység**

Az élelmiszerellenőrző hatóság 82 fogyasztói panaszt vizsgált ki. Az illetékességi területen 279 célvizsgálatot, valamint 3 442 egyéb hatósági és több mint 4 ezer monitoring minta vizsgálatát végezte el.

Az élelmiszer minőségellenőrző hálózat munkatársai az 1995. évi XC. tv. 5.§.-a, illetve a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) rendelet 11.§-ának (3) bekezdése által az élelmiszer előállításban résztvevők számára előírt közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimum vizsgát és az ahhoz szükséges tanfolyamot a társhatóságokkal együtt szerezték meg. A társhatóságokkal együtt több alkalommal végeztek közös ellenőrzéseket. Az élelmiszerellenőrző hálózati szakemberek vizsgával egybekötött HACCP tanfolyamon, illetve minőségbiztosítási továbbképzésen vettek részt. A minőségügyi társadalmi szervezetekben (Magyar Élelmiszerminősítő Társaság, MÉTE, EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság stb.) aktívan tevékenykedtek, előadásokat tartottak, szakközépiskolákban oktattak, publikáltak. Szakmai előadásokon, konferenciákon, élelmiszervizsgáló laboratórium akkreditálással kapcsolatos tanfolyamokon vettek részt és gyarapították, bővítették szakmai ismereteiket.

## **4. Megállapítások az élelmiszerek és a borok minőség alakulásáról**

1997-ben az élelmiszerellenőrző hatóság 28 957 tételt vizsgált, amelyből 3 170 volt (10,9 %) kifogásolt. Az elmúlt évihez képest (1996-ban 11,5 %) gyakorlatilag változatlan kifogásolási arányú élelmiszerek kerültek forgalomba.

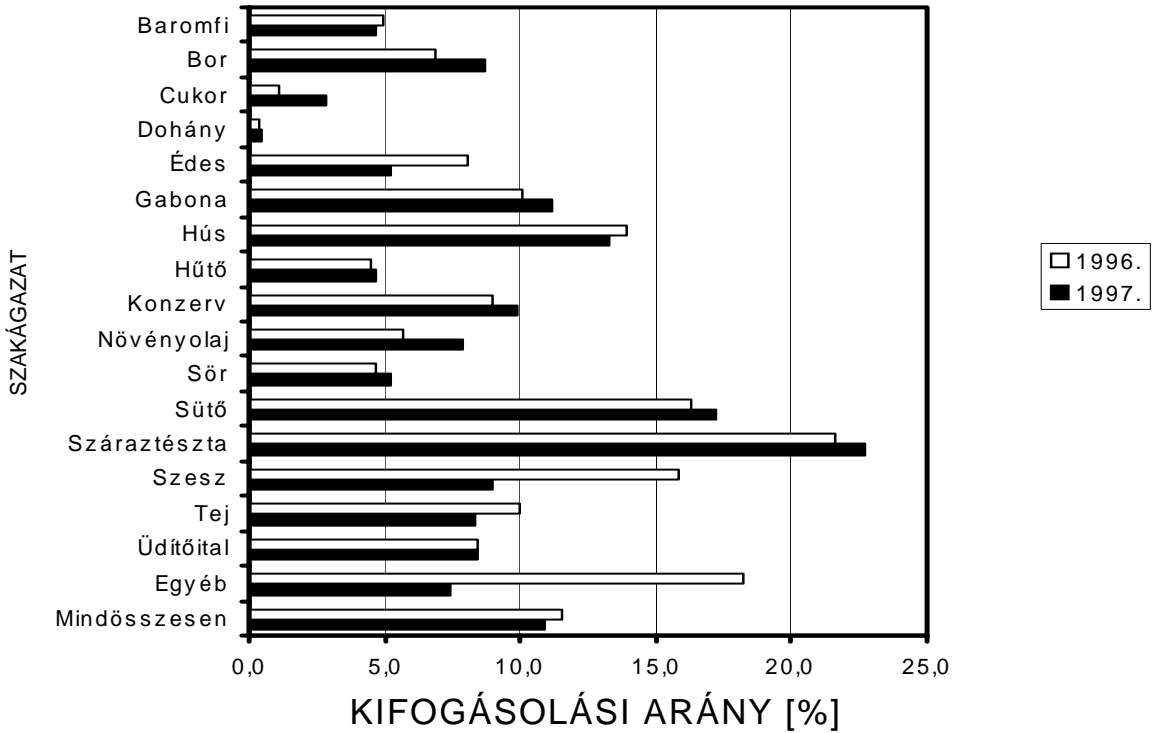
Az Országos Borminősítő Intézet 12 610 db minta bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot és sűrítményt vizsgált és minősített (8 756 db belföldi, 3 287 db export, 567 db import), amelynek 8,7 %-át kifogásolták. Az elmúlt évhez viszonyítva (1996-ban 6,9 %) kissé nőtt a kifogásolási arány.

Az élelmiszert előállító szakágazatokon belül az országos átlag felett kifogásolták a száraztészta féléket (22,7 %), a kenyereket, péksüteményeket (17,2 %), a hústermékeket (13,3 %) és a gabonatermékeket (11,2 %).

Évek óta alig kell kifogásolni a dohánytermékeket (0,5 %) és a cukorféléket (2,8 %). Kis mértékben kifogásolták a hűtött-gyorsfagyasztott termékeket (4,7 %), a baromfitermékeket (4,7 %), valamint az édességeket (5,2 %) és a söroket (5,2 %).

Az ellenőrző szakemberek az élelmiszerágazati átlagot megközelítően kifogásolták a konzerveket (9,9 %), a szeszes italokat (9,0 %), az üdítőitalokat (8,4 %), a tejtermékeket (8,3 %), a növényolajféléket (7,9 %) és az egyéb élelmiszereket (7,4 %).

Az élelmiszerek a kifogásolási arányának alakulását a 2. ábra mutatja.



**2. ábra: Élelmiszerek kifogásolási arányának alakulása**

Az 1996. és az 1997. évi kifogásolási arány változását az egyes megyékben a 3. és a 4. ábra szemlélteti.

A hibaokok %-os megoszlását, valamint a kifogásolási okok időbeli változását (1992-1997) az 5. és 6. ábra mutatja.

Az élelmiszerek vizsgálata során a beltartalmi összetételi jellemzők kifogásolása (49 %) volt a leggyakoribb – az elmúlt évekhez képest is növekvő tendenciával –, amelyet többnyire a fogyasztó nem vagy alig érzékel. Ezért a laboratóriumi vizsgálatok számának és fajtájának további bővítése – különösen az egészségre veszélyes alkotó elemek vizsgálata – igen fontos. Az európai vizsgálati színvonal elérése érdekében a folytonosan korszerűsödő drága vizsgáló berendezések beszerzésével lépést kell tartani.

Kedvező, hogy a jelölési hibaok – csökkenő jelleggel – 25 %-os arányt mutat. A jelölési hiányosságok etikai megítélésén, a fogyasztó megtévesztésén túlmenően veszélyeztethetik az egészséget. Így a jelölési hiányosságok következményei súlyosak is lehetnek, ami összefügghet az élelmiszerben talált fel nem tüntetett alkotóelemekkel is és amelyek csak később derülnek ki a laboratóriumi vizsgálat után, mivel a fogyasztó nem tud minden szükséges információt a tájékoztató címkéről leolvasni.



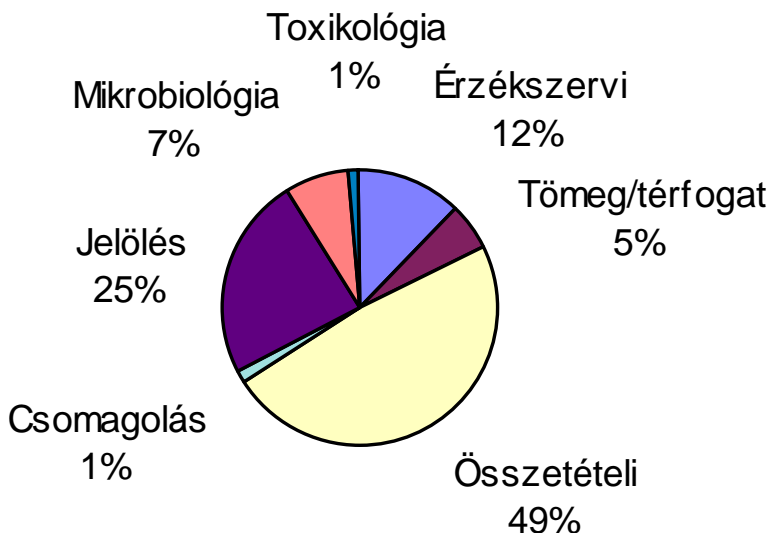
**3. ábra: Élelmiszerek kifogásolási arányának alakulása 1996-ban**



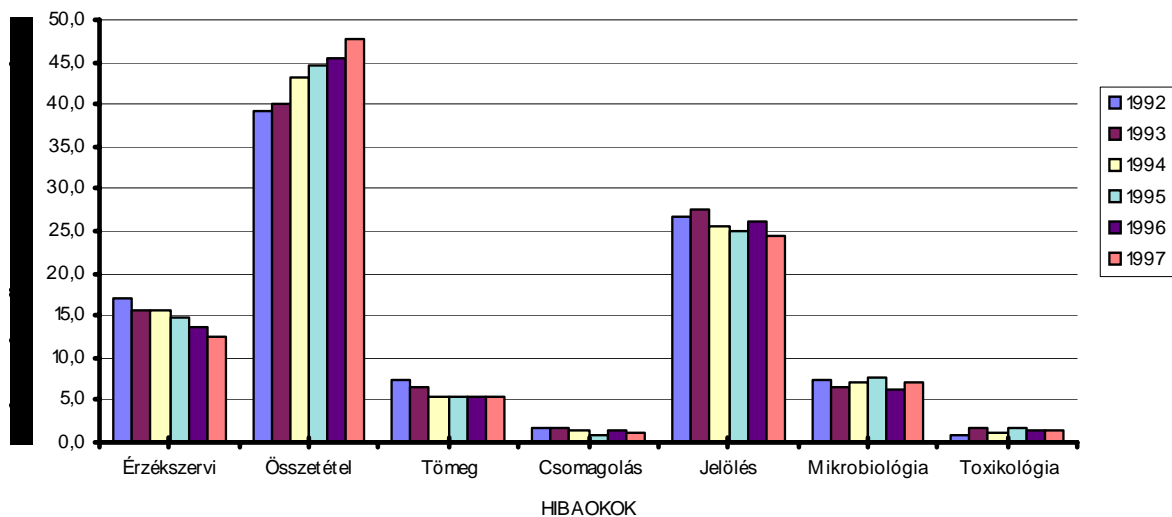
**4. ábra: Élelmiszerek kifogásolási arányának alakulása 1997-ben**



Súlyosan ítélandó meg a fogyasztó bármilyen szándékos megtévesztése; a félrevezető, illetve eltírtolt tájékoztatás már életet is veszélyeztetett. Jogtalan gazdasági előny szerzésével összefüggő összetételi hibát vagy tömeghiányt is takarhat a hiányos vagy eltérő jelölés. A megváltozott élelmiszertörvényi szabályozás a jelöléssel kapcsolatos követelményeket is szigorította, így azok is megfelelnek az európai normáknak.



**5. ábra: Az élelmiszerek hibaokainak %-os megoszlása 1997-ben**



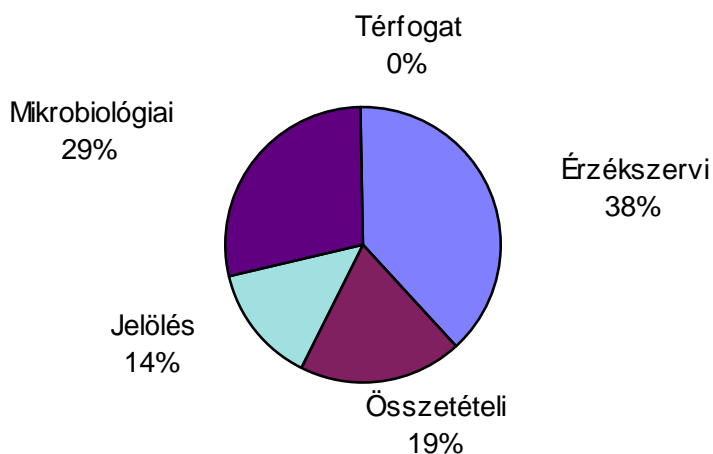
**6. ábra: A kifogásolási okok arányának változása az élelmiszereknél**

Az élelmiszerek érzékszervi jellemzőinek hibája 12 %-os arányban fordult elő. Visszatekintve a korábbi időszakokra az érzékszervi hibák csökkenő tendenciát mutatnak. Az érzékszervi hibák gyakran jeleznek egyéb hibát is mint, összetételi (sós, édes stb.) vagy mikrobiológiai hibát (penész ízű, savanyú stb.).

A mikrobiológiai hibák (7 %) kissé nőttek, a tömeg- és térfogat-hiány közel azonos (5 %), míg a csomagolási hibák részaránya (1 %) kisebb és a toxikológiai hibák aránya (1 %) azonos az elmúlt évhez viszonyítva.

A hibaokok, amelyek együtt fordulnak elő, sokszor összefüggést mutatnak, ezért az élelmiszerminőség és annak elemzése a teljes körűséget igényli. Ez kerül előtérbe az ISO 9000 minőségbiztosítási rendszereket bevezető gyártóknál, ahol már a beszállítók minőségbiztosítását is megkövetelik ahhoz, hogy az előállított élelmiszer minősége megvalósuljon. Nagyon fontos a kialakított minőségbiztosításon túl az élelmiszeregészségügyi ártalmatlanság. Ezt biztosítja a HACCP rendszer, amelyet sok esetben együtt alkalmaznak az ISO 9000 rendszerrel. A HACCP rendszer kiépítésénél azonban – a higiéniai kritikus pontok mellett – gyakran meghatározzák a termékek minőségére veszélyes kritikus pontokat is. Például egy szétfőtt vagy túlkezelt élelmiszernek esetleg már csökken az élvezeti értéke, de az az egészséget nem veszélyezteti. A minőség szempontjából a még megengedhető mértékű kezelés az a kritikus pont, amelynek alávetett élelmiszer a fogyasztó szempontjából nem túl sokat veszít értékéből. A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés egyre inkább kiterjed a minőségbiztosítás elemeinek ellenőrzésére is.

A **borászati szakágazatban** a legmagasabb kifogásolási arány a különleges minőségű borok esetében fordult elő (28,3 %). Azonos szinten, de nagy volt kifogásolás az asztali borok (10,9 %) és a borpárlat (10,9 %) vizsgálata során. A borok szakágazati átlaga felett volt kifogásolt a tájbor (9,5 kif.%), a likőrbor (9,1 kif.%) és a szénsavas bor (9,1 kif. %). A szakágazati átlag alatt került kifogásolás alá a minőségi bor (6,1 %) és a sűrített must (3,8 %).



**7. ábra: A borok hibaokainak %-os megoszlása 1997-ben**

Az Országos Borminősítő Intézet adatai (7. ábra) alapján a hibaokokat elemezve megállapítható, hogy a kifogásolás 37,5 %-át a hibás érzékszervi

jellemzők, a 29,4 %-át pedig a mikrobiológiai hibák okozták, 19,3 % volt az összetételi jellemzők hiba aránya, míg a jelölési hiba 13,8 %-ot tett ki. Térfogat hiány nem volt.

A vörösboroknál a kátrányfesték (szintetikus színezék) tartalmat 3 374 bor esetében ellenőrizték, ebből pozitív 240 db (7,1 %) volt. 3560 db diglükozid-tartalom vizsgálatot végeztek, 5 % felett 44 bor (1,2 %) tartalmazott direkt termő szőlőből származó bort is.

## **5. Következtetések és összefoglaló megjegyzések**

1. A jogi szabályozás, az EU harmonizációs törekvések érvényre juttatásával jelentősen megreformálta az élelmiszer-előállítás és az élelmiszer minőségellenőrzés területét, az elvégzendő feladatokat megsokszorozta.
2. Az élelmiszer-előállítás vertikumában egyre több élelmiszer-előállító alkalmaz minőségbiztosító rendszert annak érdekében, hogy versenyképes terméket állítson elő, hogy meg tudjon felelni az európai normáknak. Számuk azonban még csekély, az ilyen irányú fejlődést jól szolgálja az élelmiszer minőségellenőrök területi munkája.
3. A megnövekedett szakmai feladatok következtében az élelmiszer- és a bor-ellenőrzés fejlesztése elengedhetetlen.
4. A hatékonyan működő hatósági élelmiszer minőségellenőrzés megvalósításához elengedhetetlenül fontos egy – a jelenlegi igényeket kielégítő – korszerű információs rendszer kialakítása, amely képes a nemzetközi (EU) elvárásoknak is megfelelni.
5. Az élelmiszerek kifogásolási aránya – az elmúlt évhez képest – gyakorlatilag változatlan. Az élelmiszerválaszték jelentősen bővült, ami a fogyasztói igények szempontjából kedvező. Az új termékek száma kiemelkedően nagy volt a kenyérfélék, a péksütemények, a húskészítmények, a konzervek, az édességek és a baromfikészítmények esetében.
6. A legkevesebb kifogást állapították meg a cukor- és a dohánytermékek esetében. Az országos átlagnál kisebb volt a kifogásolás a hűtött, a gyorsfagyasztott, a baromfifélék, az édességek és a sörök termékcsoportjaiban.
7. A szankcionálás a hatékonyabb eszközök alkalmazása irányába tolódott el és így eredményesebb volt az elmúlt évekhez képest. Az OBI – a társhatóságokkal rendszeresen együttműködve – jelentős eredményeket ért el a borhamisítások visszaszorításában.