

Elérhetőek az első eredmények: a tavalyinál többször volt szükség az élelmiszerbiztonsági felügyelők aktív fellépésére

Március első napján vette kezdetét az idei tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés, melyet dr. Nobilis Márton a húsvéti ünnepek élelmiszerbiztonsága érdekében rendelt el. A március 17-ig tartó első szakaszban a tavalyi évhez képest többször kellett az élelmiszerbiztonsági felügyelőknek intézkedniük annak érdekében, hogy az ünnepi asztalokra kerülő ételek kivétel nélkül biztonságosak és megfelelő minőségűek legyenek. A sok éves múltra visszatekintő, megbízható élelmiszerlánc-felügyeleti hálózat természetesen ezúttal sem hagyta cserben a fogyasztókat, érdekeik védelmében aktívan fellépett a hatóság – hangsúlyozta az élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkár.

A húsvéthoz kötődő élelmiszerek vizsgálatát a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal és a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek szakemberei végzik a Nébih irányításával. Az akció során az élelmiszer-előállító és -forgalmazó létesítmények közül fokozottan vizsgálják többek között a füstölt húskészítmények, különösen a sonkák előállítását és a tojások csomagolását. A kereskedelemben az étkezési tojás, a pácolt, füstölt húskészítmények, az édesipari termékek, a friss, primőr, import zöldségek és gyümölcsök, valamint a borászati termékek és alkoholos italok forgalmazásának ellenőrzését végzik a szakemberek. Emellett a Nébih laboratóriumában kiemelten vizsgálják a sonkákat és tormakészítményeket.

A tavaszi szezonális ellenőrzés első felében országosan összesen 1117 ellenőrzésre került sor. Ebből 111 vizsgálat élelmiszer-előállító helyen, 688 ellenőrzés az élelmiszer-forgalmazásban, 108 kistermelőnél, 10 őstermelőnél és 200 vendéglátóhelyen történt. A feltárt szabálytalanságok és hiányosságok miatt az ellenőrök 12 alkalommal figyelmeztetést és tevékenység korlátozását, 77 esetben pedig bírságot alkalmaztak szankcióként, eddig összesen több mint 7,2 millió Ft értékben, de több eljárás még folyamatban van – foglalta össze dr. Nobilis Márton.

A szakemberek a különböző létesítményeknél leggyakoribb hibaként higiéniai hiányosságokat tapasztaltak, elsősorban az üzletekben (46 eset) és a vendéglátásban (31 eset). Ezek előfordulási aránya 8,2% volt (összesen 92 eset), ami számottevően magasabb a tavalyinál: 2023-ban 5,3 % volt ez az arány.

Emellett az ellenőrzések 5,1%-ában (57 esetben) a dolgozók egészségügyi alkalmassága kapcsán tártak fel szabálytalanságot az ellenőrök, ami szintén magasabb a tavalyi, 3%-os értéknél. A nyomonkövetésre vonatkozó hiányosságok miatt is valamivel többször kellett eljárniuk az ellenőröknek: az eddigi ellenőrzések 4,3%-ában (48 esetben) tártak fel ilyen jellegű hibát a hatóság emberei, szemben a tavalyi év 4,1%-os hibaarányával.

Az ellenőrzés első két hetében összesen 362 élelmiszertételt kellett kivonni a forgalomból 5211 kg mennyiségben, az előző évben ilyen döntést a hatóság 208 tétel (7448 kg élelmiszer) esetében hozott. A forgalomból történő kivonás oka leggyakrabban a fogyaszthatósági, valamint a minőségmegőrzési idő lejárt volt, de a kivonás elrendelését indokolta a nyomonkövethetőség hiánya is.

Dr. Nobilis Márton a további részleteket ismertetve elmondta, hogy a hatóság étkezési tojásokat, pácolt, füstölt, nyers vagy főtt húskészítményeket, valamint édesipari termékeket üzletekben és

piacokon egyaránt kivont a forgalomból. Az utóbbi két termékkörnél arányaiban több probléma merült fel a piacokon, mint az üzletekben, különösen a lejáratú időn túli forgalmazás miatt.

A friss, szezonális zöldségek és gyümölcsök esetében az ellenőrök a vizsgált tételek nagyjából 10%-ánál tettek kifogást jelölési vagy minőségi hiba miatt.

A borászati és alkoholos italokat vizsgáló felügyelők országsszerte 111 terméket ellenőriztek, melyek közül, az eddig lezárt vizsgálatok eredményei alapján, valamennyi ellenőrzött tétel megfelelőnek bizonyult.

A Nébih laboratóriumában az ünnephez kötődő termékek közül kiemelten vizsgálták a különféle sonkákat, valamint a tormakészítményeket. Az eredmények alapján 45-ből 15 sonkánál volt magasabb a mért sótartalom a Magyar Élelmiszerkönyvben megengedett értéknél, míg a tormák esetében 21 készítményből 5-nél lépték túl a tartósításhoz használt kén-dioxid adalékanyag megengedett mennyiségét. Minden laboratóriumi vizsgálat alapján kifogásolt termék esetében a termékek gyártói, illetve első magyarországi forgalmazói ellen hatósági eljárás indul.

A húsvétot megelőző szezonális ellenőrzés első félideje lezárt, de az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság változatlan intenzitással, egészen az ünnep érkezéig folytatja a fogyasztók védelme érdekében az átfogó élelmiszerbiztonsági ellenőrzéseket - tette hozzá dr. Nobilis Márton.

Kapcsolódó anyag:

[Tavaszi szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés 2024 - részjelentés \(.pdf\)](#)

Sajtókapcsolat:

- Agrárminisztérium sajtóiroda
- +36 1 896 4737
- sajt@am.gov.hu

Eredeti tartalom: Agrárminisztérium

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/12472/elerhetoek-az-első-eredmenyek-a-tavalyinal-tobb-szor-volt-szukseg-az-elelmiszerbiztonsagi-felugyelok-aktiv-fellepesere/>