

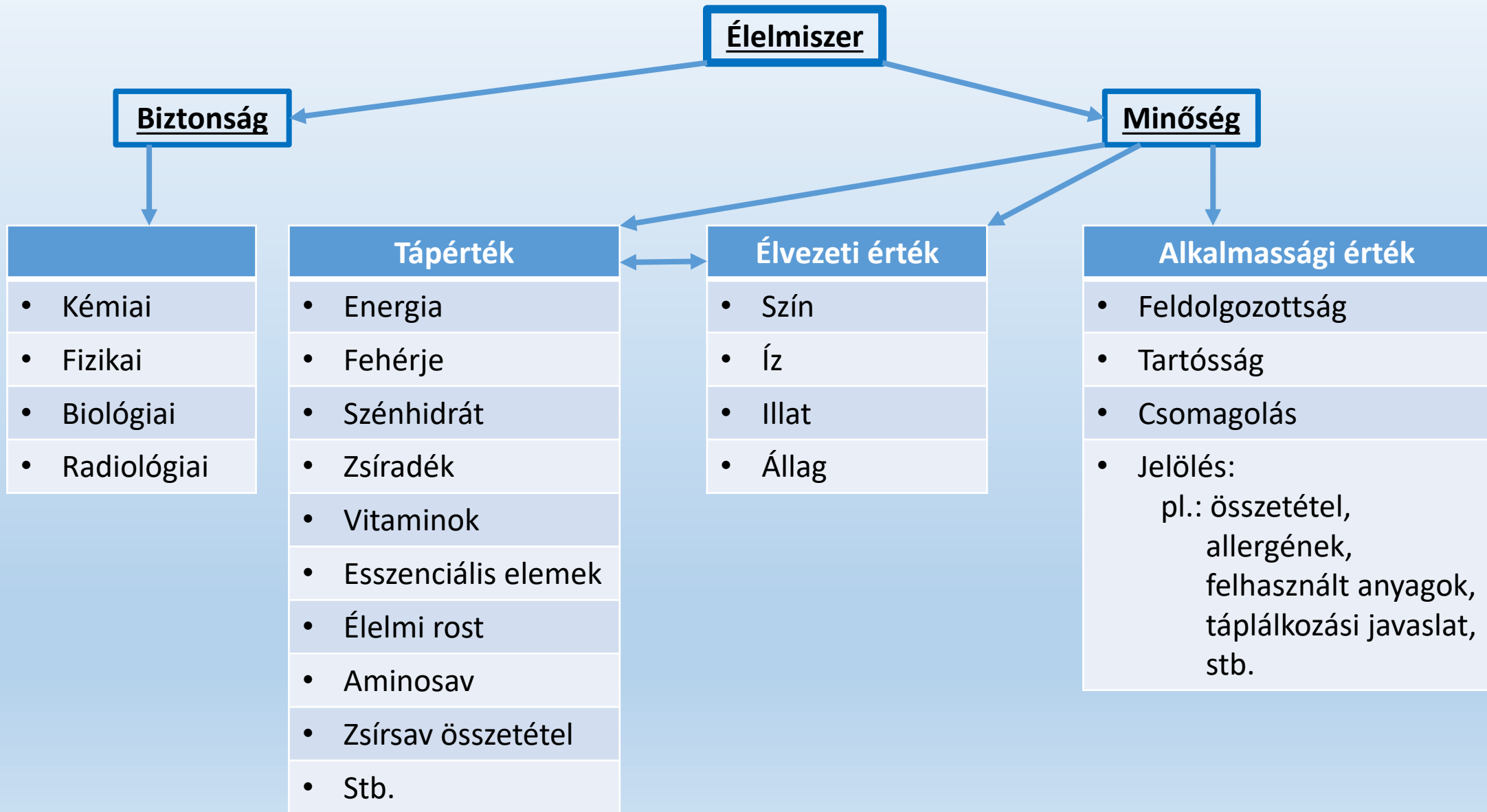
# Az élelmiszer-biztonság területét érintő aktualitások, ellenőrzési tapasztalatok

Dr. Lukácsné Dr. Németh Katalin  
megyei főállatorvos

Tihany, 2019.04.25.



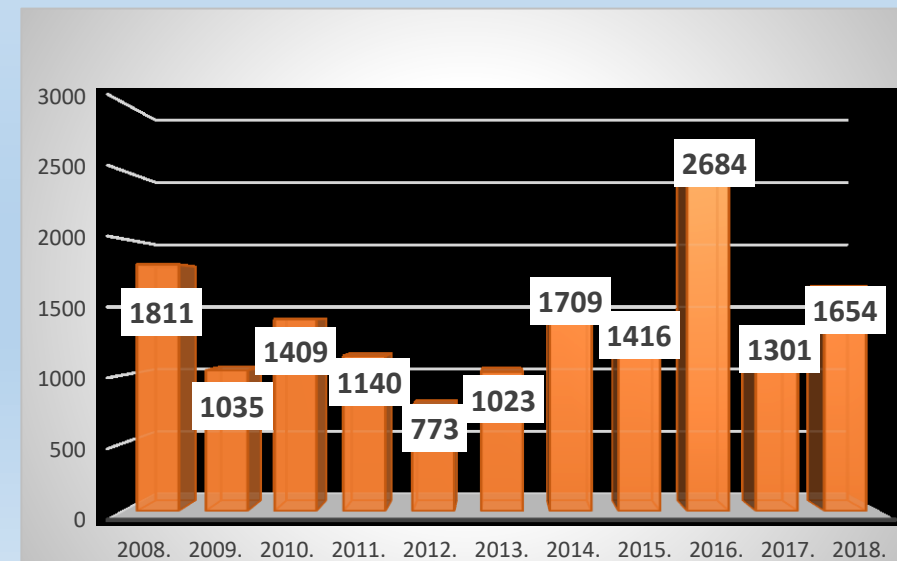
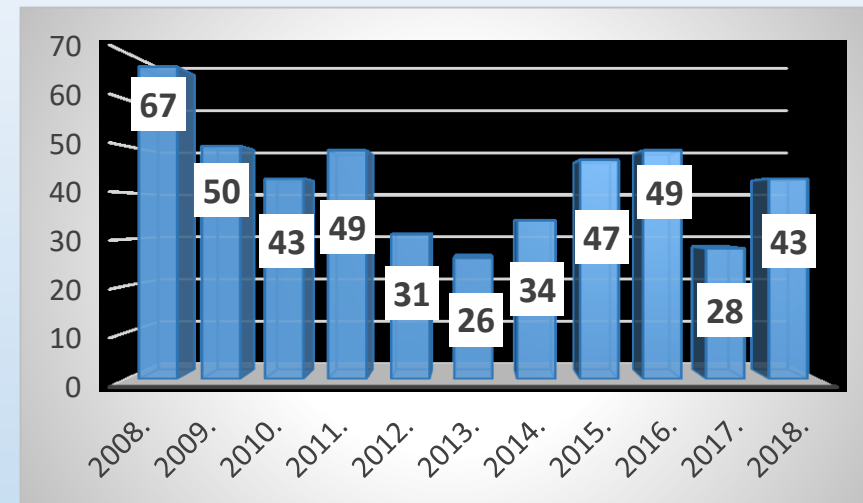
# Az élelmiszer komplex megfeleltetése



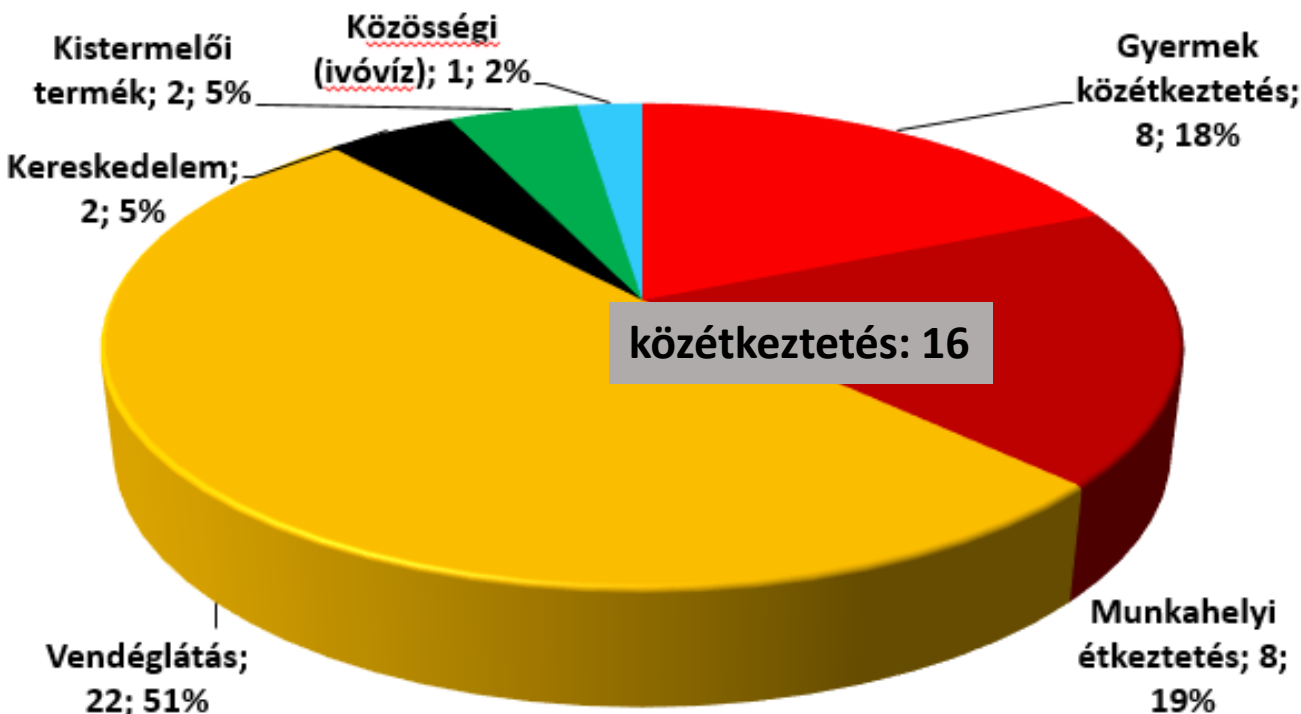
# Élelmiszer eredetű megbetegedések 2008 - 2018

Bejelentett és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma, 2008 - 2018.

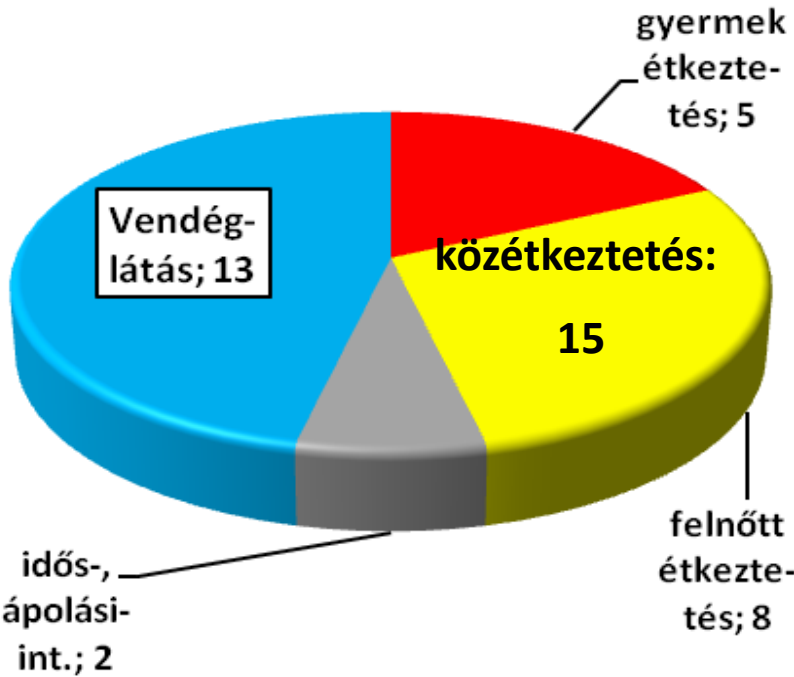
év	Bejelentett			Nyilvántartott			Meghaltak
	Esemény	Beteg	Kórházban ápoltak	Esemény	Beteg	Kórházban ápoltak	
	s z á m a						
2008.	83	2265	175	67	1811	164	2
2009.	79	1124	89	50	1035	75	1
2010.	106	2416	109	43	1409	78	0
2011.	95	1783	167	49	1140	105	0
2012.	78	1332	148	31	773	102	0
2013.	58	1572	180	26	1023	64	0
2014.	73	2561	256	34	1709	113	2
2015.	77	2255	151	47	1416	99	1
2016.	96	3602	177	49	2684	157	3
2017.	50	2038	94	28	1301	57	3
2018.	83	2616	112	43	1654	73	0



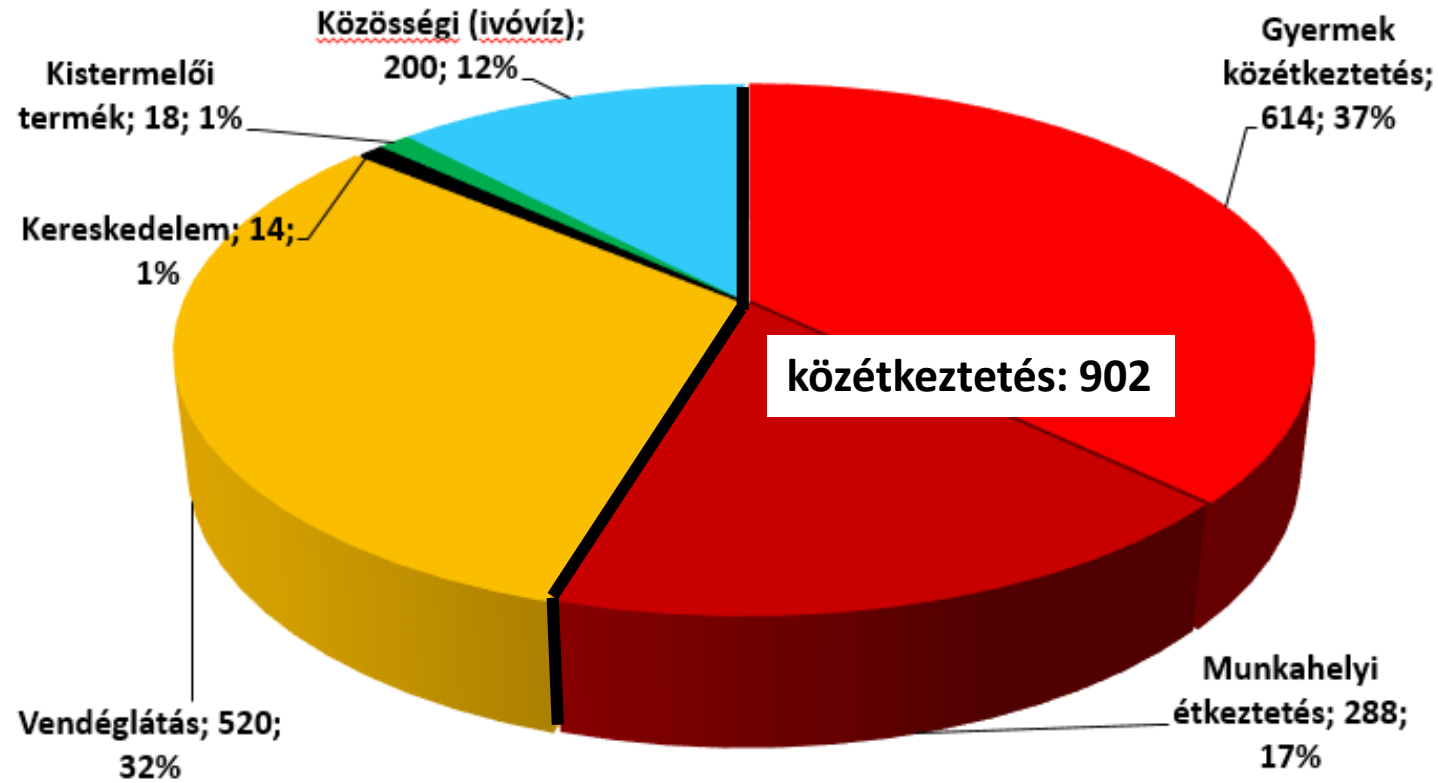
# Élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerint, események, 2018



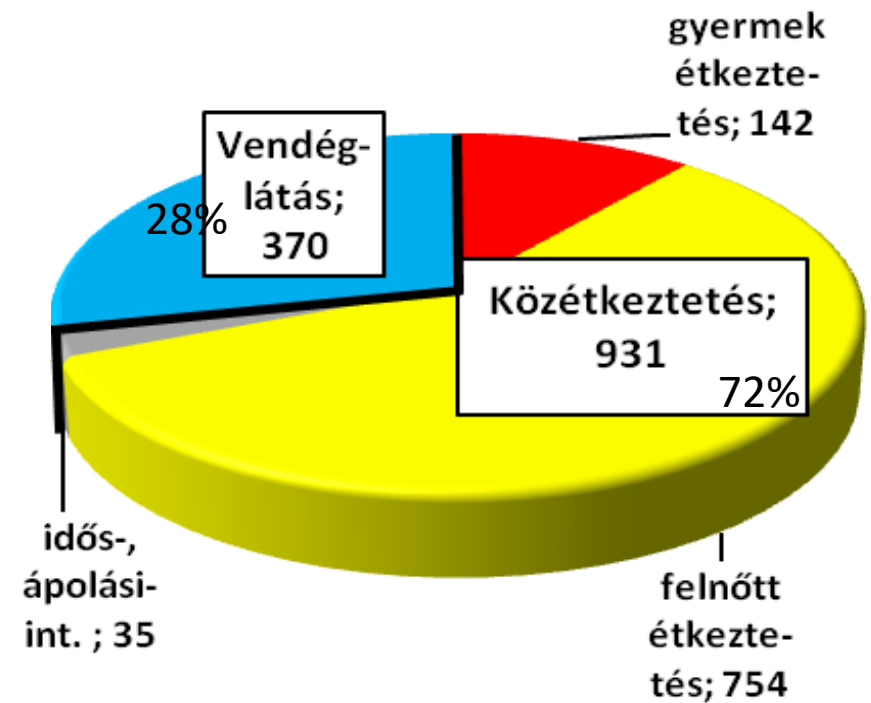
2017:



## Élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerint, megbetegedettek, 2018.



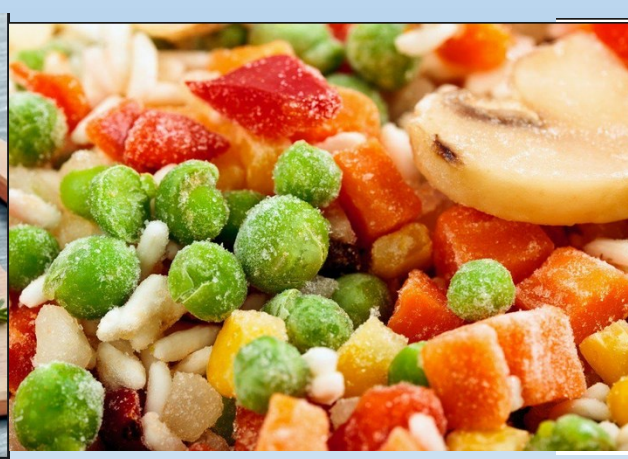
2017:



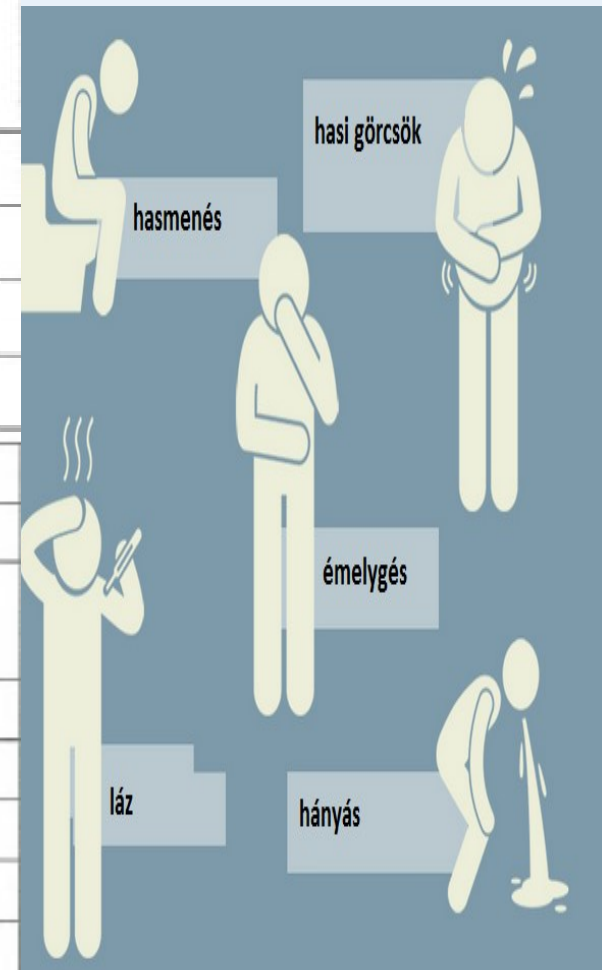


# Közvetítő élelmiszerek:

Az élelmiszer megnevezése	Események száma	Megbetegedettek száma
Növényi ételek	2	46
Sertéshúsból készült ételek	3	77
Baromfihúsból készült ételek	7	161
Tojásból készült ételek	11	539
Egyéb ételek, összetett ételek	20	831
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>43</b>	<b>1654</b>



Kóroki tényező	Események száma
Salmonella	14
<i>S.enteritidis</i>	9 (spagetti; gnocchi; aranygaluska; krémes; cs.hamburger; galuska; meg nem nevezett ételek)
<i>S.typhimurium</i>	2 (termelői nyers tej; vegyes ételek; )
<i>S.infantis</i>	1 (vegyes ételek)
<i>Salm.spp.</i>	2 (hurka, disznósajt; borzas cs.mell)
B.cereus	5 (friss zöldséges saláta, tavaszi szárnyas rizseshús gerslivel; b.pörkölt galuskával; párolt rizs;tárkonyos p.ragu leves)
Vegyí anyag	4 (köménnyel készült ételek; kínai ételek; palackozott ásványvíz)
Cl.perfringens	2 (s.pörkölt tarhonyával; húsleves, főtt hús kapormártással és burgonyával)
Camp.jeyuni	2 (cs.gyros tál; közösségi ivóvíz)
St.aureus	2 (hortobágyi húsos palacsinta; szendvicsek)
Enterobaktérium	1 (b.pörkölt galuskával)
Magas mikrobaszám	3 (vegyes ételek; gyros)
Negatív	6
Nem volt minta	4



Norovírus (Calicivírus)	1	82
-------------------------	---	----



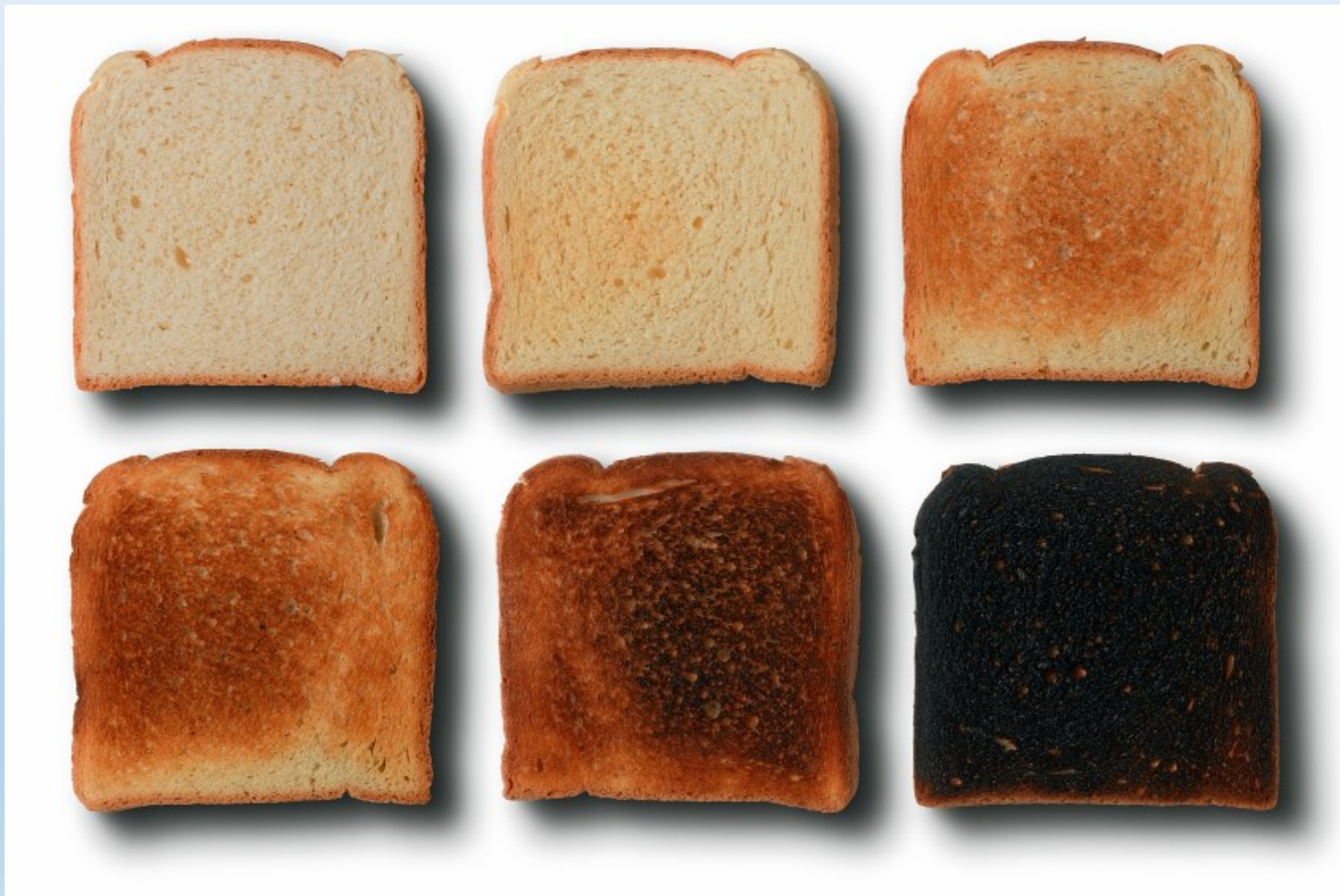
# ***Salmonella fertőzés tünetei***

A tünetek általában a fertőzött élelmiszer elfogyasztása után 8-48 órával mutatkoznak meg. Jelentkezhet hányinger, [hányás](#), hasmenés, melyhez hasi görcsök társulnak. Jellemző a hidegrázás, a magas, akár 40 fokos láz. A széklet tartalmazhat vért is. Ritkán előfordulhat társuló ízületi gyulladás, ha a baktérium a véráram útján eljut az ízületekbe.





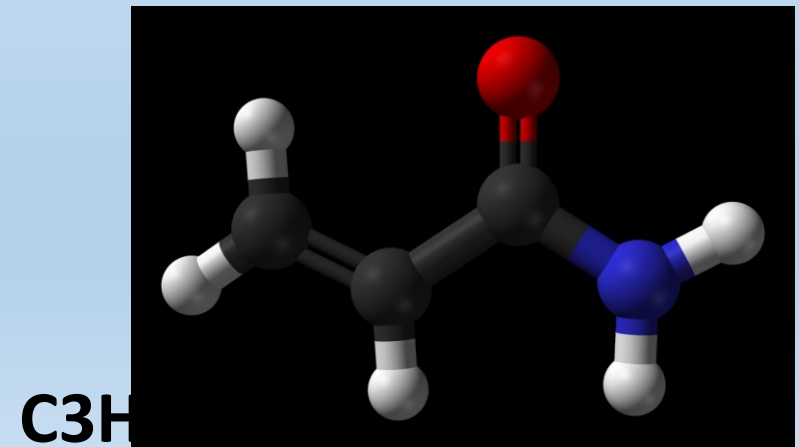
# ***Az akrilamid szabályozás***



# ***Mi is az akrilamid?***

- Egyes élelmiszerek magas hőmérsékleten (120-150 °C felett) történő hevítésekor (pl. sütéskor, grillezéskor vagy zsírban történő sütéskor) a bennük lévő cukor molekulák és fehérjék reagálnak egymással. **Barna színanyagok** és **aromaanyagok** keletkeznek. Ezt a kémiai reakciót nevezzük Maillard - reakciónak, a képződött anyagot pedig akrilamidnak.
- Tehát pl. burgonya, hús, kenyér vagy sütemény sütésekor barna kéreg keletkezik (amely jellemző ízzel, illattal is rendelkezik).

**Potenciálisan rákkeltő műanyag!**



# Milyen élelmiszerek tartalmazznak akrilamidot?

A *felnőttek* étrendjében a különböző sült burgonya termékek (hasábburgonyák, krokettek, stb.), kávé, kekszek, kenyerek -

A legtöbb *gyermek* számára a sült burgonya termékek -

A *csecsemők* számára bizonyos bébiételek jelentik a fő akrilamid bevitelt.

Néhány élelmiszer pl. a burgonyaszirom, burgonya snack aránylag sok akrilamidot tartalmaz, azonban – a szokásos/változatos étrend esetén - szerepük a teljes bevitelben korlátozottabb.





# ***Az EU 2017/2158 RENDELETE*** (2017. november 20.) *az élelmiszerek akrilamid-tartalmának csökkentésével kapcsolatos kockázatcsökkentő intézkedések és referenciaszintek megállapításáról*

A rendeletet 2018. április 11-től kell alkalmazni.

A rendeletben felsorolt élelmiszereket előállító és forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozóknak alkalmazniuk kell a meghatározott kockázatcsökkentő intézkedéseket annak érdekében, hogy **az akrilamid-tartalom a meghatározott referenciaszintek alatti, észszerűen elérhető lehető legalacsonyabb szinten legyen.**

**A referenciaszintek nem élelmiszerbiztonsági  
határértékek!**



# ***Akrilamid rendelet és alkalmazása***

- friss burgonyából készült hasábburgonya, egyéb darabolt (olajban sütött) termékek és szeletelt burgonyaszirom;
  - burgonyaszirom, snack, sós keksz és burgonyapépéből készült egyéb burgonyás termékek;
  - kenyér;
  - reggeli gabonapelyhek (a zabkása kivételével);
  - finompékáru: aprósütemény, édes keksz, kétszersült, gabonaszelet, pogácsa, tölcsér, ostya, lángos és mézeskalács, valamint sós keksz, ropogós kenyér és kenyérpótlók.
  - kávé: pörkölt, instant
  - pótkávé;
  - bébiételek, csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek
- előállítóira és forgalmazóira vonatkozik.



Friss burgonyából készült hasábburgonya, darabolt termékek és szeletelt burgonyaszirom

Bő olajban sütött ill. sütőben sütött termékek is.



Referencia-  
szint:  
500 µg/kg



Referencia-  
szint:  
750 µg/kg

Burgonyapépből készült burgonyaszirom, snack, krékerek, egyéb termékek (burgonya összetevő legalább 50%)

Bő olajban sütött ill. sütőben sütött termékek is.



Referencia-  
szint:  
750 µg/kg

## Kenyér

Búza, rozs, teljes kiőrlésű, malátás kenyér; bagettek, stb.

a) Búzaalapú termékek (a gabonák legalább 50 %-a búza)



Referencia-  
szint:  
50 µg/kg

b) Búzától eltérő alapanyagú termékek (a gabonák kevesebb, mint 50 %-a búza)



Referencia-  
szint:  
100 µg/kg

## Reggeli gabonapelyhek

Főként a magas hőmérsékleten előállított, pelyhesített, puffasztott, extrudált, granulált termékek tartoznak ide.  
*Nem tartoznak ide: pl. müzli, zabkása, „lapított” magvak*





**1. Korpából készült termékek és teljes kiőrlésű gabonából készült pehely és bármilyen típusú gabonából készült puffasztott gabona**

Referencia-  
szint:  
300 µg/kg

**2. Nem korpából készült és/vagy nem teljes kiőrlésű termékek**  
*A legnagyobb arányban jelen levő gabona mennyiségétől függ:*

**a) Búza és rozs alapú termékek**

Referencia-  
szint:  
300 µg/kg

**b) Kukorica, zab, tönkölybúza, árpa és rizs alapú termékek**

Referencia-  
szint:  
150 µg/kg

**aprósütemény, édes keksz, tölcsér, ostya, kétszersült („rusks”, pirított piskóta)**



Referencia-  
szint:  
350 µg/kg

**b) sós keksz (kréker, olyan szárazsütemény, ami gabonaliszt alapú sült termék)**



Referencia-  
szint:  
400 µg/kg





d) Mézeskalács („gingerbread”) és hasonló termékek (általában fűszeres, mézzel, cukorral vagy melasszal ízesített). Lehet lágy, nedvesebb tésztájú is.



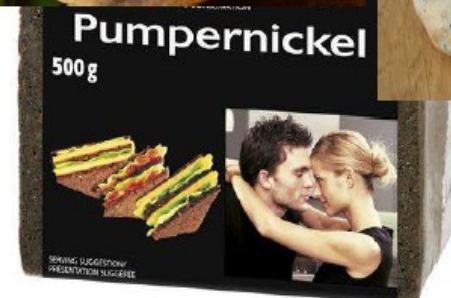
Referencia-  
szint:  
800 µg/kg



kenyérhelyettesítők



Referencia-  
szint:  
300 µg/kg



## Kávé

### a) Pörkölt kávé (szemes és őrölt)



Referencia-  
szint:  
400 µg/kg

### b) Instant (azonnal oldódó) kávé



Referencia-  
szint:  
850 µg/kg

## Pótkávé

### a) Kizárólag gabonafélékből készült



Referencia-  
szint:  
500 µg/kg

### b) Kizárólag cikóriából készült



Referencia-  
szint:  
4000 µg/kg



### c) Gabonafélék és cikória keverékéből készült: az összetevők végtermékekben levő aránya alapján a fenti a) és b) referenciaszintekből számolt



A 609/2013/EU európai parlamenti és tanácsi  
rendelet meghatározása szerinti bébiételek,  
csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt feldolgozott  
gabonaalapú élelmiszerek:

Referencia-  
szint:  
40  $\mu\text{g}/\text{kg}$



**Kivétel!** Csecsemők és kisgyermekek számára készült  
keksz és kétszersült („rusks”, pirított piskóta):



Referencia-  
szint:  
150  $\mu\text{g}/\text{kg}$



# Élelmiszer-vállalkozások - kötelezettségei

## II. MELLÉKLET

### A. RÉSZ

#### AZ ÉLELMISZER-VÁLLALKOZÓK ÁLTAL ALKALMAZANDÓ, A 2. CIKK (2) BEKEZDÉSE SZERINTI KOCKÁZATCSÖKKENTŐ INTÉZKEDÉSEK

1. A burgonyából készült termékeket előállító élelmiszer-vállalkozóknak a következő kockázatcsökkentő intézkedéseket kell alkalmazniuk:

— Hasábburgonya, egres darabolt (olajban sült) burgonyatermékek:

— Alacsonyabb cukortartalmú burgonyafajtákat kell használni, amennyiben rendelkezésre állnak, és használatuk összeegyeztethető az élelmiszeripari termék kívánt tulajdonságaival. Ennek érdekében konzultálni kell a beszállítóval a legmegfelelőbb burgonyafajtákról.

— A burgonyát 6 °C-nál magasabb hőmérsékleten kell tárolni.

— A sütés előtt:

A nyers hasábburgonya esetében – a fagyaszott burgonyatermékek kivételével, amelyeket a megadott utasítások szerint kell elkészíteni – el kell végezni az alábbi műveletek valamelyikét a cukortartalom csökkentése érdekében, amennyiben lehetséges és összeegyeztethető az élelmiszeripari termék kívánt tulajdonságaival:

— A burgonyahasábok megmosása, majd hideg vízben való áztatása 30 perctől két óráig terjedő időtartamban. Sütés előtt a burgonyahasábokat tiszta vízzel le kell öblíteni.

— A burgonyahasábok meleg vízben való áztatása pár percen keresztül. Sütés előtt a burgonyahasábokat tiszta vízzel le kell öblíteni.

— A burgonya blansírozása alacsonyabb akrilamidszintet eredményez, ezért lehetőség szerint a burgonyát blansírozni kell.

— Hasábburgonya vagy más burgonyatermék sütésekor:

— Olyan sütőolajokat és -zsírokat kell használni, amelyek lehetővé teszik a gyorsabb és/vagy alacsonyabb hőmérsékleten történő süstést. Konzultálni kell a sütőolaj beszállítójával a legmegfelelőbb olaj- és zsírfajtákról.

— A sütési hőmérsékletnek 175 °C alatt, és – figyelemmel az élelmiszer-biztonsági követelményekre – minden esetben a lehető legalacsonyabbnak kell lennie.

— A sütőolajok és -zsírok minőségét óvni kell a levált burgonyadarabkák rendszeres eltávolításával.

Célravezető, hogy az élelmiszer-vállalkozók hasábburgonya-sütéskor használják a rendelkezésre álló szinkatológusokat, amelyek tájékoztatást adnak az alacsony akrilamidszint melletti optimális színről.

Célravezető továbbá, hogy az alacsony akrilamidszint melletti optimális színről tájékoztató szinkatológust az élelmiszeri készítő személyzet számára jól látható módon elhelyezzék a megfelelő helyiségekben.

2. A kenyeret és finompekárut előállító élelmiszer-vállalkozóknak a sütés során az alábbi kockázatcsökkentő intézkedéseket kell alkalmazniuk:

— Amennyire lehetséges és összeegyeztethető az előállítási folyamattal és a higiéniai követelményekkel, szükséges:

— a kelesztési idő meghosszabbítása,

— az alacsony nedvességtartalmú termékek térszájának nedvességtartalmát optimalizálni kell,

— a sütő hőmérsékletének csökkentése és a sütési idő meghosszabbítása.

A termékeket világosabb színűre kell sütni, és el kell kerülni, hogy héjuk sötétre süljön, amennyiben a héj sötét színe a nagy hőbevitel eredménye, nem pedig a kenyér különleges összetételéből vagy jellegéből adódik.

3. Szendvicsek készítése során az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a szendvicseket optimális színűre pirítsák. Amennyiben rendelkezésre állnak az egyes terméktípusokra kidolgozott szinkatológusok, amelyek tájékoztatást adnak az alacsony akrilamidszint melletti optimális színről, célravezető, hogy a termékek előállításánál használják azokat. A készre sütetendő, előrecsomagolt kenyér vagy sütőipari termék esetében követni kell az elkészítési utasításokat.

Az alacsony akrilamidszint melletti optimális színről tájékoztató, fent említett szinkatológust a szóban forgó élelmiszeri készítő személyzet számára jól látható módon ki kell helyezni a megfelelő helyiségekben.

Azok az élelmiszer- vállalkozók, akik kiskereskedelmi tevékenységet végeznek és/vagy közvetlenül csak helyi kiskereskedelmi egységeknek szállítanak, a II. melléklet A. részében előírt kockázatcsökkentő intézkedéseket alkalmazzák.

-kistermelők

-vendéglátóegységek

-mikro- és kisvállalkozás méretű élelmiszer- előállítók, akik helyi egységeknek szállítanak

Három termékcsoportra állapít meg kockázatcsökkentő intézkedéseket:

1. A burgonyából készült termékekre

2. A kenyeret és finompekárut előállítókra

3. Szendvicsek készítésére



# Példák – Kockázatcsökkentő intézkedésekre

## A kész hasábburgonya akrilamid tartalmának csökkentése

Az alábbi módszerek váltak be a hasábburgonyák akrilamid tartalmának csökkentésére. A gyártóknak azt a módszert kell választaniuk, amelyik a leginkább alkalmazható egy adott terméktípusra, figyelembe véve a feldolgozási folyamatot és a termékek minőségi követelményeit.



Alapanyagok kiválasztása	Alkalmazott recept	Alkalmazott eljárás	Végtermék jellemzői
<ul style="list-style-type: none"><li>• Csak hasábburgonya gyártáshoz alkalmas (alacsony cukortartalmú) burgonyafajta használata.</li><li>• Ellenőrzött hőmérsékletű (&gt;6 °C) és páratartalmú raktározási környezet.</li><li>• </li><li>• </li><li>• Éretlen burgonyagumók eltávolítása.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A vastagabbra vágott hasábburgonya szeletek kevesebb akrilamidot tartalmaznak, mint a vékonyra vágott hasábburgonyák, a felület és térfogat arányának köszönhetően.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A burgonyaszeletek vízben való blansírozása sütés előtt a legfontosabb eszköz a redukáló-cukortartalom korlátozására.</li><li>• A sütési hőmérsékletnek 175 °C alatt, és – figyelemmel az ételminőség-biztonsági követelményekre – minden esetben a lehető legalacsonyabbnak kell lennie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• hasábburgonya-sütéskor használják a rendelkezésre álló színekatalógusokat, amelyek tájékoztatást adnak az alacsony akrilamidszint melletti optimális színről.</li></ul>

Az élelmiszer-vállalkozóknak különösen a következőket kell ajánlaniuk a végfelhasználóknak:

- olajban sütéskor a hőmérséklet 160–175 °C közötti, sütő használata esetén 180–220 °C közötti legyen. A légkeverés funkció bekapcsolásával alacsonyabb hőmérséklet is megadható,
- a sütőberendezést (pl. sütő, légkeveréses olajmentes sütő) a csomagoláson lévő elkészítési utasítások szerint elő kell melegíteni a 180–220 °C közötti megfelelő hőmérsékletre, a termékekre vonatkozó előírásoktól és a helyi követelményektől függően,
- addig kell sütni a burgonyát, amíg aranyhárga színű nem lesz,
- a terméket nem szabad túlsütni,
- 10 perc elteltével vagy a sütési idő felénél meg kell fordítani a sütőben lévő terméket,
- követni kell a gyártó által megadott, ajánlott elkészítési utasításokat,
- a csomagoláson jelzettnél kisebb mennyiségű burgonya elkészítése esetén a termék túlzott barnulásának elkerülése érdekében csökkenteni kell a sütési időt,
- nem szabad túltölteni az olajsütő kosarát; a kosarat csak a feléig szabad megtölteni, hogy a termék ne vegyen fel túl sok olajat a megnövekedett sütési idő alatt.





# Színekatalógus használata

Referenciaszint  
500 µg/kg



# ***Példák – Kockázatcsökkentő intézkedésekre***

A csipszek esetében évekkel ezelőtt esetenként ki lehetett mutatni, néhány ezer  $\mu\text{g}/\text{kg}$ , akrilamidot, a gyártók azonban az utóbbi években lépéseket tettek annak érdekében, hogy minimalizálják e káros anyagot.

Ezt többek között az úgynevezett ***vákuumfritőz technológiával*** érték el, így a korábbi 160-170 fokon való sütés helyett már 140 fokon is előállnak e termékek megszokott érzékszervi tulajdonságai, mert a vákuum alatt végzett, alacsonyabb hőmérsékletű hőkezeléssel úgy lehet csökkenteni e termékek víztartalmát, hogy azok ropogósak, kellemes érzékszervi tulajdonságúak legyenek.



# ***Minőségvezérelt Közétkeztetés Program - aktualitások***



# Minőségvezérelt Közétkeztetés Program

- Az Éltv. 23. § (5) bekezdése szerint közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az élelmiszer-**higiéniai**, élelmiszer-**biztonsági** és élelmiszer-**minőségi** szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van.
- A program célja a fejlesztésre, javításra történő ösztönzés. A helyszíni szemléknek nincs közvetlen hatósági jogkövetkezménye, de 80% alatti teljesítmény esetében intézkedési tervet kérünk az üzemeltetőtől a hibajavításokról és fejlesztésekről.
- A minősítés eredményét a NEBIH a honlapján közzéteszi.

# Minőségvezérelt Közétkeztetés Program 2015-2018.

## Összes minősítés száma

Időszak	<u>Közétkeztető főzőkonyha</u>	<u>Közétkeztető tálalókonyha</u>
2015.10.01.-2018.12.31.	4284	3053

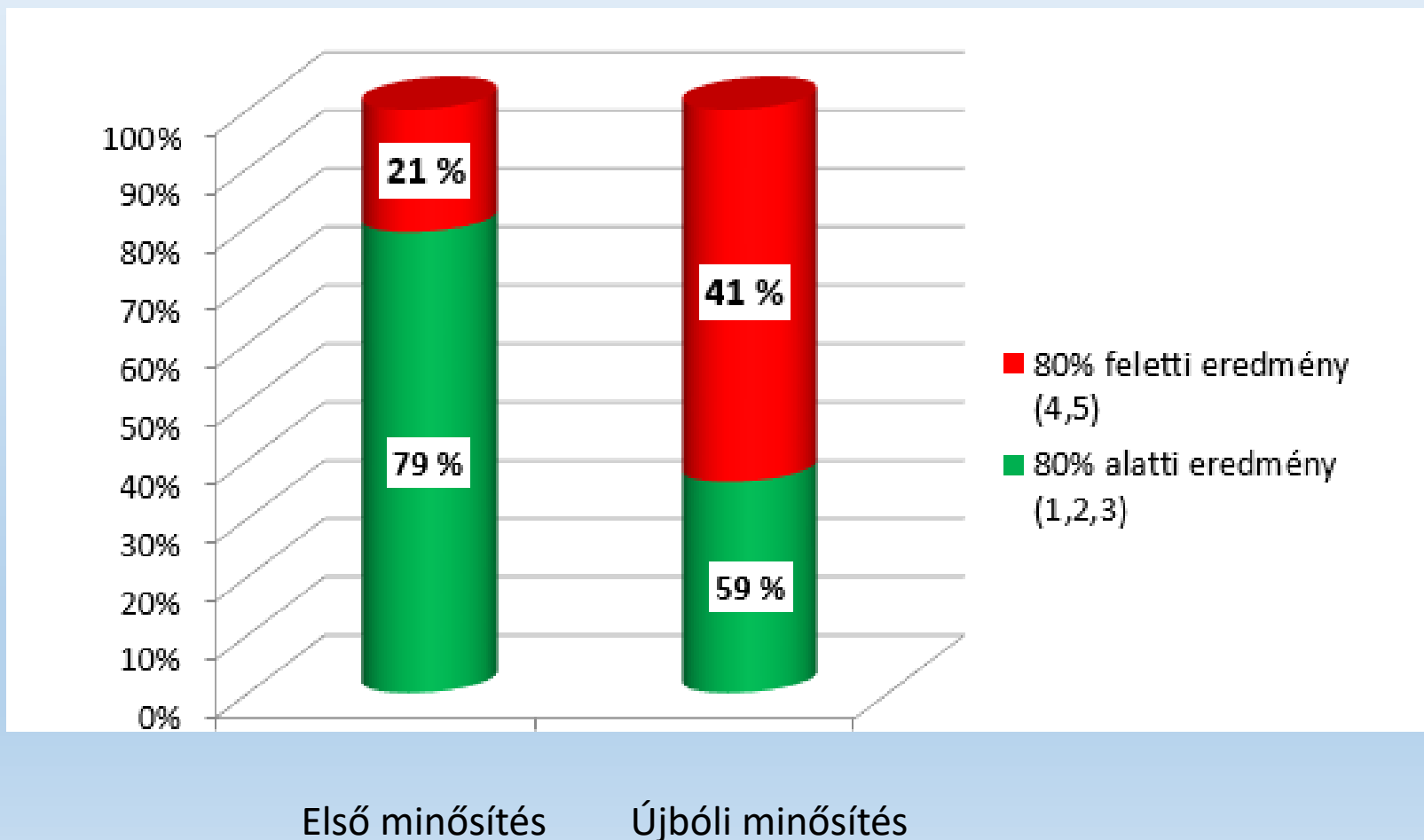
## Ismételt auditon átesett létesítmények száma

Időszak	<u>Közétkeztető főzőkonyha</u>	<u>Közétkeztető tálalókonyha</u>
2015.10.01.-2018.12.31.	693	66



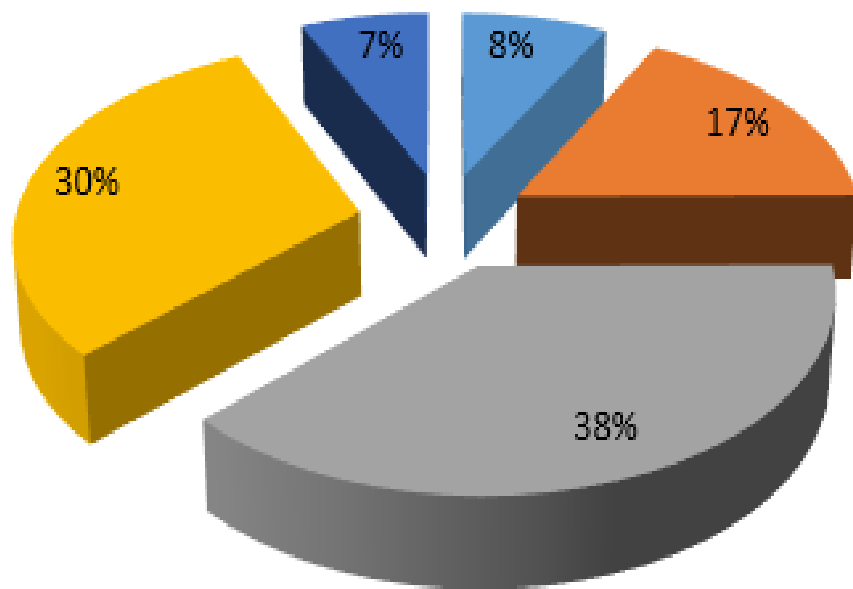


# Minőségvezérelt Közétkeztetés Program 2015-2018.

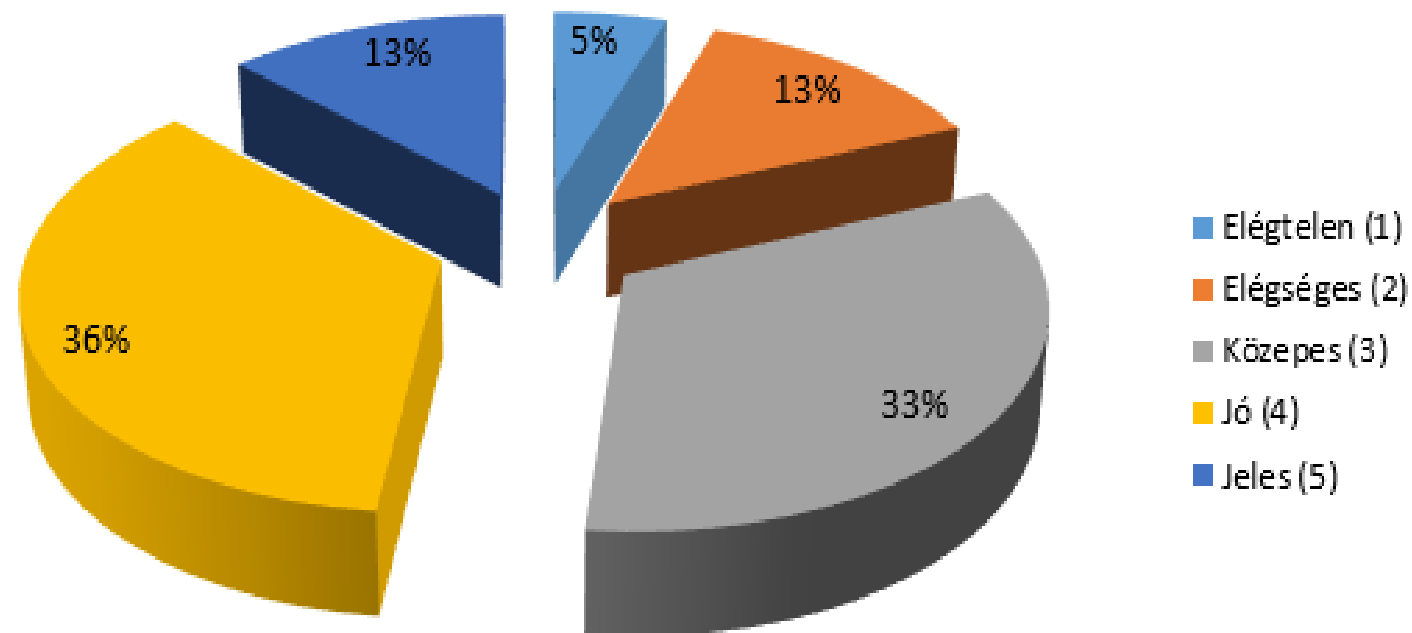


# Minőségvezérelt Közétkeztetés Program 2015-2018.

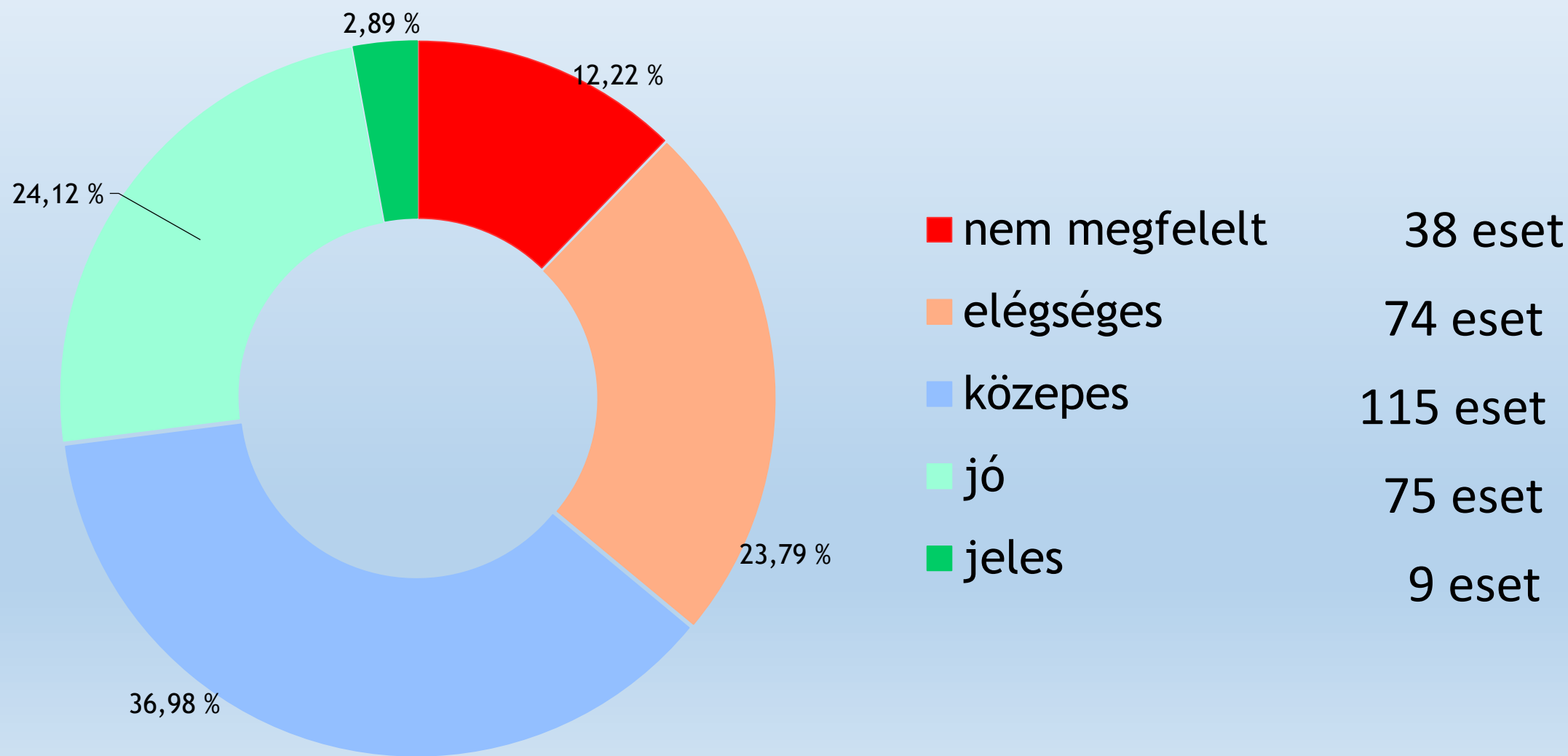
Főzőkonyhai minősítések megoszlása %-ban



Tálalókonyhai minősítések megoszlása %-ban



# ***Az ellenőrzött főző- és tálalókonyhák eredményei százalékos megoszlásban (Veszprém megye)***





# ***Önellenőrzési rendelet***



**28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő  
önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről**

**a cél: az élelmiszer komplex megfelelése**

# ***Önellenőrzés jellemzői (előnyei)***

- Legtöbb ismeret, információ itt helyben áll rendelkezésre
- Folyamatos jelenlét biztosított
- Azonnali beavatkozást tesz lehetővé, feltárt hibák kijavítása, hiányosságok pótlása
- **Nem újdonság:**
  - **Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról**  
5. cikk Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok  
(1) Az élelmiszer-ipari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.
  - **Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény**  
**22. § (1)** Az élelmiszer-vállalkozás működése során  
b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége;

# Az önellenőrzési rendelet

Az önellenőrzés során az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódóan

- Az élelmiszerek megfelelő minőségével,
- az élelmiszer-biztonsággal,
- az azonosíthatósággal,
- a nyomonkövetéssel és
- az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos követelmények teljesülését kell rendszeresen ellenőrizni és azt dokumentálni.

Mit is jelent a vendéglátásra vetítve?

Alapanyag és készétel,  
Magyar Élelmiszerkönyv

GHP, HACCP

Belső nyomonkövetés pl.  
ételkísérő

Külső nyomonkövetés pl.  
számla, szállítólevél

Alapanyag és étel  
megnevezések, étlapon  
allergének jelölése





# Önellenőrzési rendelet

- Az Önellenőrzési rendszert a felállított **önellenőrzési terv**, a terv alapján meghatározott dokumentumok és azok vizsgálati eredményei együtt alkotják.
  - Az Önellenőrzési terv felállítása és annak dokumentált (igazolt) végrehajtása lehet:
    - papír alapú
    - elektronikus
- lényeg: legyen folyamatos és kellően részletes!

# ***Önellenőrzési rendelet***

- **Az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell:**
- az önellenőrzési terv által felölelt időszakot
- az önellenőrzés során alkalmazott módszert
- az elvárt önellenőrzés igazolásának módját
- az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét
- az ellenőrzés tárgyát
- az ellenőrzés követelményeit
- az ellenőrzési időpontokat és gyakoriságot
- az ellenőrzés, mintavétel pontos helyét
- az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv **végrehajtásáért felelős személyt**

# ***Önellenőrzésben alkalmazott módszerek***

- **érzékszervi vizsgálat, szemrevételezés**
- **különböző mérések** ( pl.: idő, hőmérséklet, súly , pH, stb.)  
mért /észlelt eredmények értékelése, elemzése, ezek alapján ha szükséges a beavatkozás leírása
- **mintavétel és labor vizsgálat** (higiéniai, késztermék, készétel)
- **átvett, kapott, keletkezett dokumentumok ellenőrzése**  
értékelése, elemzése, szükség esetén beavatkozás
- **átvevői, felhasználói, fogyasztói panaszok kivizsgálása**  
elemzése, szükség esetén beavatkozás.



# ***Önellenőrzési rendelet***



- Amennyiben az élelmiszerbiztonsági rendszerben, vagy minőségirányítási rendszerben felállított önellenőrzési rendszer megfelel a rendeletben meghatározott követelményeknek nem szükséges új dokumentációs rendszert létrehozni.
- **A rendelet szerint legalább egy évig a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhetővé kell tenni az önellenőrzési rendszer dokumentumait.**
- Az élelmiszer-vállalkozó **önellenőrzési együttműködési megállapodást köthet** a NÉBIH-hel. A megállapodás önkéntes, és mindkét fél kezdeményezheti azt. A megállapodás során a NÉBIH figyelembe veszi a az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti szerv javaslatát is.

# ***Hatósági ellenőrzések***

- Az ***Élelmiszerlánc-felügyeleti Terv*** készítése kockázat alapon történik a NEBIH végzi a különböző kockázati tényezők, azok súlyozása, a számolási algoritmusok használata révén
- A kockázat alapú ellenőrzés tervezés során kétféle ellenőrzés-típust különböztetünk meg:
  - ***létesítmény-ellenőrzés*** (folyamatellenőrzés) és a
  - ***monitoring mintavételek*** (termékellenőrzés)
- Kiemelt (szezónális) ellenőrzések
- Közérdekű bejelentés alapján történő ellenőrzések

# ***Ellenőrzések évente Veszprém megyében:***

Élelmiszeripari vállalkozások száma: kb. 7500

## **Ellenőrzések száma évente:**

- Élelmiszerbiztonsági ellenőrzések: 2000-2500
- Élelmiszer mintavétel: 650
- Közérdekű bejelentések száma: 84 élelmiszer



# Szabálytalanságok szankciói

## Veszprém megye 2018

Kiszabott bírságok 2018.01.01. – 2018.12.31.	Összesen
figyelmeztetések száma	6 db
élelmiszerlánc-felügyeleti bírságok száma	48 db
élelmiszerlánc-felügyeleti bírságok összege	6 930 000 Ft
élelmiszer-ellenőrzési bírságok száma	18 db
élelmiszer-ellenőrzési bírságok összege	7 659 895 Ft
minőségvédelmi bírságok száma	9 db
minőségvédelmi bírságok összege	5 421 435 Ft
egyéb bírságok száma	2 db
egyéb bírságok összege	370 000 Ft
<b>bírságok száma összesen</b>	<b>77 db</b>
<b>bírságok összege összesen</b>	<b>20 381 330 Ft</b> <b>(átlag 264 692 Ft)</b>

# Hatósági ellenőrzések tapasztalatai

- lejárt szavatosságú élelmiszerek árusítása a leggyakoribb probléma
- nyomon követhetetlen élelmiszerek forgalmazása
- minőséghibák
- képzetlenség, ismeretek hiánya
- hanyagság, laza munkafegyelem
- jelölési hibák
- technikai feltételek hiánya
- nem engedélyezett tevékenység végzése
- **(külön engedély!)**

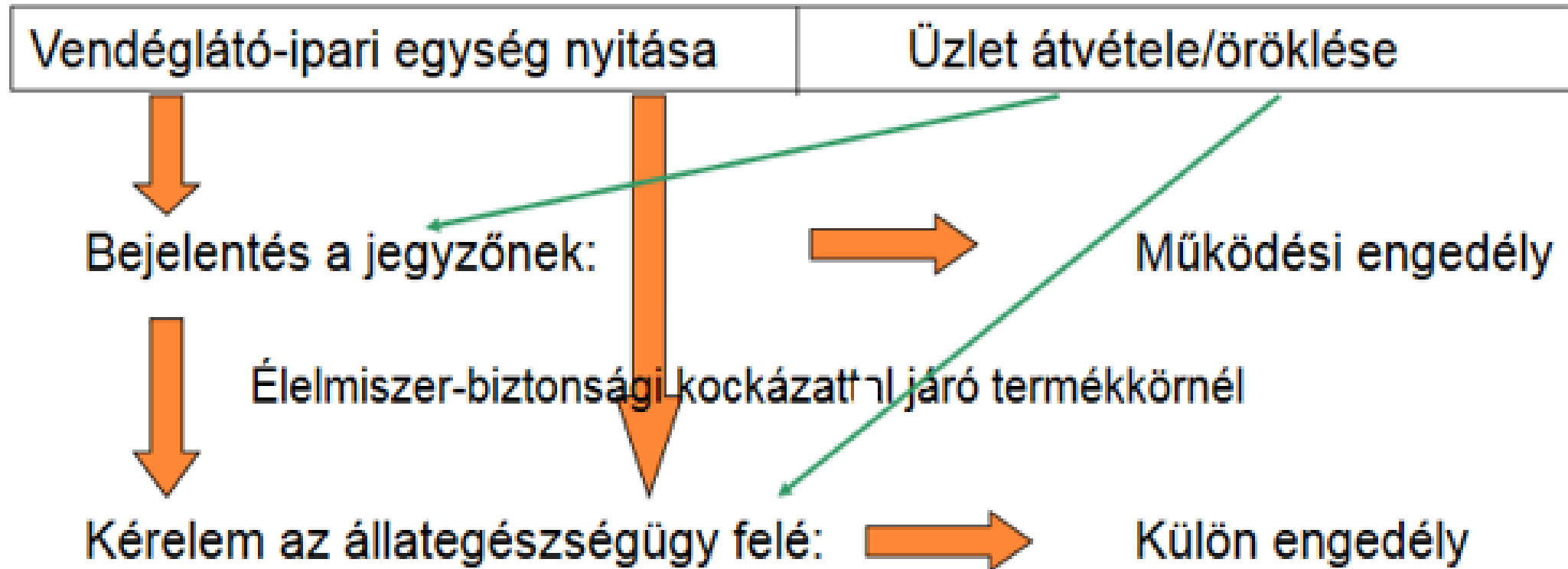
# ***Külön engedély***

Vendéglátó tevékenységet folytatni, terméket forgalomba hozni *a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet,*  
És az *élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, bejelentéséről szóló 57/2010. (V.7.) FVM rendelet* előírásai szerint

- a jegyzőnek megtett bejelentés alapján,
- továbbá a meleg és hideg ételek, illetve hűtést igénylő cukrászati készítmények forgalmazása esetén a járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalok külön engedélyével szabad.
- külön engedély kérelemhez az [57/2010. \(V. 7.\) FVM rendelet](#) 3. mellékletében felsorolt dokumentumokat kell csatolni.



# *Külön engedély*



# Külön engedély

Termékkörök	Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges
Hús- és hentesáru	friss hús*
Hal	friss halászati termék, az élő hal kivételével*
Tej, tejtermék	nyerstej, valamint a hűtést igénylő tej és tejtermék*
Meleg, hideg étel	az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény mellékletének 71. pontjában meghatározott <b>vendéglátó-ipari termék</b> , az italok kivételével
Cukrászati készítmény, édesipari termék	azon <b>hűtést igénylő cukrászati készítmények</b> , amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére
Egyéb élelmiszer	békacomb, élő kagyló, élő tuskésbőrű, tengeri csiga*
* Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács (2004. április 29.) 853/2004/EK rendelete szerint.	

- A **tálalókonyháknak is kell külön engedély**, mert ott *vendéglátó ipari terméket* hoznak forgalomba

Magyarországon az élelmiszer-biztonság kiemelt terület, a magyar élelmiszerlánc-felügyelet uniós szinten is az élmezőnyben van.

**Célunk a tisztességes vállalkozások partnerként történő támogatása, a fogyasztói szemléletformálás, valamint a folyamatos aktív jelenlét és figyelem, mivel az élelmiszerhamisítás világviszonylatban a második legjelentősebb feketegazdasági tevékenység.**

Az élelmiszeripar fejlődése, emellett a csalók, hamisítók új trükkjei miatt elengedhetetlen a hatósági munka fejlesztése, folyamatosan keressük azokat a megoldásokat és lehetőségeket, amelyekkel még hatékonyabban védhető az élelmiszerlánc

# ***Élelmiszerbiztonsági Világnap 2019.06.07.***

