

# Az 1998. évi hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól

*Ducsay Tamás*

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium,  
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 1998. március 24.

## 1. Az élelmiszer- és borellenőrzés jogi szabályozása

Az élelmiszerjog területén az EU jogalkotásban a legfőbb cél a jogi szabályozás összességének megfelelő termékminőség, a fogyasztó egészségének védelme. Az elmúlt években az EU-ba szállított élelmiszereinket az ott illetékes hatóságok évről-évre felül is vizsgálták, hogy exportáló élelmiszerelőállítóink – a higiénitól kezdve a belső minőségellenőrzés rendszeréig – teljesítik-e az EU normákat.

Az előttünk álló feladatok megoldására több intézkedés történt. Ezekből ki kell emelni, hogy 1997. novemberében a nemzeti élelmiszerbiztonsági program kidolgozása céljából a Földművelésügyi és a Népjóléti Minisztérium megalakította az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testületet. A jogharmonizációra való törekvés eredményeként, több fontosabb szabályozás – amelyek az egészségre és a minőségre egyaránt vonatkoznak – már egységesítésre került. Ennek jelentős elemei az Élelmiszertörvény és végrehajtási rendeletei, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv I-II-III. kötetének előírásai, a Bortörvény és egyéb kapcsolódó rendeletek, előírások.

1998. évben az élelmiszer-minőségellenőrzést érintő jogi szabályozásból kiemelve a következők a jelentősebbek:

### **21/1998. (IV.8.) FM-BM-HM-IKIM-NM együttes rendelete:**

#### **Az élelmiszerek ellenőrzésének rendjéről.**

Az 1995. évi Élelmiszertörvény felhatalmazása alapján a rendelet hatálya a közfogyasztásra szánt forgalomba hozott élelmiszerek és dohánytermékek és az ott felhasználható adalékanyagok (együtt: élelmiszerek) előállításával és forgalmazásával kapcsolatos közegészségügyi, minőségügyi, állategészségügyi, élelmiszer-higiéniai hatósági ellenőrzésére terjed ki, amely minden élelmiszert előállító, forgalmazó természetes és jogi személyre, továbbá jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági

társaságra vonatkozik. Az élelmiszer-ellenőrzés koordinációs feladatait a megalakuló Tárcaközi Koordinációs Bizottság látja el, amelynek működtetéséről az FVM gondoskodik.

A rendelet különös figyelmet fordít arra, hogy az ellenőrzések alkalmával azt is megállapítsák, hogy a Veszély Elemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) és más, nemzetközileg elfogadott minőségbiztosítási rendszert (ISO 9000 stb.) alkalmazók az abban foglalt biztonsági előírásokat betartják-e.

### **1/1998. (I.12.) FM rendelet: A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról.**

A „Kiváló magyar élelmiszer” tanúsító védjegy a minőség erőteljes javítására ösztönöz. A minőség-tanúsítás alapvető célja lehetőséget teremteni a magyar élelmiszeriparnak, hogy felkészülhessen a jelenleginél sokkal erőteljesebb versenyre, a nemzetközi piac kiszélesedésére. Egyúttal cél a hazai fogyasztók bizalmának megnyerése, illetve megtartása is, hogy a magyar fogyasztói társadalom számára legyen érdemes minél több magyar árut vásárolni. A magyar hatósági élelmiszer-ellenőrzés által rendszeresen ellenőrzött „Kiváló magyar élelmiszerek” jegyzékét a **1. táblázat** tartalmazza.

#### **1. táblázat: Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegyet elnyert termékek**

<i>Termék</i>	<i>Gyártó</i>
Akácmez szilkében	Y Food Kft.
ALPIA különleges étcsokoládé	STOLLWERCK Kft.
ALPIA tejszínes csokoládé 100 g	STOLLWERCK Kft.
Befőtt-család (meggybefőtt, cseresznyebefőtt, szilvabefőtt felezett, sárgabarackbefőtt felezett)	Nagyatádi Konzervgyár
Bonjour friss 100 %-os gyümölcsle család	Pacific Óceán Tartósítóiipari Kft
Chef almaecet	Buszesz Rt
Cherry Love konyakmeggy	FUNDY Kft.
CHERRY QUEEN konyakmeggy	STOLLWERCK Kft.
Csabai szárazkolbász	CSABAHÚS Kft.
Csabai vastagkolbász	CSABAHÚS Kft.
Csemegekukorica vákuumzárású	Nagyatádi Konzervgyár
Csomagolt friss szamóca	Benedek László, Nagyréde
Dr. Torok Keménycukrok	Sweet Point Édesipari Kft.
Étkezési szalonnák termékcsalád	Pápai Hús Rt
Fehér díszdoboz család	Szamos Marcipán Kft.
Félfogós liszt	Halmai Halasi Malom Kft.
Finomított kristálycukor 1kg-os	Kabai Cukorgyár Rt
Finomított kristálycukor 5gr-os	Kabai Cukorgyár Rt.
„Fissen süsd” termékcsalád	Friss Kft.

<i>Termék</i>	<i>Gyártó</i>
Fokhagymával töltött szilva	Barbai Béla
Friss hízott libacomb vákuumcsomagolásban	ConAvis Rt. Pannonliver Baromfifeldolgozó Gyár
Friss hízott libamáj vákuumcsomagolásban	ConAvis Rt. Pannonliver Baromfifeldolgozó Gyár
Friss hízott libamell vákuumcsomagolásban	ConAvis Rt. Pannonliver Baromfifeldolgozó Gyár
Friss, pácolt fűszerezett csirke comb	Bábolna Baromfi Győr Kft.
Friss, pácolt fűszerezett csirke szárny	Bábolna Baromfi Győr Kft.
FUNDY gummy puha cukorkák	FUNDY Kft.
Fundy szaloncukrok	FUNDY Kft
FUNDY zselé puha cukorkák	FUNDY Kft.
Füstölt-főtt császárszalonna vákuumfóliában	Zalahús Rt.
Gallusz elősütött pizza 140/2, 280/2	Pécsi Sütőipari Részvénytársaság
Gallusz kakaós foszlós kalács 0,5kg.	Pécsi Sütőipari Részvénytársaság
Gold marcipános, kakaós, rumos-diós, mákos kakaós szaloncukorkák	Sweet Point Édesipari Kft.
Gönczi barackpálinka	Miskolci Likörgyár Rt.
Gundel paprika	Kalocsakörnyéki Agráripari Rt.
Gyorsfagyasztott csemege kukorica, morzsolt	PETISFOOD Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft.
Gyorsfagyasztott csigahús, Visszatöltött csiga, Csigaház	GOURMANDISE Kft.
Gyorsfagyasztott félkész gyümölcsleves	Szőlőskert Szövetkezet
Gyorsfagyasztott félkész palóc leves	Szőlőskert Szövetkezet
Gyorsfagyasztott gyümölcsös krokettek (almás, szilvás, meggyes) család	MIRSA Pest megyei Hűtőipari Rt.
Gyorsfagyasztott korall gyümölcskeverék	Szőlőskert Szövetkezet
Gyorsfagyasztott málna	Szőlőskert MGSZ
Gyorsfagyasztott rostos parajkrém	MIRSA Pest megyei Hűtőipari Rt.
Gyorsfagyasztott rubin gyümölcskeverék	Szőlőskert Szövetkezet
Gyorsfagyasztott szeder	Szőlőskert Szövetkezet
Gyorsfagyasztott VITÁL zöldborsó	Arvit Hűtőipari Rt.
Gyorsfagyasztott zöldborsó	MIRSA Pest megyei Hűtőipari Rt.
Gyorsfagyasztott zöldséges krokettek (parajos, brokkolis, karfiolos) család	MIRSA Pest megyei Hűtőipari Rt.
Gyorsfagyasztott, elősütött, panírozott pácolt csirkemell filé	ConAvis Rt. Baromfifeldolgozó Gyára, Törökszentmiklós
Hajdú Nagymokka Kockacukor 0,5kg-os	Kabai Cukorgyár Rt.
Herkules szalámi	Zalahús Rt
Ketchup, csemege, 470 ml	Csabai Konzervgyár Rt.
Koch's Tormacsalád	Koch's Torma /Hungária/ Kft
Kollagén fóliás hálós comb	Tolna-Hús Rt.
Kondás szalonna	Nagisz Rt.
Különleges fűszerpaprika	Szegedi Paprika Rt.
Különleges őrölt fűszerpaprika	Fűszerfarm Magyar Paprika Rt.
Lecsó, natúr, 720 ml	Csabai Konzervgyár Rt.

<i>Termék</i>	<i>Gyártó</i>
Macskanyelv	FUNDY Kft
Mesterfogások (kapros-vajkrémmel, petrezselymes-vajkrémmel, mustáros-vajkrémmel töltött) darabolt csirkemell család	ConAvis Rt. Baromfifeldolgozó Gyára, Törökszentmiklós
Mesterfogások édes-savanyú mártással töltött darabolt csirkemell	ConAvis Rt. Baromfifeldolgozó Gyára, Törökszentmiklós
Mesterfogások, (kapros-juhtúróval, juhtúróval töltött) darabolt csirkemell család	ConAvis Rt. Baromfifeldolgozó Gyára, Törökszentmiklós
Mohai Ágnes széndioxiddal dúsított ásványvíz	„Előre” Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Szövetkezet
Nádudvari túró	MARK-NAGISZ Kft.
Nagymama lekvárja, Extra termékcsaládból: Málna, Meggy, Szilva	EKO Első Kelet-Magyarországi Élelmiszeripari, Kereskedelmi és Eszközhasznosítási Kft.
Napraforgó krémméz	Pusztafood Bt
Nemes szalámi	Solami Rt.
Non stop ostyák	FUNDY Kft
Óbudai gyémánt természetes ásványvíz	Buszesz Rt
Óriás palacsinta	HÓD CREPES Kft.
ORSI Pulykacsemege	Merian Orosháza Finom Szárnyas Különlegességek Rt.
Pacific Bébiital család	Pacific Óceán Tartósítóiipari Kft.
Pácolt darabos jellegű húskonzervek termékcsalád	Pápai Hús Rt
Pácolt, füstölt libacomb, libamell, pulyka felsőcomb	HAJDÚ-BÉT Rt. Debrecen
Paprika pálinka	Kentaur Kft.
Paprikás, pácolt, pulykamell	HUNGERIT Baromfifeldolgozó és Élelmiszeripari Rt.
Pehelycukrok	Sweet Point Édesipari Kft.
Polesweet édesítőszer	Politur Vegyipari Szövetkezet
Prima Maroni gesztenye család	Kenesei és Társa Kft.
Pulykamell sajttal töltve	HUNGERIT Baromfifeldolgozó és Élelmiszeripari Rt.
Queen Cola	Buszesz Rt
Ropi sóspálcika 45 g.	KARAMELL Sütő- és Édesipari Részvénytársaság
Rubin extra különleges fűszerpaprika-őrlemény, csípősségmentes	Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Kft.
Saláta-zöldség keverék	Eisberg Élelmiszerfeldolgozó és Szolgáltató Kft.
Savanyúság-család (Csemege uborka, Ligetsaláta, Party mix)	Nagyatádi Konzervgyár
Szabolcsi almapálinka	VÁRDA-DRINK Szeszipari Rt.
Szatmári kisüsti szilvapálinka	Hungaroteam Kft.
Szatmári szilvalekvár	Hungaroteam Kft.
Szatmári szilvapálinka	VÁRDA-DRINK Szeszipari Rt.
Tészta család (4 tojásos, 500 g) cérnametélt, szélesmetélt, spagetti, nagykocka, szarvacska	Babják és Fiai Kft., Budapest

<i>Termék</i>	<i>Gyártó</i>
Tészta család (4 tojásos, 500 g) tarhonya, kiskocka, spirál makaróni, orsó	Babják és Fiai Kft., Budapest
Tészta család (6 tojásos, 500 g) cérna metélt, széles metélt, szalagsziga, szarvacska, copf	Babják és Fiai Kft., Budapest
TIBI különleges étcsokoládé 100 g	STOLLWERCK Kft.
TIBI tejszokoládé 100 g	STOLLWERCK Kft.
TOFU	TECSITO Kft.
Tökmagos méz	Y-Food Kft.
TV paprika	Árpád Szövetkezet
Új Poliszet	Politúr Vegyipari Szövetkezet
Valódi debreceni kolbász	Debreceni Hús Rt.
VITÁL Rizi-mix	ARVIT Hűtőipari Rt.

A rendszer csak olyan élelmiszert minősít kiválónak, amelynek egy vagy több minőségi jellemzője a vonatkozó jogszabályokban és/vagy a Magyar Élelmiszerkönyvben az előírt követelménynél lényegesen jobb. Feltétel többek között, hogy az élelmiszer-előállító tevékenységét Magyarországon végezze, a termék itt készüljön és valamennyi hatósági engedéllyel rendelkezzen.

A rendelet szerint a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítására a **Hagyományos Különleges Tulajdonság** feliratú védjegyet lehet alkalmazni. A magyar specialitások tanúsítását az előállítók kezdeményezik az **FVM Magyar Községi Agrármarketing Centrum Kht.**-nél (AMC).

### **87/1998. (V.6.) Korm. r. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályokról.**

Célja a tájegységhez, földrajzi helyhez kötődő hagyományok, a hírnévnek örvendő termékek, a nemzeti specialitások jogi védelme és piaci versenyképességük növelése. A védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény alapján készült ez a rendelet, amely tisztázza a fogalmi meghatározásokat, (eredet-megjelölés, földrajzi jelzés) a bejegyzés feltételeit, az eljárás rendjét és a védettséghez kapcsolódó jogosultságokat. Az eredetvédelem nem csak a szigorúan termékleírás szerint előállított terméket védi, hanem a „védett területen” működő termelőt is megilleti.

### **4/1998. (XI.11.) EüM rendelet: Az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről.**

A nemzetközi előírásoknak megfelelően korszerűsített rendeletben a leglényegesebb változás, hogy az élelmiszerek egészségügyi biztonságának megítélését befolyásoló kórokozók köre kibővült. Újabb kategóriák kerültek megnevezésre: úgymint a minősített kórokozók, ezen belül baktériumok és ezek toxinjai, vírusok, mikotoxinok, protozoák és férgek. A többi mikroorganizmus besorolásnál csak kisebb átcsoportosítások vannak. Néhány esetben előfordul a mintavétel és a hozzá tartozó határérték szigorítása (tejpor,

fűszer, gyorsfagyasztott termékek, gyümölcslevek). A rendeletnek alkalmazási nehézségei vannak, mint pl. egyes nagy élelmiszer-csoportokra nincs egyértelmű előírás (üdítőitalok, szárítottészták), illetve egyes termékek nem sorolhatók pontosan be (zsemlemorzsa, cukor, izoszörp).

### **12/1998. (XII.11.) EüM rendelet: Az élelmiszerek radioaktív szennyezettségének megengedhető mértékéről.**

A rendelet az 1995. évi XC. Élelmiszer-törvény 27. §-ának, valamint a külföldről származó termékek vonatkozásában a 1996. évi CXVI. törvény 68. §-ának felhatalmazása alapján készült. Ez a rendelet az Európai Közösségek jogszabályaival összeegyeztethető szabályozást valósít meg.

### **1998. évi XXVII. törvény: A géntechnológiai tevékenységről.**

A géntechnológia ma az élelmiszer-biotechnológiai fejlesztés egyik kulcskérdése. Jelentős eredményeket értek el az élelmiszeripari termékek minőségét befolyásoló és meghatározó komponensek anyagcsere útjainak, genetikai szabályozásának megismerésében, illetve a genetikai állomány megváltoztatásával történő törzsjavítás területén. A törvény a géntechnológiával módosított szervezetek és az azokból előállított termékek zárt rendszerben történő felhasználását, kibocsátását, illetve forgalmazását tárgyalja (kivéve a kutatási célú zárt rendszerű felhasználást).

Meghatározott jogi kereteket ad a rendeletekben történő teljes körű szabályozás további kidolgozására. A törvény az EU vonatkozó szabályozásához való közelítésnek is eleget tesz. E törvény hatálybalépésével egyidejűleg – géntechnológiai szempontból – kiegészül az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. tv. 20. §-a az állatgyógyászati készítmény és az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. tv. 2. §-ának 16. pontja az „**új élelmiszer**” fogalma vonatkozásban, valamint az utóbbinak 19. §-a a jelöléssel összefüggő fontos tudnivalókkal.

## **2. Minőségfejlesztés, minőségbiztosítás az élelmiszerek előállításában**

Az élelmiszerek biztonságos előállításának és a stabil minőség biztosításának, garantálásának, világszerte egyre nagyobb jelentősége van. E világméretű minőségorientált programnak Magyarországon számos hatékony eszköze működik.

Az utóbbi években megrendezett élelmiszerkiállítások és vásárdíjak erőteljesen ösztönzik a termékminőségért folytatott versenyt. 1998-ban több élelmiszerkiállítást és -vásárt rendeztek az ország különböző térségeiben is. Kiemelt jelentőségű volt, a „**Foodapest 98**” élelmiszeripari

szakkiállítás, ahol három rangos nagydíjjal – Siker-, Újdonság- és Export Nagydíj – jutalmazták a pályázat díjnyertes termékeit, előállítóit.

A minőségbiztosítási rendszert működtető előállítók számának alakulása a 2. táblázatban, felsorolása a 3. táblázatban található.

## 2. táblázat: ISO 9000-es minőségbiztosítási és HACCP rendszert alkalmazók számának alakulása

	1997	1998
Összes ellenőrzött üzemek száma	4400	4492
ISO 9000-es rendszer	130	208
Teljes körű HACCP	25	110
Egyes technológiákra alkalmazott HACCP	42	103
A HACCP bevezetésének megkezdése	99	81

## 3. táblázat: Minőségbiztosítási rendszert működtető előállítók

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
<b>Baromfi és baromfi készítmények</b>			
Bábolna Baromfi Győr Kft.	Győr	9002	+
Bábolna Baromfi Kecskemét Feldolg. Kft.	Kecskemét	9002	
Bábolna Baromfi Békéscsaba Feldolg. Kft.	Békéscsaba	9002	+
ConAvis Rt. Pannonlíver Baromfifeldolg. Gy.	Mezőkovácsháza	9002	+
ConAvis Rt.	Törökszentmiklós	9002	+
ConAvis Rt.	Zagyvarékas	9002	
FOTK Rt. Kisállatfeldolgozó üzem	Jászberény	9002	+
Gallicoop Baromfikeltető és Feldolgozó Rt.	Szarvas	9002	+
Halasi Csirke H - 105 Kft.	Kiskunhalas	9002	
Hajdú-BÉT Rt.	Debrecen	9002	
Hajdú-BÉT Rt.	Hajdúvid	9002	
Hajdú-BÉT Rt.	Kisvárd	9002	+
Hibro Baromfi Bt.	Kunbaja	9002	
Hernádi Her-Csi-Hús Kft. Baromfif. üzem	Hernád	9002	
Hungerit Rt. Baromfivágó üzem	Szentes	9001	+
Hungerit Rt. Panirozóüzem	Szentes	9002	+
Hungerit Rt. Továbbfeldolgozó üzeme	Szentes	9002	+
Kiskunhalasi Baromfifeldolgozó RT.	Kiskunhalas	9002	
Merian Orosháza Finom Szárnyas különlegességek Rt.	Orosháza	9001	
OLIVIA Kft. Nyúlvágó	Lajosmizse	9002	
SáGa Foods Rt.	Sárvár	9002	+
SÁTO tojásfeldolgozó és Ker. Kft.	Budapest	9002	
Zalabaromfi Rt.	Zalaegerszeg	9002	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
<b>Cukor és cukorkészítmények</b>			
Beghin Say Szerencsi Cukorgyár Rt.	Szerencs	9002	+
Flórián és Társa Kft. Cukorka üzem	Nemesvámos	9001	
Kabai Cukorgyár Rt.	Kaba	9002	+
Magyar Cukor Rt. Cukorgyára	Petőháza	9002	
Magyar Cukor Rt. Cukorgyára	Ács	9002	+
Mátra Cukor Rt.	Selyp	9002	+
Sarkadi Cukorgyár	Sarkad	9002	+
Szolnoki Cukorgyár Rt.	Szolnok	9002	+
<b>Dohánygyártmányok</b>			
Egri Dohánygyár Kft.	Eger	Philip Morris	
RJ Reynolds Tobacco Rt.	Sátoraljaújhely	9002	
<b>Édességek, csokoládék, cukorkák</b>			
Detki Édesipari Kft.	Halmajugra	9002	+
Ferrero Magyarország Kft.	Tiszajenő	9002 !	
Flórián és Társa Kft. Édesipari üzem	Nemesvámos	9001	
Fundy Kft.	Gyál	9001	
Gemenc Gabona Rt.	Gemenc	9001	
KARAMELL Rt.	Kalocsa	9002	
Kraft Jakobs Suchard Hungária Kft.	Budapest	9002	
Muraközi Ostya Kft.	Budapest	9002	
Stollwerck Budapest Kft.	Székesfehérvár	9002	+
Stollwerck Budapest Édesipari Kft.	Budapest	9002	
SWEET POINT	Dunakeszi	9001	
TCHIBO Kft.	Budaörs	9001	
ZALACO Sütő- és Édesipari Rt. Édesipari üzem	Zalaegerszeg	9001	
<b>Gabona és gabonakészítmények</b>			
Agrimill Rt. Békéscsabai Malom	Békéscsaba	9001	
Agrimill Rt. Szarvasi Malom	Szarvas	9001	
Agrimill Rt. Kukorica Malom	Gyula	9001	
Agrimill Rt. Rizshántoló üzem	Dévaványa	9001	
Bicskai Malom	Bicske	9002 !	
Borsodi Gabonaipari Rt.	Miskolc	9002 !	
Cerbona Rt. Búzamalom	Székesfehérvár	9002	+
Cerbona Rt. Kukoricamalom	Székesfehérvár	9002	+
Cerbona Rt. Extrudálóüzem	Székesfehérvár	9002	+
Cerbona Rt. (Gemenc Gabona volt)	Szekszárd	9001	
Első Pesti Hengermalom Rt.	Budapest	9002	
FORTUNATE Kft. Gabonapelyhesítőüzem	Lajosmizse	9001	
Gyermely Rt. Malomüzem	Gyermely	9002	
Hajdúsági Gabonaipari Rt.	Debrecen	9002	
Hajdúsági Gabonaipari Rt.	Balmazújváros	9002	
Hajdúsági Gabonaipari Rt.	Berettyóújfalú	9002	



Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
Hajdúsági Gabonai Rt.	Létavértes	9002	
Kenyő Malom	Tápiógyörgye	9002	
Mezőföld Malom Kft.	Sárbogárd	9002 !	
PREFORG Rt.	Miskolc	9002	+
TEKLA Kft. Marcali Malom	Marcali	9002	
<b>Hús és húskészítmények</b>			
Délhús Rt.	Alsómocsolád	9001	
Délhús Rt.	Baja	9001	
Délhús Rt.	Pécs	9001	
Gyulai Húskombinát Rt.	Gyula	9002	
HERZ Szalámigyár Rt.	Budapest	9001	+
Komáromi Mg. Rt. PONTIS Húsüzem	Komárom	9001 !	
MAVAD Rt.	Vecsés	9002	
Óreglaki Vadfeldolgozó Kft.	Óreglak	9002	
Pápai Hús Rt.	Pápa	9001	
PICK Szeged Rt. Központi Telep, Szalámigyár	Szeged	9001	++
PINI-HUNGARY Kft.	Kaposvár	9001 !	
Ringa Húsipari Rt. Kapuvári Gyár	Kapuvár	9002	
SOLAMI Húsipari Rt. Szolnoki Húsüzem	Szolnok	9002	+
Szirák - Farm Kft.	Borsodszirák	9002	
ZALAHÚS Rt.	Zalaegerszeg	9002	+
<b>Hűtött, gyorsfagyasztott termékek</b>			
ARVIT Hűtőipari Rt. Hűtőháza	Dunakeszi	9002	
ARVIT Hűtőipari Rt.	Győr-Hecsepuszta	9002	
Békéscsabai Hűtőipari Rt.	Békéscsaba	9002	+
DEKO-FOOD Rt.	Debrecen	9001	
Friss Kft.	Budapest	9002	
Goldsun Hűtőház Rt.	Zalaegerszeg	9002	+
Hajdúsági Hűtőipari Rt.	Debrecen	9002	
LOBA Hústermék Előállító és Értékesítő Kft.	Bábolna		Mc Donald's +
Mezőföldi Erdő és Vadgazd. Vadfeldolgozó	Soponya	9002	
MIRELITE Hűtőipari Rt.	Budapest	9002	
Miskolci Hűtőipari Rt.	Miskolc	9002	+
Pest megyei Hűtőipari Rt.	Albertirsa	9001	
PETISFOOD Mirelit üzem	Vasmegyer	9002	
PETISFOOD Kft.	Debrecen	9002	
Pongó Kft. Hűtőháza	Apagy	9002	+
Székesfehérvári Hűtőipari Rt.	Székesfehérvár	9002	+
Szőlőskert Szövetkezet Hűtőháza	Nagyréde	9002	+
UNILEVER Mo. Kft. Bajai Hűtőipari Gyár	Baja	9002	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
<b>Konzervek</b>			
Aranyfácán Konzervgyár Kft.	Hatvan	9002	+
AGORA Rt.	Szeged	9002	
AGORA Rt.	Makó	9002	
AGRÁR Kft.	Tiszafüred	9002 !	
Bio - Drog Berta Kft.	Fajsz	9002	
BOFÜPA Kft.	Tolna	9002	
Bogyiszló Vidéki Paprikamalom Kft.	Bogyiszló	9002	
Bonduelle Nagyőrös Kft.	Nagykőrös	9002	+
Csabai konzervgyár Rt.	Békéscsaba	9001	
Csépány és Társai Kft.	Gyöngyös	9002 !	
Dél-Nyírség Kft.	Hajdúsámson	9002	
DRY Zöldségszárítóüzem	Mezőhek	9002	
DEKO-FOOD Kft.	Debrecen	9001	
EKO Kft.	Nyíregyháza	9002	
ELMA Rt.	Érsekhalma	9002	
Garden Plusz Kft.	Szombathely	9002 !	+
Globus Konzervipari Rt.	Budapest	9002	+
GLOSTER Kft.	Máriapócs	9002	
HENKELL és SÖHNLEIN Hungária Kft. Balatonboglári Gyümölcsle gyártó Üzeme	Balatonboglár	9001	
Házi Piros Paprika Kft.	Sükösd	9002	
Házi Piros Paprika Kft.	Üllés	9002	
Heinz kecskeméti KGY. Rt.	Kecskemét	9002	
KAGE Rt. Paprika és Konzervgyár	Kalocsa	9002	
KELET-FODD 2000 Kft.	Nyírszőlős	9002	
LIMPEX Konzervgyár Rt.	Nagyatád	9002	+
MEZŐFARM Kft.	Martfű	9002	+
MEZŐKER Kft.	Hódmezővásárhely	9002	
Mezőhek DRY Kft. Zöldségszárító üzem	Mezőhek	9002	
Nagyatádi konzervgyár Kft.	Nagyatád	9002	+
Nagykőrösi Konzervgyár	Nagykőrös	9001	+
Olympos - Top Kft.	Nyárlőrinc	9002	
PAPP-Ker Kft.	Fehérgyarmat	9002	
Pintér Kft.	Fadd	9002	
Róna MG. Szövetkezet	Szabadszállás	9002	
RUBIN Kft.	Szeged-Szóreg	9002	
SOTEX Kft.	Nyíregyháza	9001	
Szegedi Konzervgyár Kft.	Szeged	9002	+
Szegedi Paprika Malom Rt.	Röszke	9002	
Szegedi Paprika Rt.	Szeged	9002	
Szobi Szörp Rt.	Szob	9001	+
S.V.E. Hungary Kft.	Budapest	Angol-Amerikai rendszer	
TERM-CO Rt.	Földes	9002	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
Tolmár Kft.	Tiszakécske	9002	
Topa Kft. Konzerv üzem	Kokad	9002	
Topa Kft. Szárító Üzeme	Kiskunmajsa	9002	
Új Élet Szövetkezet Szárítóüzem	Szeged-Mihálytelek	9002	
Univer Szövetkezet	Kecskemét	9002	
Vega - Delicatessen Kft.	Kiskunmajsa	9002	
VÉPISZ Szövetkezet	Csegöld	9002	
Z.K.I. Rt. Fűszerpaprika Kutató Állomás	Kalocsa	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.	Bőcs	9001	
Soproni Sörgyár Rt. Martfűi Gyára	Martfű	9002	
<b>Sütőipar: kenyerek és péksütemények</b>			
Aranygallér Rt.	Cegléd	9001	
Aranygallér Rt.	Nagykárta	9001	
Aranygallér Rt.	Tápióscsesző	9001	
Cerbona Rt.	Székesfehérvár	9002	+
Csabai Konzervgyár Rt.	Békéscsaba	9001	
Győri Sütőipari Kft.	Győr	9001	
Győri Sütőipari Kft.	Pannonhalma	9001	
<b>Szárasztészták</b>			
CERBONA Rt. Szárasztésztáüzeme	Székesfehérvár	9002	+
Csabai Konzervgyár Rt. Sz.tészta üzeme	Békéscsaba	9001	+
GYERMELY Rt. Tésztagyára	Gyermely	9002	
Kalocsai Agráripari Egyesülés Sz.tésztaüzem	Kalocsa	9002	
Soós Tésztaipari Kft.	Gyermely	9002	
<b>Szeszes italok</b>			
Budapesti Likőripari Kft. Budafoki Gyára	Budapest	9001	
Győri Likőrgyár Rt	Győr	9002	
Zwack Unicum Rt.	Budapest	9001	
<b>Tej és tejtermékek</b>			
Abaújtej Közös Vállalat	Forró Kakas tanya	9002	
Bakonszegi AWASSI	Kunszentmárton	9002 !	+
Baranyatej Rt.	Győr, Csorna	9002	
Ceglédtej Rt.	Cegléd	9001	
Drávatej Kft.	Barcs	9002	
Északtej Tejipari Rt.	Miskolc	9001	
Északtej Tejipari Rt.	Sátoraljaújhely	9001	
Fejértej Parmalat Tejipari Rt.	Székesfehérvár	9002 !	
Hajdútej Rt.	Debrecen	9002	
Hajdútej Rt. Tejporgyár	Hajdúböszörmény	9002	

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
Hajdútej Rt. Tejporgyár	Berettyóújfalu	9002	
JÁSZ-GYÖNGY TEJ Kft.	Jászberény	9002 !	+
Kőröstej Rt.	Nagykőrös	9001	
MIZO Baranyatej Rt.	Csorna	9002	
MIZO Baranyatej Rt.	Győr	9002	
MIZO Baranyatej Rt.	Pécs	9002	+
M+M Sajtgyártó Kft.	Kistelek	9002	
NMH Ker-i Szolg. Kft. Gyulai Tápszergyára	Gyula	9002	
NMH Kft. Tejporgyár	Gyula	9002	
Sárréti Tej Rt.	Szeghalom	9002	
SCHÖLLER BUDATEJ BT.	Törökbálint	9002 !	
Szabolcstej Rt. Üzemeinél	Mátészalka	9002 !	
Szabolcstej Rt. Üzemeinél	Nyíregyháza	9002 !	
Taktatej Rt.	Tiszaluc	9001	
Tolnatej Rt.	Szekszárd	9002	
Tolnatej Rt.	Tolna	9002	+
Unilever Mo. Kft. Veszprémi Jégkrém Gyára	Veszprém	9001	
Veszprémtej Rt.	Veszprém	9001 !	
Yogo Kft.	Kőröstetetlen	9001	
ZALATEJ Rt. Sajtüzeme	Keszthely	9002	
Zalka Tej Rt. Nagybánhegyesi Tejüzem	Nagybánhegyes	9002	
Zalkatej	Orosháza	9002	
<b>Üdítőitalok, szikvizek</b>			
Coca-Cola Amatil Kft.	Győr	9002	+
FAÜ Rt. Soroksári Pepsi üzeme	Budapest	Pepsi Co.	
Pharmavit Rt.	Veresegyháza	9001	
<b>Egyéb élelmiszerek</b>			
CHIO-Magyarország Kft.	Kisláng-Ödönpuszta	9002	+
Pintér Kft.	Fadd	9002	
Solvent Kereskedőház Rt.	Budapest	9002	

\* A folyamatban levő tanúsítást „!” jelzi.

### 3. Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége

Az Országos Borminősítő Intézet 13 761 mintát: bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot és sűrítményt vizsgált és minősített (9 575 belföldi, 3 690 export, 496 import minta). Az Országos Borminősítő Intézetben minősített és ellenőrzött borok mintavételi alapra vonatkoztatott mennyisége 3,6 millió hl volt. A vörösborok kátrányfesték (szintetikus színezék) tartalmát 3 380 bor esetében ellenőrizték, ebből pozitív 240 db (7,1 %) volt, 3 560 diglükózid-tartalom vizsgálatot végeztek, amelyből 130 bor

(3,6 %) tartalmazott direkt termő szőlőből származó bort is. Az Országos Borminősítő Intézet 103 kereskedelmi ital-lerakatban, üzemi raktárban, 765 kereskedelmi egységben, 3 555 borozóban tartott helyszíni ellenőrzést.

Jelentős változást hozott a tevékenységben, az **1998. évben hatályba lépett új bortörvény**. Az új követelményrendszer nem kis feladat teljesítésére készítette az érintetteket, mivel főként az engedélyezési eljárások tekintetében került nagyobb változásokra sor, s ez az ellenőrző hatóság teendőit is jelentősen bővítette.

### 3.1. Hatósági intézkedések

Az Országos Borminősítő Intézet 424 alkalommal tett szabálysértési eljárásra javaslatot, amely 106 üzemet, 158 borkimérést, illetve piaci ellenőrzést és 160 egyéni termelőt érintett. Megelőző jelleggel a felfedett hibák, hiányosságok miatt 1 713 bortétel esetében hívták fel a figyelmet a vonatkozó szabályok betartására. A tevékenység során az Intézet által 8 736 hl bor került zárolásra 46 214 000 Ft értékben. Ebből fogyaszthatóság szempontjából alkalmatlannak ítélték 7 434 hl bort, amelyet 38 031 000 Ft értékben megsemmisítettek.

Az Országos Borminősítő Intézet 1998. évben tovább folytatta az előző évben kialakított gyakorlatot, hogy saját eszközeivel és lehetőségeivel mindent megtegyen a borhamisítások visszaszorítása érdekében. **A legnagyobb gondot a nem palackozott** – a közforgalomba kerülő borok döntő többsége ebbe a termékcsoporthoz sorolható – **hamisított borok okozták.**

### 3.2. Szüreti tapasztalatok

Az 1998-as évjárat közepes minőségűnek bizonyult. A szőlőtermés minőségét a szélsőséges nyári időjárás és a folyamatos őszi esőzés kedvezőtlenül befolyásolta. Jelentős mértékű rothadás lépett fel a vékony héjú – nem megfelelően növényvédett – fajtáknál. Kiemelkedő minőséget a gondosan kezelt, kedvező fekvésű térségekben (pl: Villány, Siklós, Állampuszta) tudtak szüretelni. A legkedvezőtlenebbül Tokajhegyalján alakult a minőség; aszúsodás nem következett be, a hozamszint visszaesett és a must cukorfoka alacsony maradt.

### 3.3. Borászati termékek minőség alakulása

Az Országos Borminősítő Intézet 11 034 minta bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot és sűrítményt vizsgált és minősített, amelyből 1 068 minta hibásnak bizonyult, illetve 9,7 % volt kifogásolt. Az

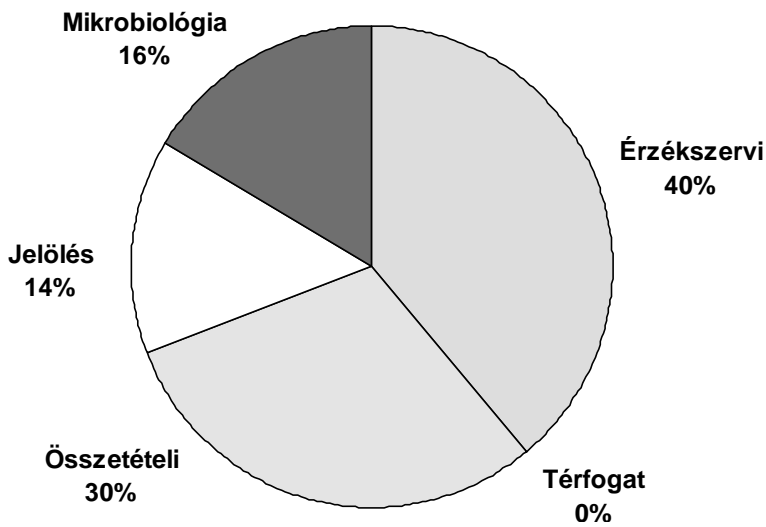
elmúlt évhez viszonyítva (1997-ben 8,7 %) **nőtt a bortermékek kifogásolási aránya**. A borászati termékek minőség alakulását az OBI vizsgálatok alapján az **4. táblázat** tartalmazza.

**4. táblázat: A borászati termékek minőségvizsgálati eredményei**

Termék megnevezés	Összes vizsgált tétel (darab)	Kifogásolt tétel (db)	Kifogásolási százalék (%)	HIBAOKOK (darab)					Összes hibaok
				Érzékszervi	Összetételei	Tömeg, térfogat	Jelölés	Mikrobiológiai	
Asztali bor	2755	330	12,0	145	82	0	60	54	341
Tájbor	1463	116	7,9	61	48	0	25	79	213
Minőségi bor	4993	474	9,5	205	180	0	75	31	491
Különleges minőségű bor	252	54	21,5	41	18	0	11	38	108
Szénsavas bor	280	12	4,2	5	4	0	4	5	18
Fűszerezett bor	144	26	18,2	11	15	0	5	0	31
Borpárlat	225	23	10,4	12	14	0	2	0	28
Sűrített must	21	3	14,3	0	3	0	0	0	3
Must	405	9	2,2	3	6	0	0	0	9
Import bortermékek	496	21	4,2	8	13	0	0	0	21
Mindösszesen	11034	1068	9,7	491	383	0	182	207	1263

A borászati szakágazatban a **legnagyobb kifogásolási arány a különleges minőségű bor esetében fordult elő** (21,5 kif.%). Nagy százalékban kellett kifogásolni a fűszerezett bor (18,2 kif.%), a sűrített must (14,3 kif.%), az asztali bor (12,0 kif.%) és a borpárlat (10,4 kif.%) termékeket. A szakágazati átlagnál kisebb a kifogásolás a minőségi bor (9,5 kif.%) és a tájbor (7,9 kif.%) esetében. A legkisebb arányban a must terméket kifogásolták (2,2 kif.%). Az import bortermékek (4,2 kif.%) kifogásolása lényegesen a szakágazati átlag alatt maradt.

A hibaokokat elemezve (1. ábra) megállapítható, hogy a borászati termékeknél a legnagyobb kifogásolási arány (38,9 %) a hibás érzékszervi jellemzők miatt következett be. Kiemelkedően nagy volt (30,3 %-ban) az összetételei hibák aránya, amely jelentősen megemelkedett (1997-ben 19,3 % volt). Mikrobiológiai hibák 16,4 %-ban fordultak elő. A jelölési hiba az elmúlt évihez képest közel azonos szinten, 14,4 %-ot tett ki. Térfogathiany nem állapítottak meg.



**1. ábra: A borok hibaokainak %-os megoszlása 1998-ban**

#### **4. A megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások minőségellenőrző tevékenysége**

A hatósági élelmiszer minőség-ellenőrzési munkát tükröző statisztikai tételszám és egyéb preventív hatósági tevékenységhez kapcsolódó mintaszám alakulását az **5. táblázat** mutatja (az OBI nélkül).

**5. táblázat: A hatósági tételszám és az egyéb mintaszám alakulása 1987-1998 között**

Év	Vizsgált hatósági tétel db	Kifogásolt tétel %	Egyéb vizsgált minta db
1987	53 639	7,7	13 996
1988	43 563	7,4	13 470
1989	38 339	10,0	14 000
1990	33 044	9,9	14 048
1991	32 119	10,1	16 235
1992	31 174	13,1	13 708
1993	30 732	11,9	13 711
1994	30 078	11,7	19 781
1995	29 944	12,2	14 499
1996	29 324	11,5	18 146
1997	28 957	10,9	24 202
1998	29 126	9,4	27 452

Az éves terv szerint 1998-ban 29 126 tételt minősítettek az élelmiszer ellenőrök, amelyből 9,4 % volt a kifogásolt tétel. Ennek alapján (az 5. táblázatban a kifogásolási % alakulásának változását tekintve) megállapítható, hogy az **élelmiszerek minősége** összességében az 1995. év után **egyenletesen javult**.

A preventív jellegű egyéb vizsgált minták száma – az eltelt tíz évre visszatekintve – közel a kétszeresére növekedett (1998. évben 27 452 minta). Az egyéb vizsgált minták körébe tartoznak a hatósági engedélyezési eljárással összefüggő laboratóriumi vizsgálatra szánt minták, azaz, az új termékek gyártmánylapjának jóváhagyásával, a gyártmánylapok megújításával, a minőség-megőrzési idő meghosszabbításával, a fogyasztói panaszok kivizsgálásával, valamint a társhatósági és az eseti célvizsgálatokkal kapcsolatos minták.

#### **4.1. Hatósági intézkedések**

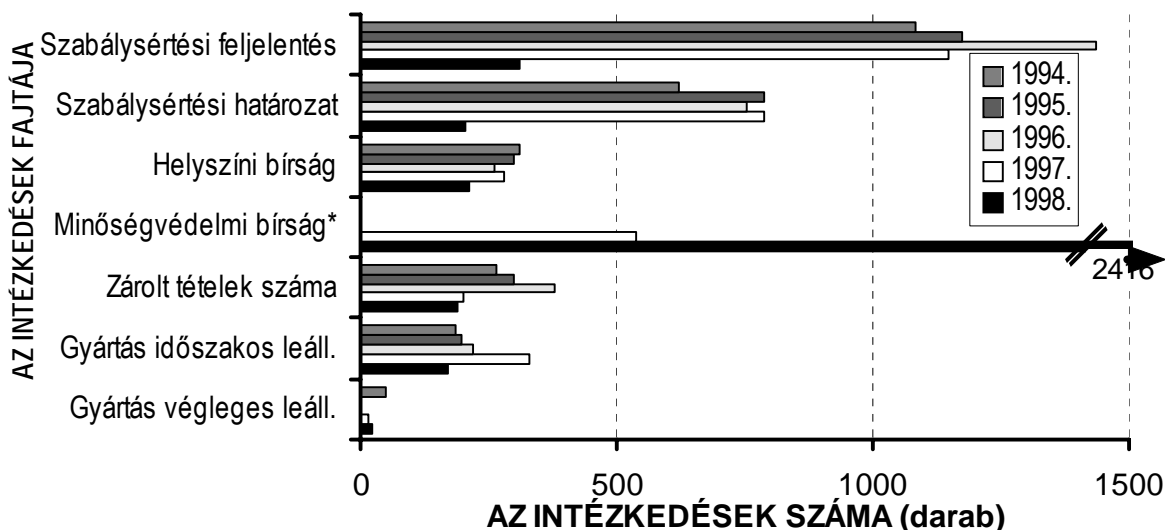
Az élelmiszerellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás élelmiszer-előállítói tevékenység, illetve hibás élelmiszer előállítása miatt 2 416 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki 75 280 100 Ft értékben. Ugyanebben az időszakban 309 szabálysértési eljárást kezdeményezett, valamint 213 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 620 500 Ft értékben.

A jogszabályok megsértése miatt (engedély nélküli élelmiszerelőállítás, élelmiszerek hamisítása, megtévesztés, tiltott anyagok, eszközök használata stb.) a hatóság az előállítói tevékenységet 170 esetben ideiglenesen felfüggesztette (kiemelkedő gyakorisággal: a kenyér és péksütemény, a száraztészta és a konzerv előállítás), 23 esetben pedig a termékek előállítását véglegesen leállította. Az élelmiszer-előállító üzem működésének felfüggesztésére 39 alkalommal (elsősorban száraztészta, konzerv, kenyér és péksütemény előállítói esetében), míg az üzemi tevékenység végleges beszüntetésére 20 alkalommal került sor (abból 11 konzervelőállító üzem volt).

Az élelmiszer-előállítóknál összesen 188 hibás élelmiszer-tétel került zárolásra, amelyek értéke 9 267 040 Ft-ot tett ki. Ebből 60 tételt átdolgozásra utaltak 6 537 800 Ft értékben és 12 tétel élelmiszert takarmányozási célra 177 000 Ft értékben. Más célú felhasználásra került 10 tétel, amelyek értéke 929 800 Ft volt. Megsemmisítettek 106 tételt 1 622 400 Ft értékben.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hálózat hatósági intézkedéseinek többéves alakulását - az 1994-1998 közötti időszakban a 2. ábra szemlélteti.





## 2. ábra: A hatósági intézkedések alakulása (1994 - 1998.)

\*A minőségvédelmi bírságról szóló jogszabály 1997. II. félévben lépett hatályba.

Az élelmiszer minőség-ellenőrzés során a hatósági eljárás hatékonysága, - a minőségvédelmi bírság alkalmazásának következtében - nőtt, amely - mint közvetlen hatósági eljárási forma - azonnal hat a hibás élelmiszer terméket előállítóra. Csökkent a közvetlenül alkalmazható, azonnal ható intézkedések száma, mint a gyártás időszakos, illetve végleges leállítása. A helyszíni bírság kisebb arányban került alkalmazásra. A szabálysértési feljelentés, mint közvetett eljárási forma, gyenge hatékonysága miatt az 1998. évben jelentősen csökkent.

## 4.2. Az élelmiszer-előállítók hatósági ellenőrzése

Az év folyamán a 7 778 élelmiszer-előállító üzemből 4 492 üzem (57,7 %) ellenőriztek, ami hozzávetőlegesen minden második élelmiszer-előállító üzem ellenőrzését jelenti.

A hatósági szakemberek összesen 7 316 ellenőrzést végeztek 4 492 élelmiszerelőállítónál; így az ellenőrzési gyakoriság 1,63. Az intézkedések hatékony végrehajtásához szükséges utóellenőrzések indokolják, hogy az ellenőrzés gyakorisága tovább ne csökkenjen, mivel az 1991-ben 2,0 volt.

A hatósági ellenőrzés elmélete és gyakorlata az utóbbi években megváltozott, ami fokozottabb elméleti felkészültséget és nagyobb ellenőrzési rutint vár el a munkatársaktól. Az ellenőrzés a minőségbiztosító tevékenység hatékonyságának ellenőrzése irányába tolódik el, ahol pedig minőségbiztosító rendszert még nem működtetnek, ott a területi felügyelők az ellenőrzést a minőséget befolyásoló körülmények fokozottabb, szigorúbb ellenőrzésére koncentrálnak végzik.

Az élelmiszer-előállítói tevékenység ellenőrzése során 25 létesítési engedéllyel, továbbá 47 működési engedéllyel nem rendelkező élelmiszer-előállítót derített fel az ellenőrzés. Nem volt jóváhagyott gyártmánylapja 453 terméknek, így engedély nélkül végezték az előállításukat.

### 4.3. Hatósági engedélyezési eljárások

Az 1998. évben 371 létesítési engedélyt és 1 005 működési engedélyt adtak ki a megyei (fővárosi) Állomások. Az engedélyezési eljárás során a hatóság 14 905 mintát vizsgált.

A hatósági engedélyezési eljárás alkalmával az állomások a következő feladatokat látták el:

- 1 **új élelmiszer** gyártásának felterjesztésére került sor, amelyet a minisztérium engedélyezett.
- 12 123 **új terméket** engedélyeztek, melynek során 10 238 minta laboratóriumi vizsgálatát végezték el a gyártmánylap jóváhagyásához. Az eljárás során a legtöbb új terméket a következő termékcsoportokban engedélyezték: kenyerek és péksütemények csoportjában 4 234 terméket; a húskészítmények közül 1 449 terméket, valamint 1 416 édességet, 1 253 konzervkészítményt és 671 baromfiterméket.
- 8 380 termék esetében került sor **gyártmánylap-megújításra**, amihez 4 545 minta vizsgálatát végezték el.
- Az élelmiszer **minőség-megőrzési időtartamának** meghosszabbítását 212 termékre adták meg.

Az engedély nélküli tevékenység az élelmiszer-előállításban szigorú elbírálás alá esik. Gyakran előfordult, hogy az előállító tudatosan vagy tudatlanságból működési engedély és/vagy jóváhagyott gyártmánylap nélkül kezdett el élelmiszert gyártani. Ez számos problémát okozhat. Egy beüzemelt élelmiszerelőállítást ugyanis utólag sokkal nehezebb átalakítani, ugyanúgy mint a gyártó vonalat vagy a technológiát megváltoztatni. A nem engedélyezett tevékenység egészséget is veszélyeztethet.

A termék-engedélyezés során az előállítók hiányos speciális szakmai ismereteinek kiegészítésére, pótlására, jelentős energiát kell fordítaniuk az engedélyezési eljárást lefolytató területi felügyelőknek. Ez az időigényes, magas színvonalú szakmai ismereteket kívánó tevékenység azonban kedvezően hat a minőségi termékek előállítására és forgalmazására.

### 4.4. Az élelmiszerellenőrző hatóság egyéb tevékenysége

Az élelmiszerellenőrző állomások egyéb hatósági eljárás keretében 91 fogyasztói panaszt vizsgáltak meg, valamint 71 társhatósági mintát és 1 280

egyéb hatósági eljáráshoz szükséges mintát vizsgáltak. Ezen túlmenően 2 401 célvizsgálatot és 3 473 egyéb vizsgálatot végeztek el, valamint több mint 4 000 monitoring mintát vizsgáltak.

Szolnokon a **XII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia** megrendezésével és azon szakmai előadások megtartásával színvonalasan képviselték a hatósági élelmiszer minőség-ellenőrző hálózatot. 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, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimum vizsgák és az ahhoz szükséges tanfolyamok lebonyolításáról gondoskodtak.

A társhatóságokkal együtt több alkalommal közös ellenőrzéseket folytattak, többek között:

- a FVM megbízásából a Földművelésügyi Hivatalok és a Növényvédő Állomások munkatársaival együtt részt vettek a búza átvételének és minősítésének ellenőrzésében;
- az ÁNTSZ-szel és a FVF-gel közös élelmiszer-ellenőrzéseket végeztek;
- a rendőrség felkérésére szakértői tevékenységet folytattak, közreműködtek gazdasági bűnügyek felderítésében;
- a Vám és Pénzügyőrség és a Bíróság felkérésére szakértői tevékenységet végeztek élelmiszerminőségi ügyben, valamint a Bíróság részére ellenminta vizsgálatát és szakvéleményezését látták el.

A Magyar Élelmiszerkönyv Szakbizottságainak munkájában tevékenykedtek. Egyéb minőségügyi szervezetekben (Magyar Élelmiszer-minősítő Társaság, MÉTE, EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság, Magyar Táplálkozástudományi Társaság stb.) folytattak munkát.

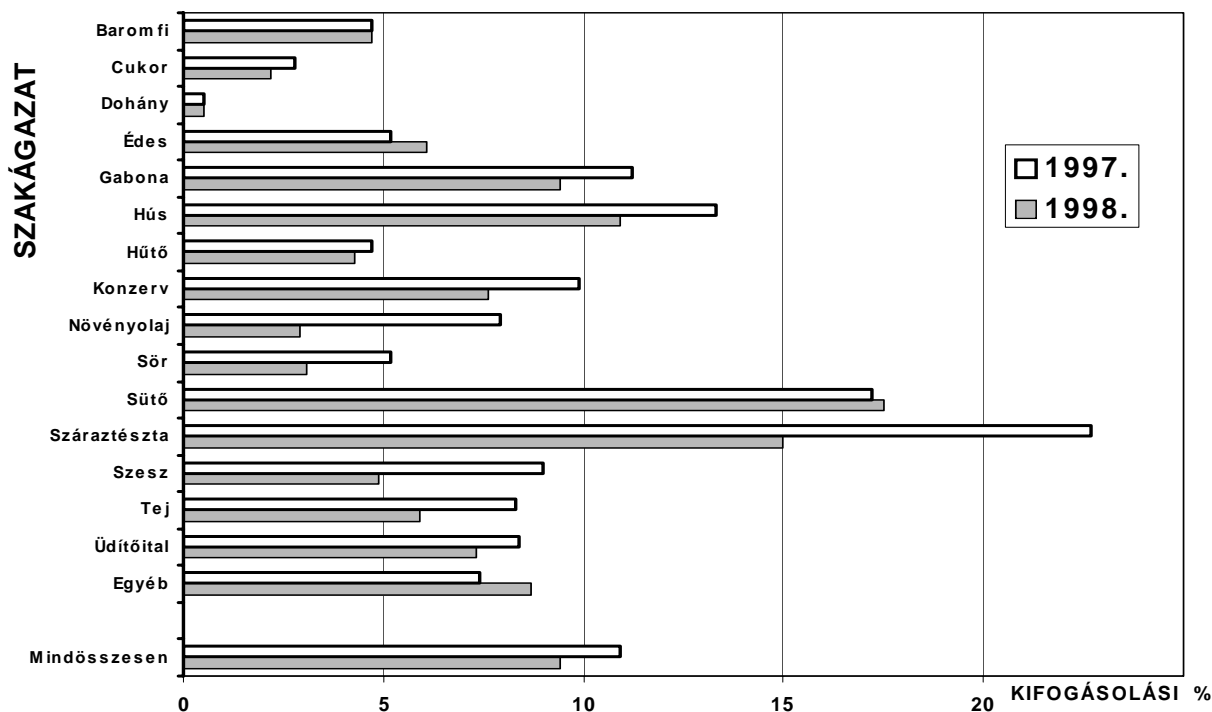
## **5. Megállapítások az élelmiszerek minőség alakulásáról**

1998. évben az élelmiszerellenőrző hatóság 29 126 tételt vizsgált, amelyből 2 733 tétel (9,4 %) volt kifogásolt. Az élelmiszerek minősége - a kifogásolási arány alapján - **egyenletesen javuló tendenciát mutat.**

Ez a kedvező változás összefüggésbe hozható a minőségbiztosítási rendszert működtető élelmiszer-előállítók egyre növekvő számával, valamint a hatósági munka azon erőfeszítéseivel, amit a jó minőségű termékek előállítása és forgalmazása érdekében folytat az engedélyezési eljárás, az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás ellenőrzése során.

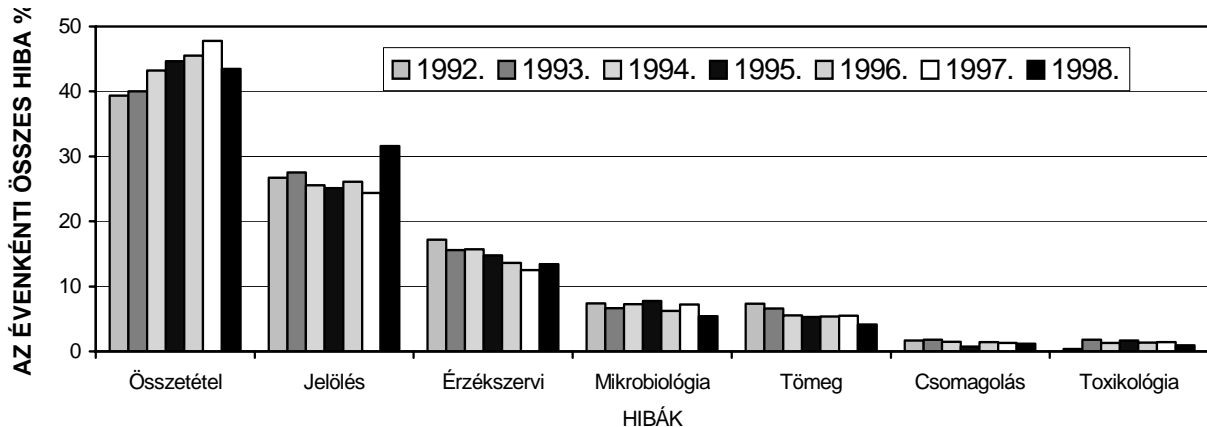
Az élelmiszer előállítói szakágazatok közül az országos átlag felett volt kifogásolt a kenyerek, péksütemények (17,5 %), a száraztészta (15,0 %) és a hústermékek (10,9 %) aránya. A gabonatermékeket az országos átlaggal egyező

mértékben (9,4 %) kifogásolták. Évek óta alig éri kifogás a dohánytermékeket (0,5 %), és a cukortermékeket (2,2 %). Az utóbbi évben jelentősen csökkent a kifogás a növényolaj-termékeknél (2,9 %) és a söröknél (3,1 %), valamint csökkent a kifogásolás a szeszesital-termékeknél is (4,9 %). Az ellenőrző szakemberek kis mértékben kifogásoltak gyorsfagyasztott (4,3 %) és baromfi termékeket (4,7 %). Az élelmiszerágazati átlagot megközelítően kifogásolták a tejtermékeket (5,9 %), az édességeket (6,1 %), a konzervtermékeket (7,6 %), az üdítőitalokat (7,3 %) és az egyéb élelmiszereket (8,7 %). Az élelmiszerek minőség alakulását a kifogásolási % alapján a 3. ábra mutatja.



### 3. ábra: Az élelmiszerek minőség alakulása a kifogásolási % alapján

A hibaokok %-os megoszlását, valamint a kifogásolási okok arányainak változását (1992-1998.) a 4. ábra mutatja.



### 5. ábra A kifogásolási okok arányának alakulása élelmiszereknél

Az 1998. évi megyénkénti kifogásolási arány változását a **5. ábra** szemlélteti.



**5. ábra Az élelmiszerek kifogásolási %-ának alakulása 1998-ban**

Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok arányának megoszlási százalékát tekintve megállapítható, hogy a **beltartalmi összetételi jellemzők kifogásolása volt a legnagyobb** (43,5 %), bár az elmúlt évihez képest csökkent (1997-ben 49,0 %). Ez még így is egy igen kedvezőtlen jelenség, mivel a fogyasztó számára közvetlenül nem érzékelhető beltartalmi jellemzők csak a laboratóriumban ellenőrizhetők.

A **mikrobiológiai** (5,4 %) és a **toxikológiai** (0,9 %) hibaarány, amelyek bár kisebb arányban fordultak elő, de egészségügyi veszélyességük annál jelentősebb. A **jelöléssel** kapcsolatos jogszabályi előírások elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódó hiányosságok **a második kiemelkedő arányú hibaok** (31,6 %), amely visszatekintve az elmúlt évekre jelentősen megemelkedett (1997-ben 25,0 %), s ez az élelmiszer-előállítók ezirányú ismereteinek hiányát jelzi. Az élelmiszerek **érzékszervi** jellemzőinek hibaaránya 13,4 %-ot tett ki. A fogyasztó számára az élelmiszerek élvezeti értéke a legfontosabb és közvetlenül érzékelhető. Az érzékszervi hibák aránya az 1997. évihez képest (12 %) kissé emelkedett.

### 5.1. Baromfi termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1 319 baromfi termék tétel 95,3 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. Az elmúlt évhez képest jelentős változás nem következett be.

A minőségi kifogások 47,1 %-a jelölési hibákból, 32,9 %-a érzékszervi-, 17,1 %-a összetételi hiányosságból, míg 2,9 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Nem találtak az ellenőrök tömeghiányos, csomagoláshibás és toxikológiai szempontból aggályos termékeket. A baromfi termékek közül ebben az évben a vágott egész baromfinál fordult elő a legtöbb kifogás (11,8 %). Ezen belül a fagyasztott csirke bizonyult a legrosszabb arányúnak (21,1 %), amelynek regisztrált okai között a jelölési hibák és az érzékszervi hiányosságok szerepeltek. Az egyéb baromfi termékek jelentős százalékban voltak hibásak jelölési hiányosságok és érzékszervi hibák miatt. A legtöbb összetételi hibás tétel a baromfi húskészítmények között fordult elő.

**Engedély nélküli gyártásból** származó fagyasztott grillesirkét, -csirke-combot, -csirke mellet és -csirke far-hát termékeket forgalmaztak különféle előállítók. Jóváhagyott gyártmánylap nélkül hoztak forgalomba baromfi húspépet, fagyasztott bébipulykát és pecsenye galambot.

## 5.2. Cukrok és cukortermékek

A hatóság az éves ellenőrzés során a hálózatban 406 tétel cukor terméket vizsgált meg, amelynek 97,8 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szinttel azonos mértékű és a szakágazatok között a második legjobb.

**Érzékszervi hiba** miatt kellett az enyhén összeállt, nehezen széttörhető állományú porcukor tételt kifogásolni. Egy tétel kristálycukor a tömegellenőrzés során nem felelt meg az előírásnak: 160 db lemért csomagolási egységből 12 nem érte el a **minimális tömeget**.

## 5.3. Dohány és dohánytermékek

A hatóság az éves ellenőrzési program során 195 tétel dohány terméket vizsgált meg, amelynek 99,0 %-a megfelelt a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szinttel azonos mértékű és a legjobb a szakágazatok közül. Az egyetlen **jelölési hiba** a Pannónia filteres cigaretta elnevezésű, normál típusú cigarettánál fordult elő. Ennek oka az ellenőrzés tanúsága szerint az, hogy az előállító telephelye nem volt feltüntetve a dobozon. A hatósági vizsgálatok szerint az ellenőrzött minták megfelelnek a gyártmánylap, illetve a 36/1997. (XII. 11.) FM - NM - IKIM rendeletben foglaltaknak a kátrány- és nikotintartalom vonatkozásában is. Az termék-fejlesztés az úgynevezett „Lights” típusú, kis kátrány- és nikotintartalmú cigaretták irányába mutat.

Ezen a területen jelentős előrelépést jelentett, hogy a Heves megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Kémiai Laboratóriumát a főfüst vizsgálatára is akkreditálták. A rendeletben előírt vizsgálatokat – országos monitoring rendszerben – ebben a laboratóriumban végzik el.

## 5.4. Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 1 091 tétel vizsgálata alapján a termékcsoport 91,3 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi szintnél jobb. A kifogások 37,3 %-a jelölési hibákból, 29,4 %-a összetételi és 18,3 %-a érzékszervi hiányosságokból, míg 7,1 %-a mikrobiológiai szennyezettségből, 5,6 %-a pedig tömeghiányból adódott. Két tételt toxikológiai, egyet pedig csomagolási hiba miatt kellett kifogásolni. A legnagyobb kifogásolási arányt a mézeknél találták a hatósági szakemberek (22,1 %). Jelentős volt a fűszer termékcsoport minőséghibás tételeinek a száma.

Működési **engedély nélkül**, valamint gyártmánylap hiányában állítottak elő, napraforgó-, repce-, selyemfű-, akác- és aszalt gyümölcsmez termékeket. Engedély nélkül került forgalomba originál popcorn, valamint dióbél termék is.

## 5.5. Édességek

A vizsgált 1 970 édesség tétel 93,9 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szintnél valamivel rosszabb. A minőségi kifogások 52,1 %-a jelölési hibákból, 24,6 %-a összetételi-, 13,2 %-a érzékszervi hiányosságból, míg 8,4 %-a tömeghiányból adódott. Két tételt kellett mikrobiológiai szennyezettség miatt, egyet pedig csomagolási hiba miatt kifogásolni.

Az édességek közül ebben az évben – a nagy mintaszámmal vizsgált – lisztesáruknál fordult elő a legtöbb kifogás (10,2 %), ezen belül a teasütemények bizonyultak a legrosszabb arányúnak (14,5 %). A desszert termékek relatív nagy kifogásolási arányát elsősorban a jelölési hibák okozták.

**Engedély nélküli** gyártottak és forgalmaztak termékeket: Dianás cukorka, kakaós bevonómassza, különféle ízesítésű ostyafélék. Jóváhagyott gyártmánylap hiányzott a lisztesárúk főcsoportba tartozó mézes puszedli (kakaós, vaníliás), csokis parány, nápolyi (eper ízű, töltött), valamint vegyes mézes, néró teasütemény, marcipándesszert termékeknél.

## 5.6. Gabona termékek

A vizsgált 2 144 tétel gabona termék 90,6 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi szintnél valamivel jobb, de nem változott jelentős mértékben. A szakágazatra jellemző a minőségi kifogások aránya: 60,1 %-a összetételi, 23,0 %-a jelölési hibákból és 10,1 %-a érzékszervi hiányosságból adódott. Csupán egy-két tételt kellett kifogásolni toxikológiai kontamináció (3 tétel), csomagolási hiba (2 tétel) és mikrobiológiai szennyezettség miatt. A gabona termékek közül ebben az évben – a nagy mintaszámmal vizsgált – búzaliszteknel fordult elő a legtöbb kifogás (166

tétel, ami 9,8 %). A rozsliszteket ugyan kevesebb mintaszámmal vizsgálták az ellenőrök, de minden tizediket kifogásolni kellett valamilyen okból.

**Engedély nélkül** kezdte meg működését egy malom, és engedély nélküli csomagolásért (rizs) is ideiglenesen fel kellett függeszteni a tevékenységet. Előfordult, hogy tulajdonosváltást követően nem szereztek be működési engedélyt és így folyt az élelmiszer-előállítás. Engedély nélkül, új csomagolóanyagban hoztak forgalomba megtévesztő jelöléssel réteslisztet és búzadarát. Jóváhagyott gyártmánylap nélkül hoztak forgalomba kukoricadara terméket.

## **5.7. Gyorsfagyasztott termékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban 971 tételt gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelynek 95,7 %-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ezzel az eredménnyel gyakorlatilag évek óta változatlan, viszonylag alacsony kifogásolási arányt mutatnak a termékek. A minőségi kifogások közül a legjelentősebbek (72,9 %) a jelölési hibák. Az összes többi hiányosság – az elmúlt évihez képest – csökkent, így az összetételi hiányosság 8,3 %-ot, a tömeg-hiány, illetve a mikrobiológiai szennyeződés 6,3 - 6,3 %-ot, míg a hibás csomagolás 4,2 %-ot, az érzékszervi hibák pedig 2,1 %-ot tett ki. A vizsgált termékek többségének kifogásolási aránya 5 % alatt van. A gyorsfagyasztott készételek 12,9 %-át, míg a gyorsfagyasztott egyéb termékek 13,9 %-át kellett kifogásolni. A gasztrófol készítmények között hibás termékkel nem találkoztak a hatósági szakemberek.

**Engedélyezési eljárások elmulasztásából** eredő hiányosságok. Jóváhagyott gyártmánylap nélkül állított elő több gyártó gyf. panírozott halrúd, gyf. tengeri haltörzs és gyf. tengeri halfilé termékeket, valamint fagyasztott fogas filét és fagyasztott süllőt. Ez utóbbi két termék esetében valótlán OÉTI és KERMI engedély számot használtak a csomagolóanyagban. Nem a gyártmánylapnak megfelelő grafikát és feliratot használtak gyf. csemegekukorica, gyf. húsleves zöldség és gyf. zöldségkeverék termékek esetében. Nem a jelölés szerinti helyen gyártották, illetve engedély nélkül került forgalomba a gyf. húsos-, sonkás-, szalámis- és sajtos pizza.

## **5.8. Hús és húskészítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban 4 276 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelynek 89,1 %-a kielégítette a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ezzel az iparág – összminőségben – a harmadik legrosszabb a szakágazatok között. A minőségi kifogások közül az összetételi hibák a legjelentősebbek (52,4 %). A jelölési hiányosság 26,4 %-ot, az érzékszervi hibák 14,7 %-ot, a mikrobiológiai szennyeződés 4,4 %-ot tett ki. Toxikológiai szempontból aggályos tételek száma 8 volt. Csomagolási hiba miatt 4 tétel kifogásolására került sor. A hőkezelt szárított húskészít-



mény tételek közül majdnem minden harmadik, az előrecsomagolt húskészítmények közül minden ötödik volt hibás. A füstölt szárazkolbászok hibaaránya 15,4 %, a kolbászféléké 14,5 %, hurka és kenőszárúké pedig 13,9 %. A felvágottfélék közül a virsli bizonyult a leginkább hibásnak (16,9 %).

**Működési engedély nélkül** gyártottak étkezési sertészsírt, tepertőkrémet, forgalmaztak fűszerezett húsokat, gyf. csomagolt húsokat, felvágottakat, kolbászokat, göngyölt erdélyiszalonnát, darabolt szeletelt bacon, disznósajtot, füstölt csülköt. Jóváhagyott gyártmánylap nélküli előállítás miatt kellett kifogásolni a parasztkolbászt (4 tétel), a kolozsvári szalonnát, a fóliába csomagolt sertés és -vadhús termékeket, továbbá a füstölt főtt tarját, a frankfurti virslit, a vitéz gyula májast, a borsajtot, a nyári felvágottat és a bácskai hurkát.

## 5.9. Kenyerek és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózatban 5 233 kenyér és péksütemény tételt vizsgáltak meg, amelyek 82,5 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ez a szakágazat bizonyult a legrosszabbnak ebben az évben. A minőségi kifogások 45,3 %-a összetételi hiányosságból, 32,1 %-a jelölési-, 13,8 %-a érzékszervi hibákból, 6,1 %-a tömeghiányból és 2,2 %-a pedig mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Csomagolási hibát 4 tételnél, toxikológiai hibából eredő hiányosságot 3 tételnél találtak az ellenőrök. A legnagyobb mértékű kifogásolási arány a zsemlemorzsnál fordult elő (45,4 %). Az összes vizsgált kenyerek 24,7 %-át találták hibásnak a szakemberek. Ebből a kiemelt kategóriájú fehér kenyerek (24,0 %), valamint a rozsz- és a rozsos kenyerek (19,8 %) minőségével volt a legtöbb gond. Az többi kenyérféle kifogásolási aránya 26,7 %-ot tett ki.

Az **engedély nélküli** gyártásra jellemző, hogy a nagyobb árfekvésű, finom, töltelékes pékárú előállítására nem kérnek engedélyt, valamint az, hogy a gyártók egy-egy termékre megkérik az engedélyt, de a többire „elfelejtik”. Úgy vélik, hogy így is eleget tettek az Élelmiszer törvény előírásainak. Ezért fordulhatott elő, hogy 52 különféle dúsított, töltelékes finom pékárú akadt fenn a hatósági ellenőrzés szűrőjén. Nagy számban kifogásoltak még – engedély nélküli gyártás miatt – kenyereket (44 tétel), zsemlet, kiflit (13 tétel) és zsemlemorzsat (11 tétel). Hasonló a helyzet a gyártmánylap jóváhagyásával is. 25 tétel töltelékes és finom pékárut, valamint 18 kenyérfélét állítottak elő jóváhagyott gyártmánylap nélkül.

## 5.10. Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 2 775 konzerv terméket vizsgáltak, amelynek 92,4 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A minőségi kifogások 37,7 %-a összetételi, 32,7 %-a jelölési hiányosságból és 10,9 %-a pedig érzékszervi hibákból

származott. A tömeghiány, illetve toxikológiai szennyeződés 5,6 - 5,6 %-ot, a mikrobiológiai fertőzés 3,9 %-ot és a csomagolási hiba 3,5 %-ot tett ki. A legnagyobb kifogásolási arány ebben az évben az ételízesítőkön belül (10,3 %) a fűszerpaprikánál fordult elő (16,2 %). Ennek oka elsősorban az összetételi hibák nagy aránya. A másik gondot okozó termékcsoport az egyéb termékek (11,2 %), amelyeknél az összetételi és a jelölési hibák úgyszólván egyenlő arányban fordultak elő, valamint a toxikológiai szempontból aggályos tételek 90 %-a innen került ki. A gyümölcskonzervek főcsoporton belül a befőttek hibaarányát (10,0 %) kell még megemlíteni.

**Engedély nélküli** élelmiszer-előállítói tevékenységet folytatott 2 „előállító” (kiskereskedelmi boltban szörpöt hígítottak és „palackoztak”). Létesítési engedély nélküli üzemben készítettek és piacokon forgalmaztak fűszerpaprika őrleményeket (6 fő). Működési engedéllyel nem rendelkező üzemben állítottak elő almabefőttet és savanyúságfélét (almapaprika, csemege uborka, sós-vizes uborka, édes vegyes savanyúság). Gyártási engedély, azaz jóváhagyott gyártmánylap nélküli előállítás miatt őszibarack befőttet, narancsnektárt, paradicsomitalt, bingo boy kiwi ízű, citrom ízű, cola ízű szörp termékeket kifogásoltak az ellenőrző szakemberek.

### **5.11. Növényolaj termékek**

A hatósági ellenőrző hálózat által vizsgált 420 növényolaj termék-tétel 97,1 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. Fele annyi hibás tételt találtak a területi felügyelők, mint az elmúlt évben. A minőségi kifogások 53,3 %-a jelölési hibákból, 26,7 %-a összetételi és 20,0 %-a érzékszervi hiányosságból származott. Nem talált az ellenőrzés tömeghiányos, csomagolás-hibás, mikrobiológiai és toxikológiai szempontból aggályos terméket. A növényolaj készítmények közül elsősorban a hidegen sajtolt étolaj termékeket kellett kifogásolni.

Jóváhagyott gyártmánylap nélkül gyártott hidegen sajtolt étolaj termék miatt három előállítót is meg kellett büntetni a területi felügyelőknek.

Az analitikai vizsgálatok négy hidegen sajtolt étolajnál mutattak ki az előírtnál nagyobb peroxid-számot. A feltárt hiányosság a nem megfelelő nyersanyag felhasználására utal. Egy esetben a savszám értéke haladta meg a gyártmánylapon vállalt értéket.

### **5.12. Sörök**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 966 sör tétel 96,9 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. Az elmúlt évi eredményekhez képest csökkent a minőséghibás termékek aránya, amelynek egyik oka az lehet, hogy a

kedvezőtlen gazdasági viszonyok miatt a kis sörfőző üzemek, illetve házi sörfőzdék egy része szüneteltette vagy teljesen megszüntette működését.

A söröknél a minőségi kifogások okainak aránya az országos átlagtól eltérő. E szakágazat hibás termékeinél az összetételi hibaokok a jellemzőek 76,9 %-os részarányával, majd ezt követik a jelölési hiányosságok 15,4 %-kal. Jóval kisebb (1-2 tétel) az érzékszervi (5,1%) és a térfogat hiányból eredő hibák (2,6 %) kifogásolási százaléka. Nem találtak az ellenőrök csomagoláshibás, valamint mikrobiológiai és toxikológiai szempontból aggályos termékeket. A szakágazatra továbbra is jellemző, hogy a nagy sör-előállító vállalatok termékei között nem fordult elő hibás tétel. Előrelépést jelentett a korábbi években tapasztaltakhoz képest, hogy néhány esetben a kisüzemi sörfőzdék gyártásközi- és késztermékeiket szolgáltató laboratóriummal vizsgálattják, biztosítva ezzel a termékek minőségének stabilitását. A kis sörfőzők többsége azonban még ma sem rendelkezik az alapvető minőségi tulajdonságok mérésére alkalmas eszközökkel, többnyire nem vizsgálattják termékeiket, ezért a minőség ingadozó, esetenként hibás.

### 5.13. Szárasztészták

A hatósági ellenőrző hálózatban 1 345 tétel szárasztésztá termékét vizsgáltak meg, amelynek 85,0 %-a elégitette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ez a második legrosszabb minőségi szinttel rendelkező szakágazat. A minőségi kifogások 51,0 %-a összetételi, 17,9 %-a jelölési hiányosságból, 17,5 %-a mikrobiológiai szennyeződésből és 12,0 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Tömeghiányt 4 tétel esetében állapítottak meg a szakemberek. Csomagolási hibából és toxikológiai szennyeződésből eredő hiányosságot nem találtak az ellenőrök. Az apróáruknál 15,5 %-os, míg a szalásáruknál 14,9 %-os volt a kifogásolt tételek aránya.

Jóváhagyott **gyártmánylap nélküli** előállítással három gyártónál találtak a hatósági szakemberek.

A minőségmegőrzési idő lejárátát **nem jelölték** 10 különböző szárasztésztá tételen. A hibás jelölések között előfordult, hogy a grafikát vagy a szöveget önkényesen megváltoztatták a gyártmánylaphoz képest. A hiányos jelölésnél a megnevezés vagy a gyártó neve, telephelye vagy egyéb kötelező előírás hiányzott a csomagolóanyagról, illetve a címkéről. Volt olyan gyártó, aki 8 különböző termékét idegen csomagolóanyagba csomagolta. A fogyasztók szándékos félrevezetése feltételezhető azoknál a termékeknél, ahol nem a termék tényleges tojástartalmát jelölik a csomagolóanyagon („4,6,8 tojásos szárasztésztá”).

Az **összetételi hiányosságok** közül jellemző volt a tojástartalom hiány. A gyártmánylapon, illetve a megnevezésben szereplő tojástartalomnál kevesebbet, néhol lényegesen kevesebbet mértek az ellenőrzés során (a 129 összetételi hibából 115 esetben). Ez úgyszólván valamennyi terméknél előfordult a tojástartalomtól függetlenül (akár 10 akár, 2 tojásosról volt szó). A nedvességtartalom 2 tételnél haladta meg az előírt értéket. Nem engedélyezett színezéket használt két gyártó összesen 7 tétel tészta színezésére (curcumin {E 100}).

A mikrobiológiai hibák elemzés alapján megállapítható, hogy az apróáruk esetében több mint kétszer annyi fertőzött tétel fordult elő a szelasárukkal szemben. Úgy tűnik, hogy a nagyobb tojástartalmú tészták (8 tojásos) jobban ki vannak téve a kontaminációnak, mint a kisebb tojástartalmúak (4 és 2 tojásos). A leggyakoribb hiba (44 tételből 38-nál) a *Staphylococcus aureus* nagy száma. Nem véletlen fertőzésről tanúskodik, hogy többször előfordult az egészségügyi előírásoknál 3 nagyságrenddel nagyobb mikrobaszám is. Egy esetben találtak az előírtnál nagyobb penészgomba számot, két esetben *Salmonella* pozitivitást. Négy töltött tésztánál volt nagy a mezofil aerob mikrobaszám.

#### 5.14. Szeszes italok

A hatóság vizsgálatok alapján 1 043 szeszes ital tétel 95,1%-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak. Az elmúlt évhez képest közel felére csökkent a minőséghibás termékek aránya. A minőségi kifogások 57,6 %-a összetételi hibából, 30,3 %-a jelölési hiányosságból adódott, az érzékszervi hibák aránya 7,6 %. Csomagolás hibás tétel kettő volt, míg toxikológiai szempontból veszélyesnek egy tétel mutatkozott.

A szakágazatra jellemző, hogy a nagy szesz-előállító vállalatok termékei között ritkán fordult elő hibás tétel. A kis szeszfőzdek többségénél nincs a termék legfontosabb tulajdonságainak mérésére alkalmas műszer, és többnyire nem is vizsgáltatják termékeiket.

**Engedély nélkül** gyártottak 10%-os étkezési ecetsavat és 20%-os étkezési ecetsav eszenciát, amelyeknek jelölése is megtévesztő volt. Az „ecet” szó címkén történő kiemelésével azt a látszatot keltették, mintha mezőgazdasági termékből kettős fermentációval készült volna, pedig azt ecetsav felhígításával gyártották.

#### 5.15. Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 3 418 tétel tej és tejterméket vizsgáltak, amelyek 94,1 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar

Élelmiszerkönyv előírásait. A minőségi kifogások 34,2 %-a összetételi hiányosságból, 26,1 %-a jelölési-, 19,8 %-a érzékszervi hibákból, valamint 16,3 %-a mikrobiológiai szennyeződésből és 2,7 %-a tömeghiányból, míg 0,8 %-a csomagolási hibából adódott. Toxikológiai hibából eredő hiányosságot nem találtak az ellenőrök. A legnagyobb mértékű kifogásolási arány a natúr sajtoknál fordult elő (13,1 %), majd ezt követi az étkezési tehéntúró 7,3 %-os értékkel. Az említetteken kívül 1998-ban a pasztörözött tejek és a tejfölök minőségével volt még viszonylag több gond (5,6 - 5,6 %).

**Jóváhagyott gyártmánylap** nélkül állítottak elő 2,8 %-os pasztörözött tejet és sajtokat.

A mezofil aerob mikrobaszám több kakaós tej, illetve 2,8 %-os pasztörözött tej tétel esetében meghaladta a 9/1986. EüM számú rendeletben előírt értéket. Egy-egy 20 %-os tejföl és túró rolli termék is több mikrobát tartalmazott a megengedettnél. A coliform baktériumok nagy értéke elsősorban a tejeknél, a tejfölöknél és a natúr sajtoknál fordult elő, míg az E.coli 16 termékénél adott okot kifogásolásra. Enterococcus nagy száma miatt elsősorban a tejfölökkel volt gond; három tétel félzsíros étkezési tehéntúró a nagy penész szám miatt kifogásoltak. Szulfitredukáló clostridiumot egy-egy tétel 20 %-os tejfölben és presszó tejporban találtak az ellenőrzés alkalmával.

## 5.16. Üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1 554 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tételek 92,7 %-a felelt meg az előírásoknak. Az elmúlt évhez képest jelentős változás nem történt. A minőségi kifogások 40,2 %-a jelölési és 30,7 %-a összetételi hibákból, 13,8 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Előfordult még csomagolási hiba (7,4 %), térfogat hiány (4,2 %) és érzékszervi hiányosság (3,7 %) is. Toxikológiai szempontból hibás terméket nem találtak az ellenőrök.

A szénsavas üdítőital termékcsoporton belül a szőlő alapú termékek bizonyultak a leginkább kifogásoltnak (16,4 %), ahol a hibaokok nagy része összetételi jellegű volt. A szikvizek és szénsavas ivóvizek előállítását elsősorban jelölés hiba és mikrobiológiai szennyezettség miatt kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani.

**Engedély nélküli** gyártásból 8 tétel ásványvíz és szikvíz származott. Jóváhagyott gyártmánylap hiányában állítottak elő Bingo Boy narancs- és Bingo Boy narancs ízű, szénsavas üdítőital tételeket. Egy előállító 10 tétel különböző szénsavas üdítőitalt gyártott és hozott forgalomba engedély nélkül.

# Összefoglalás

1. Az elmúlt évben - az EU normákat is figyelembe véve - tovább folytatódott a jogi szabályozás az élelmiszerek ellenőrzése, a minőségtanúsítás és az élelmiszerbiztonság területén.
2. A megnövekedett szakmai feladatok következtében az élelmiszer- és a borellenőrzés fejlesztése elengedhetetlen.
3. Az EU közös piacára való kilépés feltétele a nemzeti minőségügy sikeres felzárkóztatása az élelmiszerelőállítás és -forgalmazás terén. Az élelmiszer-minőségellenőrök munkája jól szolgálja ezt és a következő kiemelt területeken jelentős hatással van a program szakszerű végrehajtására:
  - 3.1. A biztonságos élelmiszer-előállításra való törekvés egyre jobban bővül; közel kétszeresére emelkedett az élelmiszerbiztonsági, minőségbiztosítási rendszert alkalmazók száma.
  - 3.2. Az élelmiszerek minőségtanúsítása (AMC) és állami garancia segíti a versenyképes termékek előállítását.
  - 3.3. A hatósági engedélyezési eljárás felfedi és pótolja a meglévő szakmai hiányosságokat, ösztönzi azok megszüntetését. Különösen jelentős ez a feladat azokon a területeken, ahol a szabályozás összetett információkra épül vagy ahol az élelmiszer-előállító kezdetleges műszaki technológiával gyárt.
4. Az élelmiszerek minősége a nemzetgazdaságban elindult minőségorientált programok hatására - a kifogásolási arány csökkenése alapján - javult. Az összetételi hibaarány volt a legnagyobb, amely azonban az elmúlt évihez képest csökkent. A jelöléssel kapcsolatos hibák részaránya jelentősen megemelkedett.
5. A bortermékek kifogásolási aránya nőtt; legnagyobb az érzékszervi hibák száma, de jelentősen nagyobb az összetételi jellemzők hibaaránya is az elmúlt évhez képest. Az OBI – a társhatóságokkal is együttműködve – a borhamisítások visszaszorítása érdekében folyamatos kemény küzdelmet folytatott.
6. Az élelmiszerek választéka jelentősen bővült, ami a piaci igények kielégítésének oldaláról és a fogyasztó szempontjából nagyon kedvező, viszont a szakszerű hatósági ellenőrzés végrehajtásához szükséges információ-igény ezzel párhuzamosan ugrásszerűen megnövekszik.
7. A hatósági eljárás hatékonysága nőtt, mivel a minőségvédelmi bírság alkalmazása kényszerítően és azonnal hat a hibás élelmiszert előállítóra.