

A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2003. évi tevékenysége és megállapításai

Érkezett: 2004. 11. 20.

1. Az élelmiszerbiztonság megalapozása, alakulása és értékelése a hazai élelmiszer-előállítóknál a hatósági ellenőrzés tükrében

Az élelmiszer-biztonság egyike azoknak a területeknek, amelyeket mind Magyarország, mind pedig az Európai Unió fontosnak tart az egészség és a fogyasztók védelmében. Az elmúlt évek állategészségügyi és élelmiszerbotrányai miatt egyre inkább szükségessé vált az élelmiszerbiztonság előtérbe helyezése, a biztonságos élelmiszer előállítása és a fogyasztók bizalmának helyreállítása. A biztonságosan fogyasztható élelmiszerek gyártását segítő egyik, nemzetközileg is elismert leghatékonyabb eszköz a HACCP rendszer.

A 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESZCSM együttes rendelet az élelmiszer előállítás és forgalmazás területére kötelezővé tette a HACCP rendszert, illetve egyes elemeinek alkalmazását. Az előállítók és forgalmazók mellett szükséges volt a hatósági élelmiszer-ellenőrzés feladatait a megváltozott feltételeknek megfelelően igazítani. A 21/1998. (IV.8.) FM-BM-HM-IKIM-NM együttes rendelet az élelmiszerek ellenőrzésének rendjéről 2. § (3) bekezdése a hatósági élelmiszer-ellenőrzés feladatául szabja a HACCP rendszerek és egyéb nemzetközileg elfogadott minőségbiztosítási rendszerek ellenőrzését, hogy az üzemek az előírásokat betartják-e. Az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztálya a 8556/2002. sz. levelében szabályozta az élelmiszer-előállító üzemekre vonatkozóan a HACCP rendszerek egységes hatósági ellenőrzési gyakorlatát, valamint a HACCP rendszer bevezetésével és ellenőrzésével kapcsolatos tapasztalatok összegyűjtését és vizsgálatát.

Ebben az évben jelentős lépés volt Magyarország részéről, hogy - az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendeletével összhangban - a Kormány a 66/2003. (V. 15.) Kormányrendelettel létrehozta a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalt. A Hivatal irányítását a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter az egészségügyi, szociális és családügyi miniszter egyetértésével látja el. A Hivatal az élelmiszer- és a takarmánybiztonság területén szakmai döntés-előkészítő, véleményező, javaslattevő, információs, koordináló szervezet, amely az Európai Unió központi hivatalaival és a tagállamok élelmiszer-biztonsági szerveivel tart fent kapcsolatot.

Magyarországon a feldolgozott élelmiszerek hatósági minőségellenőrzése során gyűjtött információk alapján a 6 968 élelmiszer-előállító üzemből (dohányfeldolgozók és borelőállítók száma nélkül), 5 024 üzemben (72 %) működtetnek valamilyen formában HACCP rendszert. A valóságos helyzet ennél feltehetően jobb, mert 2004-ben fognak eljutni a hatósági ellenőrök a maradék kb. 20 %-ot kitevő előállítóhoz. Évről-évre növekszik azoknak az élelmiszer előállítóknak a száma, ahol alkalmazzák a HACCP rendszert. 2002-ben az ellenőrzött üzemek 62,0 %-a, míg 2003-ban 72,0 %-a alkalmazta ezt a rendszert (1. táblázat).

1. táblázat: Élelmiszeripari üzemek száma és ebből a HACCP-t alkalmazó üzemek száma szakágazatonként 2003-ban

Szakágazat	Üzemek száma	HACCP	%	Megjegyzés
Baromfi	188	164	87	
Cukor	13	13	100	
Édes	624	470	75	
Gabona	201	152	76	
Hús	623	486	78	
Hűtő	103	90	87	
Konzervek	596	469	79	
Növényolaj	104	65	63	*
Sör	109	102	94	
Sütő	1612	1359	84	
Szárzészta	327	261	80	
Szesz	715	163	23	**
Tej	143	132	92	
Üdítő, szikvíz	1197	832	70	
Egyéb	413	266	64	
Összesen	6961	5024	72	

* A kis kapacitású hidegen sajtolt termékeket előállítók alig alkalmazzák.

** Rendeletmódosítás vagy központi állásfoglalás szükséges a bérfőzdekre vonatkozóan.

A HACCP rendszer bevezetésével kapcsolatban igen eltérőek a tapasztalatok a jelentős (nagy- és közepes kapacitással dolgozó) üzemekben, valamint a kis- és egyszemélyes üzemekben. A hatósági szakemberek által tapasztalt hibáknak két fő területe van. Az egyik, hogy a kézikönyvben foglaltak túl általánosak, hiányosak, nem tartalmazzák a veszély megelőzését szolgáló intézkedéseket. A másik, a hozzáállás és a tanulás-oktatás területe.

Ennek ellenére a HACCP rendszer alkalmazásával – több üzemben – javult a higiéniai és a technológiai fegyelem. Nagyobb figyelmet fordítanak a beszállított anyagok ellenőrzésére, a gyártás során alkalmazott technológiai paraméterek betartására, a takarítás és a fertőtlenítés pontos végrehajtására. A kockázatbecslés alapján végzett mikrobiológiai ellenőrzések arra mutatnak, hogy ha a vizsgálatokkal nyomon lehet követni a termék mikrobiológiai szennyezettségét, az előállítók nagyobb hangsúlyt fordítanak a megelőzésre.

Az élelmiszerbiztonság növeléséhez még a következő feladatokat kell megoldani:

- Tovább kell finomítani a kockázatbecslést a tudomány fejlődése és a gyakorlati tapasztalat figyelembevételével.
- A rendelet betarthatósága érdekében meg kell találni az egy-két személyes vállalkozások számára is alkalmas HACCP-hez hasonló, de egyszerűsített formát.
- Oktatással továbbra is formálni kell az előállító üzemekben a dolgozók és a vezetők szemléletét.
- Ki kell szűrni azokat az üzemeket, ahol csak formálisan alkalmazzák a HACCP rendszert.
- A HACCP egységes elvek szerinti hatósági ellenőrzésének állandó szinten tartását meg kell valósítani.
- A hatóságok egységes szankcionálásának rendeletbe foglalásával súlyt kell adni a HACCP-nek (például lehetne egy jól kidolgozott része a minőségvédelmi bírságnak).
- Az élelmiszerbiztonság ellenőrzésére kiadott utasításokat ki kell egészíteni a kémiai és fizikai veszélyekkel.
- A szeszfőzdék (bérfőzők) esetében félreérthetetlen állásfoglalással (ha kell rendeletmódosítással) megoldást kell találni. Meg kell követelni - a kémiai biztonság érdekében - a veszély elemzését, a kritikus pontok feltárását és a veszély megelőzésének módját is.

Várható, hogy a nemzetközi szervezetek is segítenek a HACCP-vel kapcsolatos problémák megoldásában. Az ISO/TC 34 Titkársága kezdeményezésére új nemzetközi szabványt dolgoznak ki az ISO 22000 „Élelmiszerbiztonsági rendszerek. Követelmények.” címmel, amely a kötelezően előírt HACCP rendszer bevezetéséhez és működtetéséhez fog segítséget nyújtani a feldolgozott élelmiszert előállítóknak úgy, hogy a rendszer hatékony legyen, ugyanakkor ne okozzon többletköltséget a vállalatnak, amely már esetleg a gyártás jövedelmezőségét és veszélyeztetné.

Kedvező, hogy ebben az egészséges versenyben egyre bővül az eredetvédett, a hagyományos és a különleges tulajdonságú, valamint a „Kiváló Magyar Élelmiszerek” köre. 2004. évben már 82 gyártó közel 350

terméke viselheti a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegyet. A „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy tanúsítja, hogy az azt viselő élelmiszerek kiváló minőségűek. A hat évvel ezelőtt bevezetett védjegy nem csak az elnyerés pillanatában bizonyítja az élelmiszer/bor különlegesen jó tulajdonságait, hanem hosszútávon is ellenőrzi, hogy megtartja-e azokat. Az Agrármarketing Centrum Kht., mint a „Kiváló Magyar Élelmiszer” védjegy működtetője, a közösségi marketing eszközeivel segíti és támogatja ezen termékek népszerűsítését.

2. A megyei, fővárosi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenysége

2.1. Az állomási tevékenység és az élelmiszer-minőség

Az élelmiszer minőség-ellenőrző hatóság országos tevékenységét számszerűen mutatja a vizsgált élelmiszer-minták tételszáma (23 828 vizsgált hatósági tételszám) és az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek száma (5 769 minta).

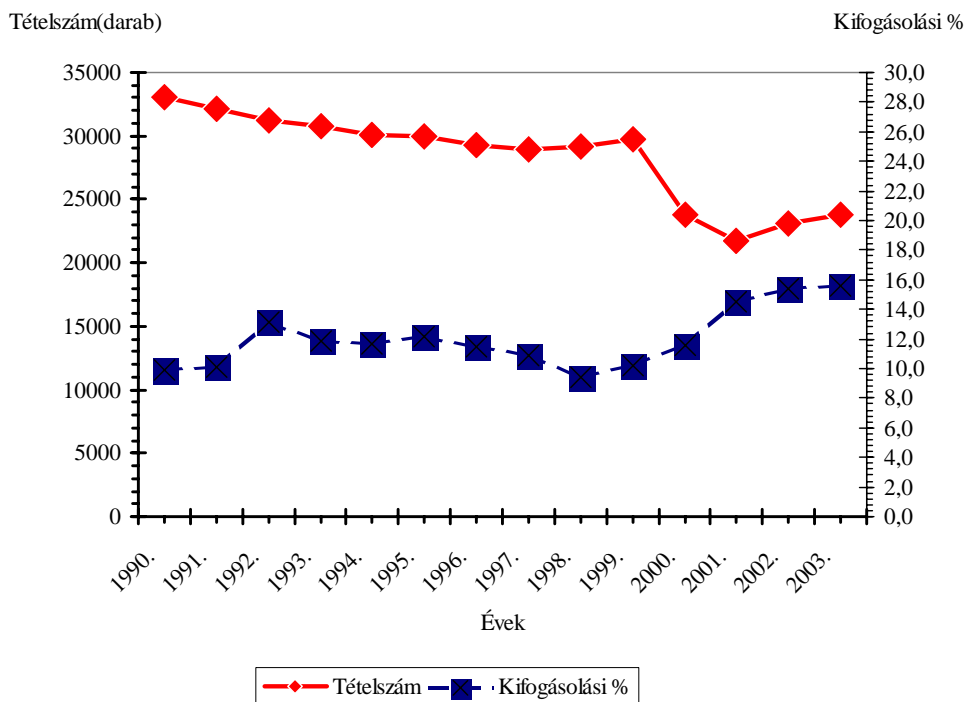
A hatósági tételszám és az egyéb hatósági vizsgált mintaszámának alakulását a 2. táblázat mutatja.

2. táblázat: A hatósági tételszám, a kifogásolási % és az egyéb vizsgálati szám alakulása 1987. és 2003. között

Év	Vizsgált hatósági tétel (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
1998	29126	9,4	27452
1999	29711	10,2	22931
2000	23838	11,6	8880
2001	21714	14,5	10406
2002	23158	15,4	5441
2003	23828	15,6	5769

Összességében megállapítható, hogy a vizsgálat alá vont tételek száma kis mértékben növekedett és a hibás élelmiszerek aránya tovább nőtt. Az élelmiszerek 84,4 %-a felelt meg az előírásoknak. A kifogásolási arányok változásait követve - több évre visszatekintve - kitűnik, hogy a hibás élelmiszerek előfordulási aránya emelkedő tendenciát mutat.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámának és kifogásolási %-ának 1991. és 2003. közötti alakulását a 1. ábra szemlélteti.



1. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámainak és kifogásolási arányának alakulása (1990 - 2003)

A hibás élelmiszerek számának növekedése felhívja a figyelmet az élelmiszer-minőségellenőrzés megerősítésének szükségességére. Az élelmiszer-ellenőrző hatóság hiányosságokat feltáró tevékenysége segíti a hazai élelmiszerelőállítókat, és -forgalmazókat, valamint nem egy esetben az importőröket is abban, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatos minőségi és biztonsági szemléletüket erősítsék.

Az egyéb vizsgált minták számának kismértékű emelkedése a minőségmegőrzési idő meghosszabbításával, a fogyasztói panaszok kivizsgálásával, a társhatósági és eseti célvizsgálattal kapcsolatos igények növekedése miatt következett be.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrző hálózat tevékenysége során folyamatosan ellenőrzi az Élelmiszertörvényben lefektetett jogszabályok érvényesítését, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak érvényre jutását, a technológiai utasítások betartását.

2.1.1. A hatósági intézkedések alakulása

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás termékek miatt 3 601 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki, 132 128 ezer Ft értékben. Ezen túlmenően 30 szabálysértési eljárást kezdeményezett, valamint 111 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 715 ezer Ft értékben.

A jogszabály be nem tartása és az előírások megsértése miatt (engedély nélküli élelmiszerelőállítás, élelmiszerhamisítás, megtevesztés, tiltott anyagok, eszközök használata stb.) a termékek gyártását 167 esetben (68 kenyér és péksütemény, valamint 40 hús- és húskészítmény) a hatóság ideiglenesen felfüggesztette, illetve 8 termék előállítását véglegesen megszüntette.

Az élelmiszer-előállító üzem működését 37 alkalommal függesztették fel ideiglenesen, 21 üzemet véglegesen bezárattak, illetve tevékenységüket megszüntették.

Az élelmiszer-előállítóknál összesen 312 hibás élelmiszer tétel került zárolásra, amelynek értéke 18 873 ezer Ft. Ebből 87 tételt átdolgozásra utaltak 4 838 ezer Ft értékben, 15 tételt pedig takarmányozási célra irányítottak, amelynek értéke 3 996 ezer Ft. Más célú felhasználásra került 33 tétel 1 469 ezer Ft értékben. A veszélyes anyagokat tartalmazó, felhasználásra alkalmatlan tételeket megsemmisítették, ez 177 tétel, amelynek értéke 8 570 ezer Ft.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulását 1998. és 2003. között a 2. ábra szemlélteti, a hatósági intézkedések alakulását a 3. táblázat tartalmazza.

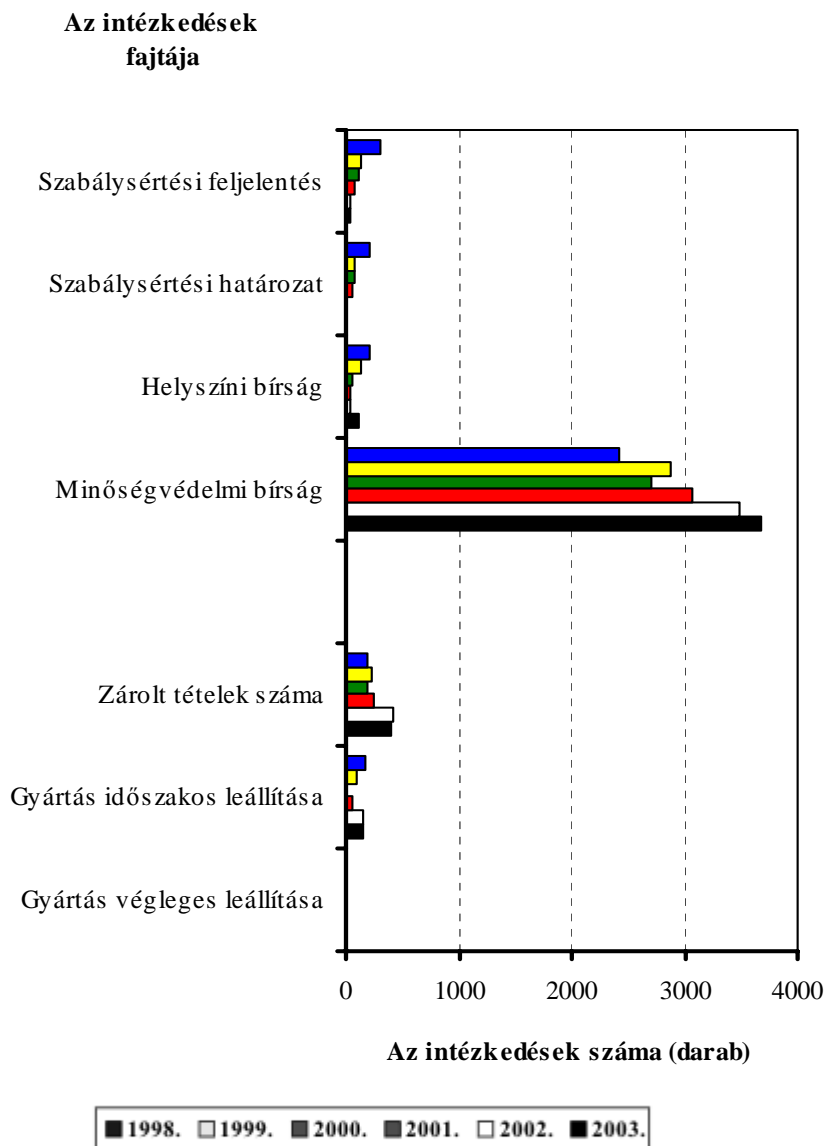
2.1.2. Az élelmiszer-előállítók hatósági ellenőrzése

Az élelmiszer-előállító üzemek ellenőrzési tervét – az EU kívánalmaknak megfelelően – kockázatbecslésen alapuló módszerrel határozták meg.

Az év folyamán a 6 975 élelmiszer-előállító üzemből 4 454 üzem (63,9 %) ellenőriztek a hatósági szakemberek, összesen 7 042 alkalommal. Az ellenőrzés gyakorisága 1,6; 2002. évben 1,5 volt. Az utóellenőrzések indokolják, hogy az üzemellenőrzés gyakorisága legalább ezen a szinten mozogjon.

A kis- és nagykereskedelmi egységben (943) szűrőpróbaszerűen 1 148 ellenőrzést végeztek a területi felügyelők. Az élelmiszer-előállítói ellenőrzések számát, szakágazatonként a 4. táblázat tartalmazza.

Az élelmiszer-előállítói tevékenység engedélyezése során az ellenőrző szakhatóság 5 üzem esetében nem járult hozzá a létesítéshez, továbbá 48 esetben nem engedélyezte az élelmiszer-előállító működésének megkezdését. Az engedély nélküli élelmiszer-előállítói tevékenység folytatása, az élelmiszer-biztonság nagy kockázata miatt, szigorú elbírálás alá esik.



2. ábra: A hatósági élelmiszer-minőség-ellenőrzés intézkedéseinek alakulása (1998 - 2003.)

A 2003. év folyamán különösen nagy figyelmet szenteltek az úgynevezett célvizsgálatok keretén belül:

- a HACCP alkalmazásának ellenőrzése során szerzett tapasztalatoknak;
- a szörpök és szörpkészítmények tartósítószer-, édesítőszer- és színezéktartalmának alakulásának;

- a dohánytermékek hatósági megítélésének, valamint
- a vörösárukon belül a virslik és a virslinek mondott készítmények vizsgálati eredményeinek, különös tekintettel a beltartalmi értékekre;
- összesítés a pálinkák metil-alkohol tartalom alakulásának;
- a megtévesztő jelölés a kakaós massa- és csokoládés termékeket felhasználó, illetve előállító hazai üzemek termékeinél című elemzésnek.

3. táblázat: Élelmiszer-minőségellenőrzéssel kapcsolatos intézkedések száma

Hatósági intézkedések	db	ezer Ft*
Szabálysértési feljelentés	30	–
Szabálysértési határozat	9	–
Minőségvédelmi bírság	3601	132128
Hatósági bírság (tételszám)	111	715
Bírság összesen	3721	132843
Termék gyártásának ideiglenes felfüggesztése (tételszám)	167	–
Termék gyártásának végleges felfüggesztése (tételszám)	8	–
Előállítás, működés ideiglenes felfüggesztése (tételszám)	37	–
Előállítás, működés végleges felfüggesztése (tételszám)	21	–
Megsemmisítésre utalt zárolt tételek	177	8750
Átdolgozásra utalt zárolt tételek	87	4838
Takarmányozásra utalt zárolt tételek	15	3996
Más célú felhasználásra utalt zárolt tételek	33	1469
Zárolt tételek összesen	312	18872

* kerekített értékek

A kis- és közepes vállalkozások biztonságos működését elősegítik a hatósági minőség-felügyeleti technológiai ellenőrzések, valamint a HACCP rendszer alkalmazását ellenőrző felügyeleti ellenőrzések. Ezek többnyire saját laboratóriumi háttér nélkül, és ezért mindenfajta vizsgálat nélkül végzik tevékenységüket. Az Élelmiszertörvény kötelező termékvizsgálatot ír elő, amely ezen üzemeknél csak esetleges. Ezért sok esetben csak a hatóság laboratóriumi vizsgálata derít fényt a termék valóságos összetételére.

Az egyszemélyes üzemek számára megoldhatatlan problémát jelent a HACCP valóságos alkalmazása. E helyett ésszerű kompromisszumos megoldásnak tűnik a Jó Gyártási és Jó Higiéniai Gyakorlat megkövetelése. Ezekon a területeken fokozott, minden részletre kiterjedő ellenőrzésekre

került sor, de a munkatársak – az intézkedéseken túlmenően – az élelmiszerbiztonság érdekében a meggyőzés erejével is hatnak.

4. táblázat: Az élelmiszer-ellenőrzések és az engedélyezési eljárások száma 2003-ban

MEGNEVEZÉS	ÜZEM ELLENŐRZÉS (darab)			ENGEDÉLYEZÉSI ELJÁRÁS (darab)					
	Üzemek száma	Ellenőrzött üzemek/ egységek száma	Összes ellenőrzések száma	Új élelmiszer	Minőségmegőrzési idő meghosszabbítás	Létesítési szakhatósági hozzájárulások száma	Nem engedélyezett létesítmény	Működési engedélyek száma	Nem engedélyezett működés
Baromfi és -készítmények	188	149	297	0	1	11	0	13	3
Bor	0	0	0	0	0	245	0	487	13
Cukor és cukortermékek	13	14	41	0	0	3	0	2	0
Dohánygyártmányok	7	4	13	0	0	0	0	0	0
Édességek	624	418	500	0	81	68	1	49	2
Gabona és -készítmények	201	156	357	0	1	19	0	19	1
Hús és -készítmények	623	403	882	0	1	37	0	53	9
Hűtött és gyorsfagyasztott termékek	103	88	135	0	16	17	0	9	0
Konzervek	596	390	624	0	46	70	0	49	2
Növényolaj és -készítmények	104	74	118	0	1	4	0	5	2
Sörök	109	81	134	0	0	11	0	10	0
Kenyerek, péksütemények	1612	1212	1664	0	0	134	1	125	8
Száraztészta	327	233	424	0	0	27	1	11	0
Szeszesitalok	715	281	348	0	0	24	0	37	0
Tej és tejtermékek	143	123	439	0	21	16	1	15	2
Üdítőitalok, szikvizek	1197	582	726	0	4	56	1	78	5
Egyéb élelmiszerek	413	246	340	0	33	53	0	44	1
Összesen	6975	4454	7042	0	205	795	5	1006	48
Nagykereskedelmi raktár	-	280	312	-	0	4	0	1	0
Kiskereskedelmi egység	-	663	836	-	0	170	0	22	0
Mindösszesen	6975	5397	8190	0	205	969	5	1029	48

A minőségbiztosítási rendszert működtető vállalatok esetében az adminisztráción keresztül átláthatóvá válik a napi gyakorlat a felhasznált nyersanyagok és a segédanyagok beszállítói termékminősítő bizonylatainak és vizsgálatainak nyomon követése.

2.1.3. A hatósági engedélyezési eljárások

Az élelmiszer-előállítói tevékenység létesítéséhez 795 szakhatósági hozzájárulást, valamint 1 006 működési engedélyt adtak ki a megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások.

Új élelmiszer engedélyezésére a 2003. évben nem került sor. Az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának meghosszabbítását 205 termékre adták meg. Az élelmiszer-előállítókkal kapcsolatos hatósági engedélyezési eljárások számát szakágazatonként szintén a 4. táblázat tartalmazza.

2.2. Élelmiszerek minőség alakulása

2.2.1 Az élelmiszer-ágazat minőségi szintjének alakulása

A 2003. évben a vizsgált feldolgozott élelmiszerek 84,4 %-a megfelelt az előírt követelményeknek. A hibás élelmiszerek aránya emelkedő tendenciát mutat (2002. évben 15,4 %; 2001. évben 14,5 %).

Az élelmiszerek minőségi szint változásának elemzéséhez, az előző év kifogásolási %-ához hasonlították a tárgyév kifogásolási arányát és azt a változást, amely esetén az eltérés mértéke 1,0-nél nagyobb értéket vett fel. Az eltérés mutatja az elmúlt évhez képest bekövetkezett változást a szakágazatban, negatív vagy pozitív irányban.

E szerint a minőség a következő szakágazatokban romlott:

a kifogásolási % eltérésének mértéke

Száraztészta	+ 8,8
Egyéb élelmiszer	+ 2,4
Tej és -termék	+ 2,4
Édesség	+ 1,5
Hús és -termék	+ 1,5
Konzerv	+ 1,0

Az előzőekben felsorolt szakágazatok közül erőteljesen romlott a minőség a száraztészták esetében.

A minőség javult a következő szakágazatokban:

a kifogásolási % eltérésének mértéke

Üdítők és szikvíz	- 3,6
Kenyerek és péksütemény	- 3,0
Gyorsfagyasztott termék	- 1,1

Változatlan minőségben készültek a baromfihús és -készítmények, a cukortermékek, a gabona-készítmények, a növényolaj-készítmények, a sörök, valamint a szeszipari termékek. A dohánytermékek között már több éve nem találtak kifogásolt minőségűt.

Az élelmiszer-ágazatban az egyes szakágazatok kifogásolásából számított országos élelmiszeripari átlag-kifogásolás 15,6 % volt. Az élelmiszert előállító szakágazatok közül az országos élelmiszeripari átlag felett kifogásolták a következő szakágazatok termékeit:

	Kifogásolási %
Száraztészta	30,0
Kenyér és péksütemény	21,8
Hús és húskészítmény	17,6
Üdítőital, szikvíz	16,9

A száraztésztát előállító iparágban találták 2003-ban a legtöbb kifogásolt terméket. A területi felügyelők majdnem minden harmadik tételt kifogásoltak. A második helyre a kenyerek és péksütemények, a harmadik helyre a húsok és húskészítmények kerültek, míg ezeket követik az üdítőitalok és a szikvíz.

Az országos élelmiszerágazati átlag alatt kifogásolták a következő szakágazatok termékeit:

	Kifogásolási %
Gabona	15,3
Tej és tejkészítmény	14,3
Baromfihús és -készítmény	12,9
Konzerv	12,6
Édesség	12,4
Egyéb élelmiszerek	12,4

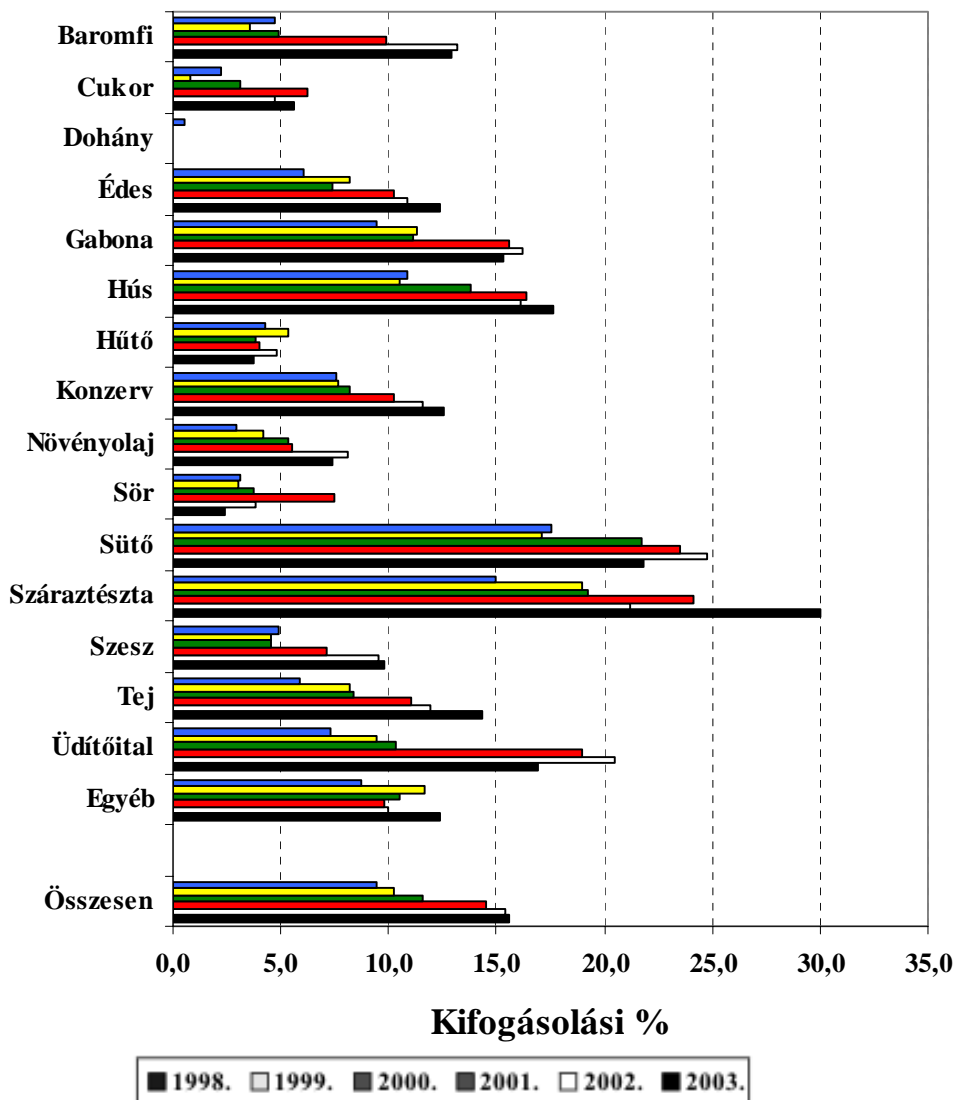
A tej és tejkészítmények, valamint a baromfihús és -készítmények ellenőrzése – a termékek jellegénél fogva – továbbra is a 2003. évi szinten szükséges.

Kis mértékű volt a kifogásolás az alábbi szakágazatokban:

	Kifogásolási %
Szeszesital	9,8
Növényolaj készítmény	7,4
Cukor	5,6
Gyorsfagyasztott élelmiszer	3,7
Sör	2,4

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

Szakágazat



3. ábra: Az élelmiszerek minőségének alakulása szakágazatonként a kifogásolási % alapján (1998 - 2003.)

2.2.2. Az élelmiszerek hibaokainak alakulása

Az összetételi tulajdonságok hibaarányának elemzése

Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok hibaarányának megoszlási százalékát tekintve az összetételi jellemzők kifogásolása volt a legnagyobb mértékű 43,5 %, de az arány az elmúlt évihez képest kis mértékben csökkent.

Az egyes iparágakban vagy nem képesek az összetételi tulajdonságokat garantálni, vagy tudatosan, a minőségrontás útján kívántak nyereséghez

jutni. Amennyiben ez a tendencia továbbra is fennáll, az összetételi tulajdonságok vizsgálata és annak növekvő számban történő ellenőrzése feltétlenül indokolt, mert csak így teljesülhet az Élelmiszer törvényben megfogalmazott fogyasztói érdekek védelme, a fogyasztók megfelelő összetételű élelmiszerhez jutása.

Az összetételi hibák nagy arányának oka lehet másrészt az is, hogy Magyarországon az egy-két személyes, valamint a kis- és középvállalkozások többsége nem rendelkezik laboratóriummal, és a költségek kímélése miatt nem is próbál meg minőségvizsgálatokat végezni vagy végeztetni.

Az élelmiszer-előállítók laboratóriumi és/vagy felszereltségének hiánya és az ellenőrzött élelmiszerek összetételi hibáinak nagy aránya indokolja, hogy Magyarországon erős élelmiszerminőség-ellenőrző hálózat működjön komoly műszaki, laboratóriumi és informatikai felszereltséggel.

A jelölés hibaarányának elemzése

A második nagy arányú hibaok a jelöléssel kapcsolatos jogszabályi előírások elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódó hiányosság. Az arány 2003. évben 30,0 % volt, ami azt jelenti, hogy majdnem minden harmadik élelmiszer tétel jelöléshibás volt. Ez rosszabbodást jelez, mivel a 2002. évben ez az arány 26,8 %-ot tett ki.

Az élelmiszerek jelölése élelmiszerbiztonsági szempontból is igen komoly jelentőséggel bír. A címkén megjelenő információra és annak helyességére az előállítóknak több figyelmet kellene fordítaniuk. Többször előfordult, hogy nem engedélyezett adalékanyagokat használtak fel a hagyományos kenyerekhez, a dúsított tésztából készült péksüteményekhez mesterséges édesítőszerrel adagoltak, ráadásul nem jelölték azokat. A hazai élelmiszerek jelölési hibái mellett sokszor gondot okozott az import élelmiszerek nem megfelelő jelölése is.

Nagyon lényeges a termék megbízható, pontos jelölése (bio-termék, GMO termék), hogy a fogyasztó eldönthesse mit akar vásárolni. Ugyancsak fontos a megtévesztő kifejezések (jelzők) marketing céllal történő használatának elkerülése. Nem hallgatható el, hogy előfordult a jelölések nem egységes elvek szerinti megítélése az ellenőrző hálózatban.

Az érzékszervi jellemzők hibaarányának elemzése

Az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságát érintő kifogásolás az elmúlt évihez képest kis mértékben csökkent, aránya 12,4 % (2002. évben 14,3 % volt).

Az érzékszervi tulajdonságok (szag, íz, állag stb.) közül az „íz” hiba közel 70,0 %-ban fordult elő, az elmúlt évi íz hibaarányához (40,8 %) képest közel duplájára nőtt. Az érzékszervi hibák gyakran jeleznek egyéb hibákat is, amelyek a termék további laboratóriumi analitikai vizsgálatára irányítják a figyelmet.

A mikrobiológiai hibák arányának elemzése

A mikrobiológiai hibák aránya kis mértékben növekedett, az arány 8,2 %, ami a 2002. évben 7,7 % volt.

A mikrobiológiai hibák konkrétan veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét, csökkenthetik az élelmiszerek eltarthatóságát. A szalmonellás élelmiszerek száma csökkent. A *Staphylococcus aureus* fertőzőtség továbbra is - elsősorban a tojást tartalmazó - a száraztésztákra jellemző. Gyakran már az élelmiszerek érzékszervi bírálatánál kiderül, hogy a termék mikrobiológiailag is hibás (savanyú vagy penészes íz).

Tömeg/térfogat elemzése

Tömeg- és térfogathiányosságok a 2003. évben csak kis mértékben fordultak elő (4,1 %), ami az előző évihez képest (5,3 %) tovább csökkent.

Kétségtelen, hogy ma már az automata mérlegekkel nagy pontossággal beállíthatók a kívánt értékek. Ezt, a technológiában bekövetkező változást, vette figyelembe az előre csomagolt élelmiszerek tömeg/térfogat ellenőrzéséről szóló rendelet. A tapasztalat azt mutatta, hogy a gyártók egy része nem követte ezt a változtatást. A szigorú előírások betartása – az adagolás eddigi beállítási módszerei helyett – pontosabb és egyben gondosabb módszert igényel, ami megköveteli a matematikai statisztika alkalmazását.

A tömeg/térfogat-hiány egy része szándékosan helytelen beállításból, másik része pedig technológiai fegyelmezetlenségből, a folyamatos ellenőrzés hiányából adódhat. Előfordult olyan eset is, amikor – a bruttó és nettó tömeget összekeverve – a fogyasztók terhére tévedtek.

A toxikológiai hibák arányának elemzése

A kifejezetten toxikológiai jellegű hibák aránya gyakorlatilag változatlan (2003. évben 0,8 %; 2002. évben 1,2 %).

A hibaarány viszonylag kis százalékos értéke nem jelenti azt, hogy elhanyagolható kérdésről van szó. A toxikus anyagok jelenléte veszélyezteti a fogyasztók egészségét. Jelentősége azért is nagy, mert a fogyasztók egyáltalán nem érzékelik ezen veszélyes anyagok jelenlétét.

Csak drága és bonyolult műszerekkel végzett laboratóriumi vizsgálatokkal deríthető ki, hogy a veszélyes anyag jelen van-e.

A toxikus hatású anyagok szintjét rendszeres, úgynevezett monitoring vizsgálatokkal követik nyomon. Ha itt aggályos adatot találnak, akkor azonnal, szigorított rendszerben célzott vizsgálatokra kerül sor.

Az élelmiszer-ellenőrzésben dolgozó szakemberek fontosnak tartják a toxikológiai szempontból veszélyes anyagok váratlan felbukkanására való felkészülést. Az agrárgazdaságért és élelmiszeriparért felelős tárca a megfelelő felkészültség biztosítására mind személyi, mind pedig anyagi szempontból nagy erőfeszítéseket tesz. Azonban az élelmiszer-biztonság olyan komplex, több összetevős kritériumrendszer, amely több minisztériumi tárcát érintő, interdiszciplináris feladatot jelent.

A csomagolóanyagok és -eszközök hibaarányának elemzése

A hibásan csomagolt élelmiszerek aránya csekély mértékű volt; a csomagolási hibák aránya gyakorlatilag változatlan (2003. évben 1,0 %; 2002. évben 0,7%).

A folytonosan változó csomagolási rendszerekkel nem könnyű lépést tartani. Nagy nyomás nehezedik a mind a gyártókra, mind pedig a felhasználókra. A követelmények összehangolása sokrétű feladat: Ne okozzon nem kívánatos változást a csomagolt élelmiszerben, védje meg azt a külső behatásokkal szemben, de maga a csomagolóanyag környezetbarát is legyen, miután belőle az élelmiszert elfogyasztották.

Összefoglalva a hibaokok alakulását megállapítható, hogy a legnagyobb hibacsoportot képező összetételi hibák aránya az előző évihez képest kis mértékben csökkent. A második nagy hibacsoport, a jelölési hibák aránya növekedett. Az érzékszervi tulajdonságok aránya szintén kis mértékben csökkent. A mikrobiológiai hibák aránya kismértékben, de növekedett, a tömeg/térfogat hibák viszont kisebb arányt tettek ki. Gyakorlatilag változatlan a csomagolással kapcsolatos hibák aránya, valamint a toxikológiai szempontból aggályos termékek aránya is. Az élelmiszerek hibaokainak több éves alakulását a 4. ábra szemlélteti.

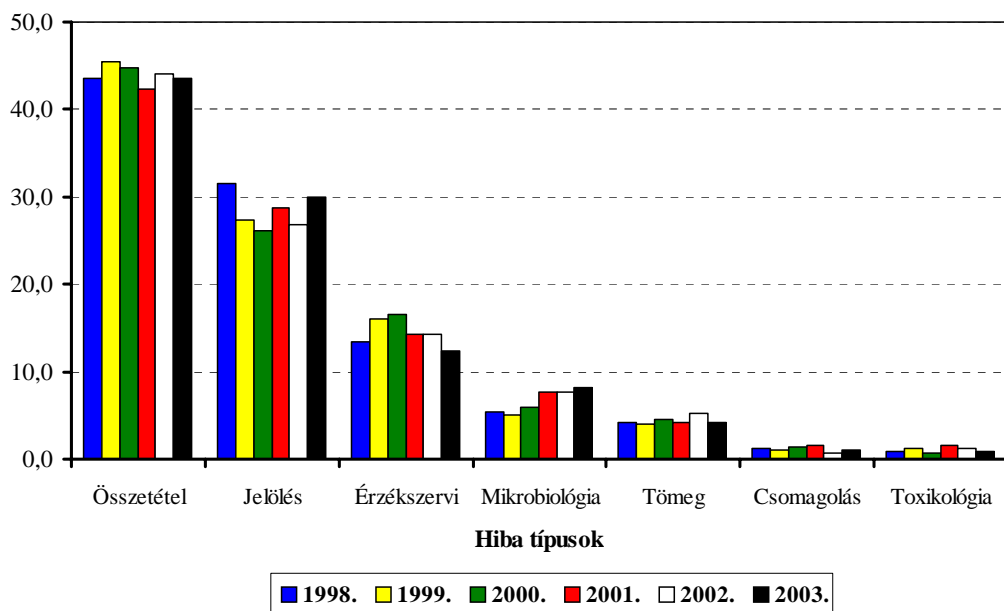
2.3. A hatósági munkát támogató szakmai tevékenységek

Az 1995. évi XC. tv. 5.§-a, illetve a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) rendelet 11.§-ának (3) bekezdése alapján az élelmiszer-előállításban résztvevők számára előírt közegészségügyi, élelmiszerhygiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimum vizsgák és az ahhoz

szükséges tanfolyamok lebonyolításáról az Állomások folyamatosan gondoskodtak.

Az Állomások a megyei Állami Népegészségügyi Tisztiorvosi Szolgálattal és a megyei Fogyasztóvédelmi Felügyelőségekkel – külön tev szerint – közös élelmiszer-ellenőrzéseket végeztek.

Az évenkénti összes-
hiba darab %-ában
(%)



4. ábra Az élelmiszerek hiba okainak alakulása (1998 - 2003)

3. A megyei, fővárosi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomások élelmiszer-minőségellenőrző megállapításainak összefoglaló elemzése az egyes szakágazatokra vonatkozóan

3.1. Baromfi és baromfikészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1154 baromfiipari tétel 87,1 %-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 44,6 %-a jelölési, 29,8 %-a összetételi hiányosságból és 14,4 %-a érzékszervi hibákból adódott. Mikrobiológiai szennyezettség miatt 17 tételt, tömeghiány, csomagolási hiba, illetve toxikológiai aggályosság miatt 1-1 tételt kellett kifogásolni. A hibákért 148 minőségvédelmi bírságot szabtak ki összesen 8565 ezer forint értékben. Az ellenőrök 27 tétel megsemmisítését rendelték el 4057 ezer forint értékben. Átdolgozásra 6 tételt utasítottak összesen 177 ezer forint értékben.

3.2. Cukrok és cukortermékek

A hatóság az éves ellenőrzés során a hálózatban 288 cukortételt vizsgált, amelynek 94,4 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi szintnél kissé nagyobb, de a szakágazatok között a negyedik legkisebb.

A hibás termékek előállításáért 15 minőségvédelmi bírság (értéke: 908,1 ezer forint) kiszabására került sor. 2 tételt zároltak az ellenőrök (értéke: 3,3 ezer forint).

3.3. Dohány és dohánytermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban az éves ellenőrzés során 127 dohányipari tételt vizsgáltak, amelynek mindegyike megfelelt a vonatkozó előírásoknak.

A dohánytermékekkel kapcsolatban hiányosság már évek óta nem fordul elő. A cigaretták kémiai paramétereinek vizsgálatát (nikotintartalom, kátrány- és szén-monoxid-tartalom) 110 hatósági minta esetében végezte el a Heves megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Cigarettavizsgáló Laboratóriuma. A négy gyárból származó termékek eredményei azt mutatják, hogy a cigaretták döntő többsége megfelel a nikotin- és a kátránytartalom tekintetében. A kátrány tartalom 5 cigaretta esetében kisebb volt, mint a deklarált értékhez megadott konfidencia sáv alsó határa.

A 2004. január 1-től jogszabály által elrendelt feladatot – a cigaretták főfüstjének szén-monoxid tartalmának mérését – a laboratórium felkészülten várja. Az előzetes mérések szerint több minta eredménye meghaladta a megengedett értéket.

3.4. Egyéb élelmiszerek

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 1217 tétel vizsgálata alapján a termékcsoport 87,6 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 42,5 %-a jelölési, 28,5 %-a összetételi hibákból és 17,1 %-a érzékszervi hiányosságokból adódott. 10 tömeghiányos, 7 csomagolási hibás és 6 mikrobiológiailag fertőzött tétel fordult elő. Toxikológiai határérték-túllépés miatt nem kellett terméket kifogásolni. 118 terméknel alkalmaztak minőségvédelmi bírságot 3778 ezer forint értékben, valamint egy szabálysértési feljelentéssel is éltek. 26 alkalommal helyszíni bírság (értéke 147 ezer forint) kiszabására került sor. Termék gyártását 24 tétel esetében ideiglenesen, 3 tétel esetében véglegesen felfüggesztették. Az előállítói működés végleges felfüggesztését egy

esetben kellett elrendelni. Összesen 43 termék zárolására (értéke 1902 ezer forint) került sor, ebből 2 tétel megsemmisítésre (értéke 505 ezer forint), 36 tételt átdolgozásra (értéke 951 ezer forint) és 5 tételt más célú felhasználásra (értéke 446 ezer forint) utaltak az ellenőrök.

3.5. Édességek

A vizsgált 1600 édesség-tétel 87,6 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 49,8 %-a jelölési és 20,2 %-a összetételi hibákból, valamint 19,5 %-a érzékszervi hiányosságból, míg 8,4 %-a tömeghiányból adódott. 4 tételt mikrobiológiai szennyezettség miatt, két terméket pedig hibás csomagolás miatt kellett kifogásolni. Toxikológiai szennyezettség miatt nem kellett kifogással élni. Az ellenőrök a hibákért 180 terméknél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 11548 ezer forint volt. 11 terméknél kellett szabálysértési feljelentéssel élni. Összesen 30 tétel került zárolásra (1464 ezer forint).

3.6. Gabona és gabonakészítmények

A vizsgált 1508 tétel 84,7 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző év minőségi szintjéhez hasonlóan változatlan.

A minőségi kifogások arányának megoszlása a következő: 46,7 % összetételi hiba, 21,5 % mikrobiológiai fertőzöttség, 13,8 % jelölési hiba, 11,8 % érzékszervi hiányosság, 5,2 % tömeghiány. Hibás csomagolásra 1 tétel esetében derült fény. Toxikológiai eltérést 2 tételnél állapítottak meg. A hibák miatt 229 minőségvédelmi bírságot szabtak ki összesen 11146 ezer forint értékben. 2 helyszíni bírság kiszabására került sor. A zárolt tételek száma összesen 4, amelynek értéke 409 ezer forint.

3.7. Gyorsfagyasztott termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 781 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak, amelynek 96,3 %-a elégtette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A szakágazatok között ez a harmadik legjobb eredmény.

A minőségi kifogások közül 56,4 %-kal a jelölési hiba a legjelentősebb. A mikrobiológiai kifogások aránya 15,4 %, az összetételi hiányosságok 10,3 %-ot tettek ki. 3 tömeghiányos és 2-2 érzékszervi-, illetve csomagolási hibás tétel fordult elő. Toxikológiai szempontból kifogásolható terméket

nem találtak a hatósági szakemberek. Minőségvédelmi bírság kiszabására 27 terméknél összesen 1056 ezer forint értékben került sor.

3.8. Hús és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban 3627 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelynek 82,4 %-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások közül 50,1 %-kal a legnagyobb arányt az összetételi hibák képviselik. A jelölési hiányosság 31,1 %-ot, az érzékszervi hibák 12,0 %-ot, a mikrobiológiai fertőzés miatt kifogásolt tételek 4,0 %-ot tettek ki. Csomagolási hiba 10, tömeghiány 6 és toxikológiai aggály 4 tételnél fordult elő. A hibás termékek miatt 620 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 21267 eFt volt. Helyszíni bírság kiszabása 4 terméknél fordult elő. A termékek gyártásának ideiglenes felfüggesztésére 40 terméknél került sor. 34 tételt kellett megsemmisíttetni (1503 ezer forint), 15 tételt átdolgozásra utaltak (1273 ezer forint), míg más célú felhasználásra 26 tétel került (értéke 992 ezer forint).

3.9. Kenyerek és péksütemények

A hatósági ellenőrző hálózatban 4243 kenyér- és péksütemény-tételt vizsgáltak, amelynek 78,2 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A szakágazatok közül ennek az iparágnak a termékei bizonyultak a második leggyengébbnek.

A minőségi kifogások 53,5 %-a összetételi hiányosságból, 20,7 %-a jelölési, 17,6 %-a érzékszervi hibákból, 5,8 %-a pedig tömeghiányból adódott. A hibaokok között 4 csomagolási hiba volt. 10 terméknél állapítottak meg az ellenőrök toxikológiai szempontból aggályos, határérték feletti szennyezettséget. Mikrobiológiai kontaminációból eredő hiányosság 19 terméknél fordult elő. A feltárt hiányosságokért a hatóság 897 minőségvédelmi bírságot szabott ki összesen 18707 ezer forint értékben és 9 terméknél szabálysértési feljelentést kezdeményezett, míg helyszíni bírságra 45 terméknél került sor. A hibák megszüntetéséig 68 termék gyártását ideiglenesen felfüggesztették. A zárolt tételek száma 17 volt összesen 413 ezer forint értékben.

3.10. Konzervek

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 2277 konzerv terméket vizsgáltak, amelynek 87,4 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 41,2 %-a jelölési, 33,4 %-a összetételi hiányosságból, 8,8 %-a érzékszervi hibákból, 7,2 %-a pedig tömeghiányból származott. Mikrobiológiai szempontból fertőzöttnek 19 termék, míg toxikológiai szempontból 12 termék bizonyult aggályosnak. Csomagolási hiányosság 4 terméknel fordult elő. A hibás termékekért 276 minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni, összesen 10698 ezer forint értékben. Szabálysértési feljelentésre 6, helyszíni bírságot egy esetben került sor. 11 tétel megsemmisítését kellett elrendelni (értéke 64 ezer forint), 10 tétel konzerv átdolgozására került sor (értéke 1025 ezer forint), míg 10 tételt állati takarmányozásra lehetett csak felhasználni (értéke 3938 ezer forint).

3.11. Növényolaj termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 339 növényolaj-tétel 92,6 %-a felelt meg az előírásoknak. A minőségi kifogások 50,0 %-a jelölési és 25,0 %-a összetételi hibákból, valamint 4 tétel hibája érzékszervi hiányosságból származott. 2 tételt csomagolása miatt, míg egy tételt a térfogat hiány miatt kellett szankcionálni.

A hibák miatt minőségvédelmi bírságra 25 növényolaj-ipari tétel esetében került sor, amelynek összértéke 771 ezer forint volt. Az ellenőrzés nem talált mikrobiológiai, illetve toxikológiai szempontból aggályos terméket.

3.12. Sörök

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 589 sör tétel 97,6 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak, ami az elmúlt évi szinthez képest javulást jelent. A szakágazatok sorában ez a második legjobb eredmény.

A söröknél a mikrobiológiai fertőzöttség a hibák 40,0 %-át tette ki. Összetételi hiba miatt 5 sörtételt, míg jelölés miatt 4 tételt kifogásoltak az ellenőrző szakemberek. 14 termék miatt minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni 471 ezer forint értékben. Zárolásra 7 tétel (értéke 193,0 ezer forint) esetében került sor. Az ellenőrzöttek között nem volt érzékszervi hibás, térfogathiányos, csomagoláshibás, illetve toxikológiai szempontból aggályos termék.

3.13. Szárastészták

A hatósági ellenőrző hálózatban 1235 tétel szárastészta terméket vizsgáltak meg, amelynek 70,0 %-a elégítette ki a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ez a legnagyobb kifogásolási aránnyal rendelkező szakágazat.

A minőségi kifogások 59,3 %-a összetételi hibából, 18,3 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 13,0 %-a jelölési hiányosságból és 7,4 %-a pedig érzékszervi hibából származott. Tömeghiányt 7 tétel esetében, toxikológiailag aggályt 2 tételnél állapítottak meg a szakemberek. A hibás szárastésztákat 371 alkalommal kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, amelynek értéke 7584 ezer forint volt. Helyszíni bírságot egy tésztánál került sor (értéke 5 ezer forint). 21 termék ideiglenes gyártását tiltották meg addig, amíg a hibát ki nem küszöbölik, az előállítói működés ideiglenes felfüggesztésére 12 előállító esetében került sor. 19 tételt (értéke 162 ezer forint) megsemmisítésre utaltak. Takarmányozási célra 5 tételt utaltak (értéke 58 ezer forint). Csomagoláshibás terméket nem találtak az ellenőrök.

3.14. Szeszes italok

A hatósági vizsgálat alapján 824 szeszes ital tétel 90,2 %-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 51,1 %-a jelölési hiányosságból, 44,3 %-a összetételi hibából adódott. Érzékszervi hibásnak három termék, toxikológiai szempontból veszélyesnek egy tétel bizonyult. A vizsgált tételeket térfogat, mikrobiológia, valamint csomagolás szempontjából megfelelőnek találtak. A 80 hibás termék miatt minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 5612 ezer forint volt. Összesen 3 tételt átdolgozásra utaltak, amelynek összértéke 434 ezer forintot tett ki. Megsemmisítésre 2 tétel került 3 ezer forint értékben.

3.15. Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 2612 tétel tej és tejterméket vizsgáltak, amelyek 85,7 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 39,3 %-a összetételi és 34,6 %-a jelölési hiányosságból, 12,9 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 8,5 %-a érzékszervi hibákból adódott. Térfogat hiányt 13 tétel esetében, csomagolási hibából eredő hiányosságot 8 tételnél találtak. Toxikológiai hiba az ellenőrzés során nem fordult elő. A hibás termékek miatt 366

minőségvédelmi bírságot szabtak ki (22949 ezer forint), a zárolt tételek közül 21 került megsemmisítésre (667 ezer forint), míg egy tételt átdolgozásra utaltak (79 ezer forint) az ellenőrök.

A legnagyobb kifogásolási arány a natúr sajtoknál (23,3 %), az egyéb tejipari termékeknél (20,4 %) és a pasztőrözött tejeknél (18,6 %) fordult elő. Meg kell még említeni az étkezési tehéntúrót (15,9 %), ahol a kifogásolási okok felét az összetételi hibák tették ki.

3.16. Üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1404 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tételek 83,1 %-a felelt meg az előírásoknak. Ezek a termékek az elmúlt évi kifogásoláshoz képest javuló tendenciájúak.

A minőségi kifogások 38,4 %-a jelölési, 25,1 %-a összetételi hibákból és 26,6 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Előfordult még érzékszervi hiányosság (10 terméknel), csomagolási hiba (9 terméknel) és térfogat hiány (7 tételnel) is. Toxikológiai szempontból 6 aggályos terméket találtak az ellenőrök.

A hibás termékek miatt 235 minőségvédelmi bírság (7068 ezer forint), 2 szabálysértési feljelentés és 21 helyszíni bírság (165 ezer forint) kiszabására került sor. 6 esetben a termékek gyártását ideiglenesen, egy esetben pedig véglegesen leállították. Az összes zárolt tételek száma 19, melyek értéke 59 ezer forint volt.

4. Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége (OBI)

4.1. A borvizsgálatok alakulása, minősítés és ellenőrzés

Az Országos Borminősítő Intézet a 2003. évben a hatósági minőségellenőrzési tevékenysége során 16725 minta bort, szénsavas bort, fűszerezett bort, brandyt, borpárlatot, mustot és sűrítményt vizsgált meg, melyek közül 11277 belföldi, 3354 export, 528 import, valamint 1566 ellenőrzési minta volt.

Vörösboroknál a szintetikus színezék tartalmat 4923 bor esetében ellenőrizték, ebből pozitív volt 19 minta (0,4 %). 5049 minta diglükozidtartalom vizsgálatát végezték el, amelyből 45 bor (0,9 %) tartalmazott direkttermő szőlőből származó bort is 5 %-ot meghaladó mértékben.

SNIF-NMR mérési módszerrel végzett alkohol eredet-meghatározás során 300 bor és borpárlat mintát megvizsgálva 136 minta (45,3 %) nem felelt meg az előírásoknak, amelynek megoszlását az 5. táblázat tartalmazza.

5. táblázat: Az alkoholtartalom eredet-meghatározásának alakulása a kifogásolási % alapján a vizsgált bor és borpárlatok esetében

A minta eredete	Vizsgált mintaszám (db)	Kifogásolt mintaszám (db)	Kifogásolási arány (%)
Belföldi minősítésű minták	27	0	0,0
Export minősítésű minták	7	0	0,0
Párlási borminták	1	1	100,0
Belföldi borpárlat minták	7	0	0,0
Import bor és borpárlat minták	25	0	0,0
Ellenőrzésből származó minták	207	117	56,5
VPOP számára vizsgált minták	26	18	69,3
Összesen	300	136	45,3

A fenti méréseken túl 28 autentikus minta és 50 egyéb statisztikai és körvizsgálati minta vizsgálatát is elvégezték.

Az Országos Borminősítő Intézet ellenőrző tevékenysége során 152 nagykereskedelmi itallerakatban, üzemi raktárban, 1616 kereskedelmi egységben és 2984 borozóban tartott helyszíni ellenőrzést.

4.1.1. Hatósági intézkedések alakulása

Az Intézet munkatársai 116 minőségvédelmi bírságot szabtak ki az előállítók, illetve a forgalmazók ellen, nem megengedett anyag felhasználásával előállított, kifogásolható minőségű és kiszerezésű, illetve előzetes minősítés nélküli borok árusításáért. A kiszabott minőségvédelmi bírság összege 42779 ezer Ft volt.

2003. évben 10 szabálysértési eljárást kezdeményezésére került sor (2 üzem, 7 borkimérés és 1 egyéni termelő). A felfedett hibák, hiányosságok miatt 953 bortételt kifogásoltak és a forgalmazókat 802 esetben figyelmeztették. Az intézeti vizsgálati eredmények alapján 340 esetben alkalmaztak írásbeli figyelmeztetést.

Rendőrségi feljelentésre 6 esetben került sor. A Vám- és Pénzügyőrség kirendelő határozata alapján 18 ügyben végeztek laboratóriumi vizsgálatokat és készítettek szakértői véleményt.

Az 1997. évi CIII. tv. 6 § (2) bekezdése szerint jövedéki eljárást kezdeményeztek 41 előállító ellen, a bortörvényben nem engedélyezett anyagok, illetőleg engedélyezett anyag nem engedélyezett mértékű felhasználásával előállított termék forgalmazása és birtoklása miatt.

Borászati üzem ideiglenes bezárását a területileg illetékes felügyelő 11 esetben rendelte el. A szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. tv. 73. § (4) bekezdés alapján nyilvánosságra hozták a jogerős határozatok rendelkező részét a napilapokban és a Magyar Közlönyben.

4.1.2. A hatósági ellenőrzés tapasztalatai

A ellenőrzött pincészetek közül, amelyek palackozási működési engedéllyel rendelkeznek, már majdnem mindegyik rendelkezik megfelelő HACCP rendszerrel. A pincészetek többsége folyamatosan működteti is azt az előírásoknak megfelelően. Ahol nincs még meg, vagy nem megfelelően működik a HACCP rendszer, ott a felelős vezető figyelmét felhívták, hogy meghatározott időn belül pótolja a hiányosságokat.

A kannatöltést végző pincéknél még többen nem működtetnek HACCP rendszert. Ezért felszólították a cégeket a rendszer kialakítására, mivel 2004. január 1-jétől rendelkezniük kell működési engedéllyel és HACCP rendszerrel.

A kannás borok forgalmazása minimálisra csökkent és gyakorlatilag csak azoknál a kis pincészeteknél maradt meg, melyek nem rendelkeznek palackozó működési engedéllyel. A többi pincészet azért, hogy a kannás bor hivatalos zár felhasználását elkerülje, áttért a PET palackos forgalmazásra. A nagyobb pincészetek telephelyükön nagykereskedelmi raktárt hoztak létre, így az innen kiszállított borokhoz már nem kell EKO, csak számla, ami az üzletekben nem található. Az üzletekben számla hiányában kideríteni, hogy kitől és mikor vásárolták a bort, továbbá, hogy a minőségi hiányosságokért ki a felelős, megoldhatatlan feladat. A nagy palackozók adatai szerint palackos boraik forgalma jelentősen visszaesett, ami a számla nélküli forgalmazás újra megjelenésére enged következtetni.

A palackos bor zárjegy eltörlésének egyértelmű következménye, hogy a hamisított borok előállítására és forgalmazására újra nagyobb méreteket öltött.

5.1.3. Szüreti tapasztalatok

Dél-Magyarországon a 2003-as évjárat szokatlan volt, a szőlő nagyon rövid tenyészidő alatt gyorsan beérett, a szüret a szokásosnál 2-4 héttel

előbb volt. Ennek következtében a korai érésű fajtáknál savhiány lépett fel, de ez a közép- és késői érésű fajtáknál már nem jelentkezett. A must cukortartalma minden igényt kielégített. A téli fagykár viszont a Csongrádi borvidék nagy részén a 80 %-ot is meghaladta.

Villány-Siklós térségében a vártnál kevesebb termésmennyiség mellett az évjárat jó minőségű szőlőt adott. Megfelelő technológiával és technikával rendelkező pincészetek meg tudták őrizni a szőlőben megjelenő nagy beltartalmat és csodálatos ízeket, zamatanyagokat. Sok kisebb pincészet azonban a gyenge felszereltség és a hiányos ismeret miatt elvesztette a fenti lehetőségeket. A magas erjedési hőmérséklet miatt az erjedés leállt, vontatottan újraindult, majd hibás erjedésbe ment át, silóízű és gyakran emelkedett illósav-tartalmú borokat eredményezve.

A szüret a 2003. évben Észak-Magyarországon is korán, augusztus második dekádjában elkezdődött a korai érésű fajtákkal (Csabagyöngye, Irsay Olivér). A cukortartalom valamennyi szőlőfajta esetében kiemelkedően alakult. A szokatlanul magas hőösszeg és a sok napsütéses órák száma miatt a különböző szőlőfajták érési idői közelebb kerültek egymáshoz.

A szüretet koncentráltan, viszonylag rövid időintervallumban kellett lebonyolítani. A csapadékhiány néhány gyenge vízellátású területen az erre érzékeny fajtáknál mérhető aszálykárt és termés kiesést okozott. A mustkihozatal ennek megfelelően csökkenő tendenciát mutatva változatosan alakult.

A viszonylag kevés jégkár és a gombabetegségek elmaradása miatt a szőlők jó növényegészségügyi állapotban értek be, de a szárazság miatt gyakran kényszerérettnek nevezhető állapotban. Az egyébként is savszegény fajták esetében a savtartalom a kritikus szint alá csökkent. A Hegyközségi Tanácsok savkiegészítésre vonatkozó engedélyeket adtak ki.

Tokaj Hegyalján az aszúszem minőségellenőrzése során a jellemző adatok: 10-30 % Botrytis cinerea fedettség, aszú szem színe barna, húsos, belsejében zöld hús nem, vagy csak részben található. A magvak színe sárgásbarna. Aszúszemek levének vonadék tartalma refraktométerrel mérve 52-60 % volt. A Tokaji esszencia 58-65 % értéket ért el. 2003. évben Tokaj-Hegyalja szőlőtermése 400 ezer q, az aszúszem 4100 q.

Az elkövetett borhamisítások feltárására, illetve a hamisítások megelőzésére és a fokozott ellenőrzés céljaira az OBI 18 millió Ft költségtámogatást kapott az FVM-től. A tokaji borkülönlegességek glicerin tartalmának vizsgálata céljából 40 különböző termelőtől vettek statisztikai

mintát. A kapott vizsgálati eredmények segítik a borokban esetlegesen mesterségesen hozzáadott glicerin jelenlétének igazolását.

4.2. A minősítésre beküldött borászati termékek minőség alakulása

Az Országos Borminősítő Intézet 15159 tétel minősítésre beküldött bor és boripari terméket vizsgált meg és minősített, amelyből 1057 tétel bizonyult hibásnak, azaz 7,0 %-a kifogásolt volt (2002-ben 6,6 %).

A borászati szakágazat minőségi szintjének változását tekintve megállapítható, hogy a minőségi színvonal gyakorlatilag változatlan. A borászati termékek minőségének és hibaokainak alakulását - az OBI vizsgálata alapján - a 6. táblázat tartalmazza.

6. táblázat: Országos Borminősítő Intézethez beküldött borászati termékek vizsgálati adatai 2003-ban

Termék megnevezés	Összes vizsgálati tétel (db)	Kifogásolt tétel (db)	Kifogásolási arány (%)	Hibaokok (darab)					
				Érzékszervi	Összetétel	Tömeg, térfogat	Jelölés	Mikrobiológia	Összesen
Asztali bor	3196	246	7,7	132	78	0	75	125	410
Tájbor	2131	128	6,0	70	38	0	45	85	238
Minőségi bor	7989	408	5,1	195	161	0	140	174	670
Zár és ellenőrzőjegyes bor	664	231	34,8	132	61	0	24	70	287
Szénsavas bor	278	10	3,6	5	4	0	2	0	11
Ízesített bor	160	10	6,3	5	4	0	2	0	11
Borpárlat	180	10	5,5	8	4	0	2	0	14
Sűrített must	7	1	14,3	0	1	0	0	0	1
Must	26	1	3,8	0	1	0	0	0	1
Import bortermékek	528	12	0,4	6	4	0	2	0	12
Mindösszesen	15159	1057	7,0	553	356	0	292	454	1655
Megoszlási arány (%)				33,4	21,5	0,0	17,6	27,4	100

4.2.1. A vizsgált borászati termékek minőségi szintjének alakulása a kifogásolási % alapján

A megvizsgált borászati termékek közül a legtöbb hibás tételt a zárjegy és ellenőrzőjegyes boroknál tapasztalták a területi felügyelők (34,8 %). Az igen kis tételszámmal ellenőrzött sűrített mustok (7 tétel) közül egyet találtak hibásnak (14,3 %). A kifogásolt asztali borok aránya 7,7 %, amely meghaladta a 2003. évi országos átlagot.

Az országos átlagnál kisebb kifogásolási arány fordult elő az ízesített boroknál (6,3 %), a tájboroknál (6,0 %), a borpárlatoknál (5,5 %), valamint a minőségi boroknál (5,1 %).

Kis mértékű volt a hibás tételek aránya a mustoknál (3,8 %) és a szénsavas boroknál (3,6 %). A legkisebb kifogásolási arány az import boroknál fordult elő (0,4 %). Érzékszervi hibák 6 tételnél, összetételi eltérések 4 tételnél és jelölési hibák 2 tételnél fordultak elő.

4.2.2. A vizsgált boripari termékek minőségének az elmúlt évi arányhoz viszonyított alakulása a kifogásolási % alapján

Az összehasonlítás alkalmas arra, hogy megmutassa a 2003. évi azonos típusú borászati termékek minőségében milyen változás következett be az elmúlt évekhez képest közel azonos tételszám mellett.

A legnagyobb változás és egyben romlás a sűrített mustoknál volt tapasztalható, bár ez a megállapítás – az igen kis mintaszám miatt – csak fenntartásokkal fogadható el (2003-ban 14,3 %; 2002-ben 0,0 %). Kis mértékű romlás az ízesített boroknál fordult elő (2003-ban 6,8 %; 2002-ben 3,1 %).

Javulás volt tapasztalható a mustoknál (2003-ban 3,8 %; 2002-ben 5,9 %), a borpárlatoknál (2003-ban 5,5 %; 2002-ben 5,9 %) és import boroknál (2003-ban 0,4 %; 2002-ben 1,5 %).

4.2.3. A minősítésre beküldött boripari termékek hibaokainak alakulása

A minősítésre beküldött boripari termékek hibaokai közül a legnagyobb az érzékszervi kifogásolási okok száma és aránya (33,5 %), ami az elmúlt évihez képest (32,8 %) kis mértékben tovább növekedett.

A korábbi évek tapasztalataihoz hasonlóan a második legnagyobb hibaok arányt a mikrobiológiai szennyeződésből eredő anomáliák jelentették. Ez a hibaokon belül 27,4 %-ot tett ki, kismértékű javulást tapasztalva, mert 2002-ben ez az arány 28,9 % volt. Az összetételi hibák 21,5 %-ot tettek ki, ami a 2002. évi arányhoz képest (22,8 %) kissé csökkent. A borok és boripari termékek jelölésével kapcsolatos hibák száma és aránya 2003-ban, ha kis mértékben is, de növekedett (2003-ban 17,6 %; 2002-ben 15,5 %).

Nem találtak hibás tételt a tömeg/térfogat hatósági ellenőrzése során.

Összességében megállapítható, hogy a boripari termékek minőségének kismértékű romlásában a hibás érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező

tételek, valamint a mikrobiológiai szempontból aggályosnak ítélt tételek számának emelkedése játszotta a fő szerepet.

4.3. Az OBI hatósági munkáját elősegítő egyéb tevékenységek

Akkreditáció: 2003. év októberében az OBI Vizsgálólaboratóriuma francia (COFRAC), 2003. év novemberében a magyar (Nemzeti Akkreditáló Testület) újra-akkreditációja sikeresen befejeződött.

Műszaki fejlesztés: Különböző pénzügyi forrásokból 2003. évben az alábbi fontosabb műszer és eszköz beszerzésekre és üzembehelyezésekre került sor: Sűrűségmérő (EURODENS modul), HPLC Shimadzu (változtatható hullámhosszú UV detektorral és vezetőképesség mérő detektorral), HPLC HP (RI és változtatható hullámhosszú UV detektorral és fluoreszcens detektorral).

Nemzetközi kapcsolatok vonatkozásában az OBI munkatársai továbbra is részt vesznek az OIV munkájában, valamint az Analitikai Albizottság és a Jogharmonizációs Munkabizottságban.

5. Összefoglalás, következtetések

Folytatódott az Európai Unió jogszabályok átvétele és a magyar jogszabályok harmonizációja. A biztonságos élelmiszer és bor előállításához rendelkezésre állnak a jogszabályi előírások, mind az élelmiszer, mind pedig a bor előállítása, tárolása és forgalmazása területén. Az előírások gyakorlati alkalmazása és oktatása folyamatos.

A hatósági szakemberek, területi felügyelők részére az egységesebb értelmezés és az egységes eljárási rend kialakítása, valamint a gyorsan változó feltételek nyomán követése érdekében szükségesnek látszik évente szakágazati megbeszéléseket tartani.

A hatósági élelmiszer minőségellenőrző szakemberek a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztálya irányításával és felügyeletével, tervszerűen ellenőrzik az élelmiszerelőállítókat, a kis- és nagykereskedelmi egységek egy részét. Az ellenőrzési terv készítése során alkalmazzák a kockázatelemzés módszerét, amely egyrészt kitér az előállítónál, forgalmazónál tapasztaltakra, másrészt figyelembe veszi az onnan származó élelmiszeripari termékekkel kapcsolatos, korábbi, elsősorban hatósági ellenőrzés eredményeit.

A HACCP rendszer alkalmazására irányuló ellenőrzések azt mutatják, hogy a gyártók nagy része megértette és alkalmazza azt a biztonságos és jó minőségű élelmiszerek, borok előállítása érdekében. A kis és közepes

méretű előállítók, valamint az egyszemélyes, családi vállalkozások viszont nem képesek a veszélymegelőzés szigorúan dokumentált rendszerét, annak minden elemét maradéktalanul alkalmazni. Az európai gyakorlatnak megfelelően ők is a „Jó Gyártási Gyakorlat”, valamint a „Jó Higiéniai Gyakorlat” betartásával igyekeznek megfelelni az elvárásoknak.

Fokozottan figyelni kell az Európai Unió HACCP előírásainak megjelenésére a kis- és közepes vállalkozásokra vonatkozóan. Tovább kell erősíteni az ellenőrzést a HACCP működésével kapcsolatban. A kannatöltést végző borászati egységeknél is el kell érni, hogy alkalmazzák a HACCP előírásait.

A kifogásolt élelmiszerek száma és aránya tovább nőtt. A száraztészták, a kenyér és péksütemények, a hús és húskészítmények, valamint az üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvizek esetében volt kiemelkedően nagy a hibás tételek aránya. Ezért különös gondot kell fordítani a felsorolt szakágazatok termékeinek vizsgálatára. Az ellenőrzés terjedjen ki minden olyan körülményre, amely elősegítheti a hibás tételek számának csökkentését.

A közel változatlan számban végzett hatósági ellenőrzések nyomán növekedett a minőségvédelmi bírságok száma és a kirótt bírságok összege is. Az elrettentés erejével ható, súlyosabb büntetés alkalmazása lenne célszerű a technológiai fegyelem súlyos megsértése, a jogszabályok tudatos be nem tartása, a jelöléssel kapcsolatos rendelet semmibe vétele és a tisztességtelen versenyhelyzet kialakítása területén. A bírság összegének jelentős növelésére a jogszabály megváltoztatása nélkül nincs mód.

Leggyakoribb a hibás összetételi tulajdonságok előfordulása. Ez azért figyelemreméltó, mert a vásárló nem látja és nem érzékeli a fogyasztásra szánt élelmiszer nem megfelelő tulajdonságait. Sok esetben rejtve marad előtte esetleg olyan összetevők jelenléte (pl. allergének), amelyek akár egészségkárosodást is okozhatnak. Új kihívást jelent a genetikailag módosított (GMO) anyagokat tartalmazó, elsősorban adalékanyagok, termékek megjelenése. Ezek számának további növekedése várható.

A jelölési hibák között számos olyannal találkoztak az ellenőrző felügyelők, amelyek súlyos kihatással vannak az élelmiszerek azonosíthatóságára, ellenőrizhetőségére, a gyors riasztási és visszahívási rendszer szempontjából. Nem kevésbé fontos az sem, hogy a korrekt jelölés hiánya félrevezeti a vásárlót, és ezért esetleg olyan terméket is elfogyaszt, amely számára veszélyes lehet (liszt, tejfehérje és tartósítószer érzékenység).

Erősíteni kell a hatósági élelmiszer-ellenőrzést mind személyi, mind pedig anyagi vonatkozásban, hogy fokozottan ellenőrizhessék az élelmiszerek beltartalmi összetevőit és a jelöléssel kapcsolatos anomáliákat. A hatósági vizsgálati adatok alapján (pl. matematikai-statisztikai számítások, trend-elemzések) ki kell választani azokat a területeket, ahol kis ráfordítással gyors és látványos eredmények érhetőek el. A monitoring rendszerben végzett mintavételi és vizsgálati gyakorlatot a változó piac változó követelményeinek megfelelően, rugalmasan kell kezelni.

Az Országos Borminősítő Intézethez minősítésre beküldött borok és boripari termékek kifogásolási aránya kismértékben nőtt. A hibaokok megoszlása lényegében változatlan. A palackos bor zárjegy eltörlésének egyértelmű következménye, hogy a hamisított borok előállítására és forgalmazására ismét nagyobb méreteket öltött.

A palackos boroknál a zárjegy eltörlése átrendezte a borpiacot. A kannás borok forgalmazása minimálisra csökkent, gyakorlatilag azoknál a kis pincészeteknél maradt meg, melyek nem rendelkeznek palackozói működési engedéllyel. A többi pincészet azért, hogy a kannás bor hivatalos zár felhasználását elkerülje, áttért a PET palackos forgalmazásra. A nagyobb pincészetek telephelyükön nagykereskedelmi raktárt hoztak létre, így az innen kiszállított borokhoz már nem kell EKO, csak számla.

Fontos feladat a palackozott, hamisított borok kiszűrése, a PET palackos borok forgalmazásának megfelelő szabályozása, valamint a nagykereskedelmi raktárak számlaadásának fokozott ellenőrzése a visszakereshetőség, a gyors riasztási és visszahívási rendszer európai szintű megvalósítása érdekében.

Forrás: Éves jelentés a hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól 2003.

Összeállította: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési
Főosztálya,
Országos Élelmiszervizsgáló Intézet,
Országos Borminősítő Intézet