

Az élelmiszer-biztonság területét érintő aktualitások

Dr. Lukácsné Dr. Németh Katalin

megyei főállatorvos

Veszprém Megyei Kormányhivatal

Veszprém, 2021.06.01.



Mai témák:

- **A koronavírussal kapcsolatos munkáltatói, munkavállalói teendők**
- **Élelmiszer eredetű megbetegedések 2019-2020.**
- **A közétkeztetést és vendéglátóipart érintő élelmiszer-higiéniai ellenőrzések tapasztalatai**
- **A klímaváltozás hatása a vendéglátóiparra**

A koronavírussal kapcsolatos munkáltatói, munkavállalói teendők

Előzmények:

- A klasszikus vendéglátás gyakorlatilag megszűnt, csak a házhozszállítás maradt.
- A közétkeztetésben töredékére esett vissza a kapacitás, a megmaradt megrendelések elvitelre készültek.
- A korlátozó intézkedések következtében a már lefoglalt rendezvények elmaradtak, lemondásra kerültek. A catering szektor összeomlott, sok cég tönkrement.
- A járvány következtében megnőtt a pályát elhagyók száma, szakember hiánnyal küzd a vendéglátó szektor.



A koronavírussal kapcsolatos munkáltatói, munkavállalói teendők

- A védekezést nem zárhatjuk le, be kell tartanunk egyéni és társadalmi szinten a járványvédelmi intézkedéseket!
- **A fogyasztók érdekében fontos, hogy az ételkészítés csak a kifogástalan állapotú és állandó létesítményekben, valamint a megfelelő tudású, oktatással a speciális helyzetre is felkészített személyzettel rendelkező üzletekben induljon újra.**

A szezonálisan nyitvatartó és a korlátozások után újranyitó vendéglátó létesítményeknek ajánlott felülvizsgálni:



- gépek, berendezések, közművek
- falak, nyílászárók, padozat
- fertőtlenítőszeres, kézfertőtlenítők állapota
- tisztítási, takarítási utasítás
- ellenőrző- és mérőeszközök
- HACCP rendszer, önellenőrzési rendszer aktualizálása, higiénés oktatások, felelősök
- **alapos fertőtlenítőszeres nagytakarítás az egységben, üzemi és fogyasztói edények fertőtlenítőszeres átmosása**
- raktárkészlet átvizsgálása

Ajánlások a vendégtérbe:

- teraszokon az asztalok, székek „szellős” elhelyezése (1,5–2 m-es védőtávolság)
- asztali ízesítők védelme
- fertőtleníthető étlapok
- kerülendő az előre terítés
- kerülendő a svédasztal
- kézfertőtlenítési lehetőség a vendégek részére
- kerülendő a készpénzzel való fizetés
- legyen különválasztva a fizetés és az étel kiadás



Ajánlások a vendégmosdókba:



- szappan, kézfertőtlenítőszer folyamatos utánpótlása
- kéztörléshez egyszer használatos papírtörő
- zárt, bélelt hulladékgyűjtők
- rendszeres szellőztetés
- rendszeres fertőtlenítőszeres takarítás



Ajánlások a személyzetnek

- Az ételkészítésben, tálalásban, felszolgálásban résztvevők igyekezzenek minimalizálni a kontaktust a fogyasztókkal.
- A konyhai munkákban, tálalásban, takarításban csak egészségügyi kiskönyvvvel rendelkező dolgozók vehetnek részt.
- A speciális helyzetnek megfelelő, dokumentált higiéniai oktatás szükséges.
- A kiszolgáló személyzet számára vírusölő hatású, alkoholos kézfertőtlenítő szert kell biztosítani és annak minél gyakoribb használatát meg kell követelni, a maszk használata jogszabály alapján kötelező.

Általános higiéniai ajánlások:

- **Az étterem, vendéglátóhely valamennyi helyiségének szükség szerint, de legalább napi egyszer, illetve az igénybevételtől függően akár napi több alkalommal elvégzett fertőtlenítőszeres takarítása!**
- Megfelelő tisztító- és fertőtlenítőszeres kiválasztása
- **A nem megfelelően alkalmazott szer álbiztonságot jelent!**



Élelmiszer eredetű megbetegedések 2019-2020

Jogszábi háttér:

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről (Éltv.)
Európai Parlament és Tanács 2003/99/EK számú irányelve

Bejelentő:

- NKK
- Élelmiszervállalkozó
- Megbetegedett



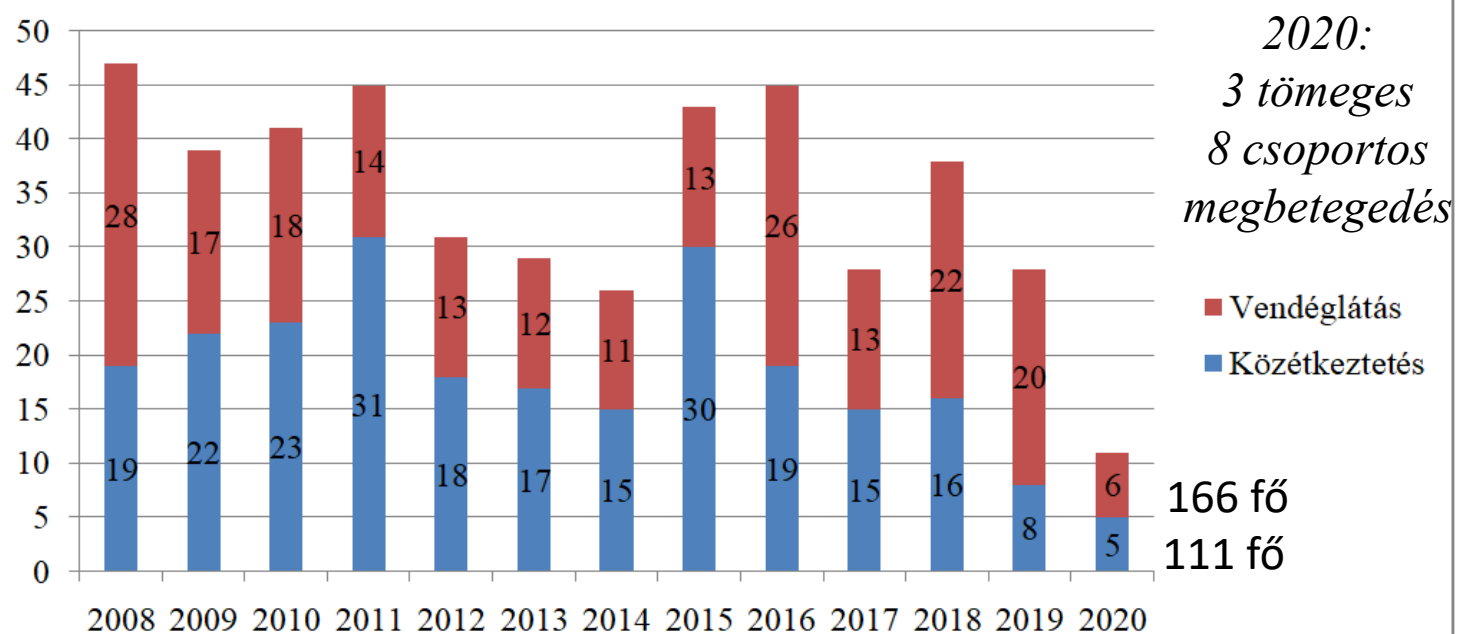
Szakmai eljárásrend:

- Helyszíni vizsgálat
- Nyomonkövetés
- Mintavétel,
- Laboratóriumi vizsgálat

Élelmiszer eredetű megbetegedések 2008-2020.

Bejelentett és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma, 2008 - 2020

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
2019.	60	2395	218	35	2033	173	0
2020.	20	593		11	277	22	0



nyilvántartott élelmiszer eredetű események számának megoszlása előfordulási hely szerint (2008-2020)

Az élelmiszer megnevezése	Események száma
Növényi Ételek	1
Sertéshúsból készült ételek	8
Baromfihúsból készült ételek	9
Tojásból készült ételek	3
Egyéb ételek, összetett ételek	14
Összesen	35

2019.

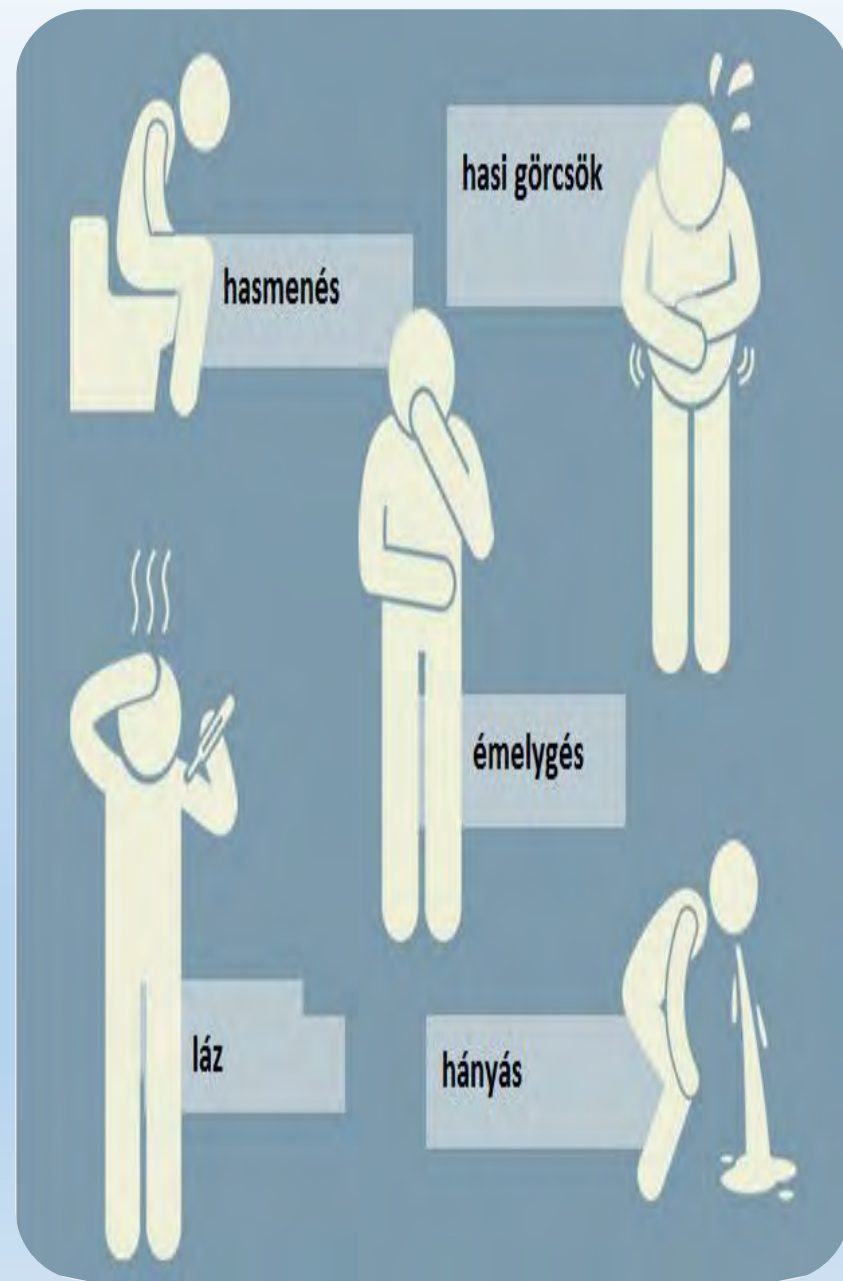


Élelmiszer eredetű megbetegedések 2020.

Kóroki tényező	Események száma
Salmonella	3 eset (27%)
S.enteritidis	Somlói Galuska (nem megfelelően kezelt tojás)
Enterobaktérium	5 eset (37%)



fő ok: dolgozók tudatlansága és hanyagsága



Hatósági ellenőrzések tapasztalatai

Élelmiszerbiztonság, - higiénia, - minőség szabályozása Magyarországon



EU jog

- 178/2002/EK
- 852/2004/EK
- 853/2004/EK
- **2017/625/EK**
- 2073/2005/EK
- 1169/2011/EU



Hazai törvények

- **2008. évi XLVI. törvény**
- 1997. évi CLV. törvény
- 2005. évi CLXIV. törvény



Hazai rendeletek

- 210/2009. Korm.rendelet
- 201/2001. Korm.rendelet
- **62/2011. VM rendelet**
- 57/2010. FVM rendelet
- **36/2014. FM rendelet**
- **28/2017. FM rendelet**

MÉ

GHP

Hatósági ellenőrzések

- Az Élelmiszerlánc-felügyeleti Terv részeként**
- **létesítmény-ellenőrzés** (folyamatellenőrzés) és a
 - **monitoring mintavételek** (termékellenőrzés)

Részletessége alapján:

- teljes körű (tétéles)
 - mintavételes –reprezentatív
 - szűrő próbaszerű
-
- Kiemelt (szezonális) ellenőrzések
 - Közérdekű bejelentés alapján történő ellenőrzések



Ellenőrzések a vendéglátásban 2019-ben

Nyilvántartott vendéglátó létesítmények száma	47.899
Ebből ellenőrzött létesítmények száma	16.766

Ellenőrzések a vendéglátásban 2020-ban

Nyilvántartott vendéglátó létesítmények száma	43.309
Ebből ellenőrzött létesítmények száma	13.200

**Az ellenőrzéseken feltárt nem-megfelelőségek száma csökkent:
a 2019. évi 1.649-cel szemben 2020-ban 1.225 volt**

Az ellenőrzések tapasztalatai

2019:

- zsúfolt helyiségek
- alapanyag raktározás körülményei nem megfelelőek
- rossz, kifogásolt állapotú eszközök, berendezések használata
- kritikus konyhai műveletek nincsenek szabályozva, nincs veszélyelemzés
- dokumentumok vezetésének hiánya
- nyomon követés hiányos
- dolgozók tudásának hiánya, élelmiszerbiztonsági szempontból nem megfelelő magatartás
- alapvető higiéniai hiányosságok

2020:

- nyomon-követés hiánya,
- takarítatlanság,
- nem megfelelő tárolási feltételek,
- nem megfelelő HACCP rendszerek,
- nem megfelelő személyi higiénia,
- a szektorban soha nem látott méretekben érzékelhető a szakképzett munkaerő hiánya.

Jelölési hibák

*Kész- és félkész ételeken is jelölni: **mi van a dobozban, zacskóban, mikor készült, meddig fogyasztható!** (hűtőben, fagyasztóban is)*



*Sérült csomagolású, penészes és lejárt
fogyaszthatósági idejű termék:*



Csomagolatlan, jelöletlen halfej

Jelöletlen mélyhűtött áruk

Zsúfoltság, rendetlenség

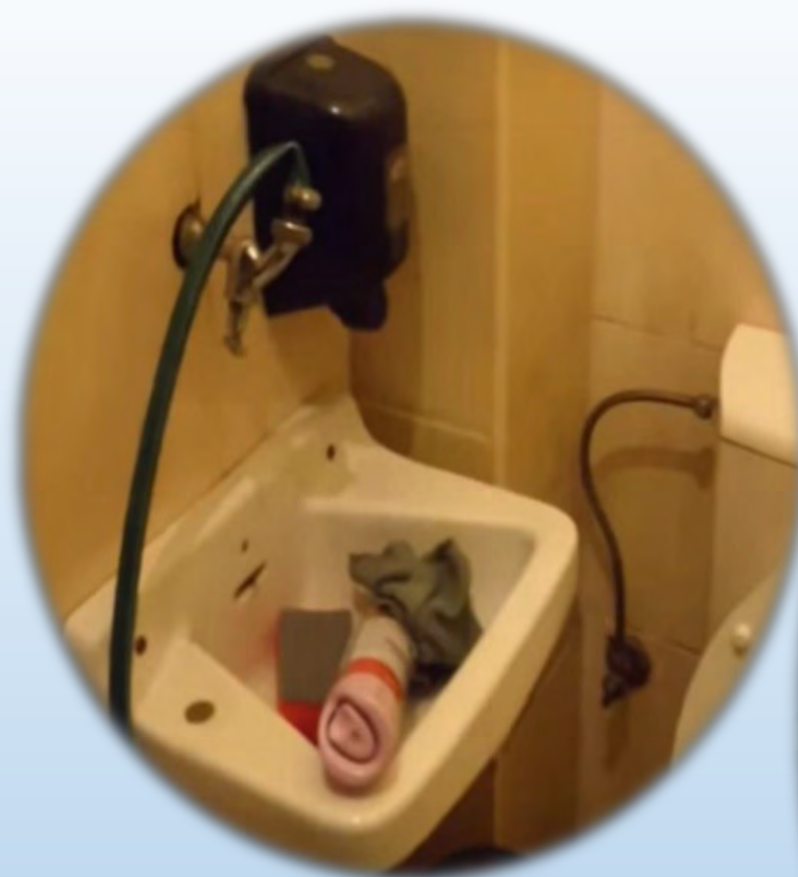


Általános higiénia



Hanyagság, laza munkafegyelem





Személyi higiénia



Helyiségek állapota



Felületek épsége legyen biztosított!

Helytelen tárolás



Élelmiszert még csomagoltan sem tárolunk a padozaton!

- A hús panírozása, szeletelése, megtöltése előkészítő tevékenység, amit kizárólag erre a célra szakosított helyiségben, húselőkészítőben lehet végezni!

- A konyhában csak konyhakész húsokat lehet használni, itt nem panírozunk!



Szabálytalanságok szankciói

Veszprém megye 2020

Kiszabott bírságok 2020.01.01. – 2020.12.31.	Összesen
figyelmeztetések száma	39 db
élelmiszerlánc-felügyeleti bírságok száma	45 db
élelmiszerlánc-felügyeleti bírságok összege	9 600 000 Ft
élelmiszer-ellenőrzési bírságok száma	18 db
élelmiszer-ellenőrzési bírságok összege	7 300 000Ft
egyéb bírságok száma	12 db
egyéb bírságok összege	1000 000 Ft



- Korábban az Éltv. az arányosság biztosítása érdekében, bizonyos tényállások esetében lehetőséget adott arra, hogy a hatóság a jogsértőt a bírság kiszabásának mellőzése mellett figyelmeztetésben részesítse.
- Ez a lehetőség megszűnt az Éltv. változásával és **2021.01.01.-től a legkisebb jogsértés is bírságot von maga után.**
- A figyelmeztetés lehetősége csak az ökológiai termeléssel és a tanúsító szervezetekkel kapcsolatos jogsértések esetén maradt meg.

- Élelmiszer-ellenőrzési bírságot kell kiszabni

- a) az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelmények megsértése;
- b) élelmiszer-minőségi előírásoknak való meg nem felelés;
- c) fogyaszthatósági határidő lejártá utáni forgalomba hozatal;
- d) minőségmegőrzési határidő lejártá utáni forgalomba hozatal;
- e) a Magyar Élelmiszerkönyvi megnevezéseket jogellenesen használó élelmiszer forgalomba hozatala, vagy egyéb élelmiszer-jelölési előírásoknak való meg nem felelés;

- Élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot kell kiszabni

- a) azzal szemben, aki tevékenységével vagy mulasztásával az élelmiszer-termelésre, -előállításra, -feldolgozásra, -tárolásra, -szállításra és -forgalomba hozatalára vonatkozó előírásokat megszegi
- b) aki az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági tevékenységét akadályozza, intézkedését figyelmen kívül hagyja;

(élelmiszer-higiéniai hiányosságok miatt szabunk ki általában felügyeleti bírságot)

- *A hatóság akkor büntet, ha halmozott hibákat talál, amelyek veszélyt jelenthetnek a vállalkozás által készített termékek fogyasztóira:*
- Takarítás hiánya: koszos padlók, falak, hűtők, eszközök, előkészítő pultok, piszkos munkaruha,.
- Rágcsálóirtás hiánya: egerek, rovarok a konyhában, előkészítő helyiségekben, raktárban.
- Nyomon követés hiánya: jelöletlen termékek a raktárban, hűtőkben, fagyasztókban.
- Beszerzést, a termékek eredetét igazoló számlák, tételazonosítók hiánya
- Lejárt termékek vagy penészes termék a hűtőkben, raktárakban.

A klímaváltozás hatása a vendéglátóiparra

Környezetvédelem, klímaválság, fenntarthatóság

Élelmiszerpazarlás, élelmiszerhulladék

A klímaváltozás hatása a vendéglátóiparra



- Az élelmiszerhulladék megsemmisítésével keletkező káros anyag kibocsátás a klímaváltozás egyik okozója.
- Az élelmiszerhulladék mennyiségének csökkentésével enyhíteni lehetne az éghajlatváltozás hatásait.

A megtermelt élelmiszer egyharmada, évi **1,3 milliárd tonna** kárba veszik!

Élelmiszerhulladékok megoszlása

Fejlődő országok



670 millió tonna/év



~



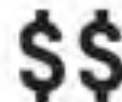
630 millió tonna/év



310 milliárd USD/év

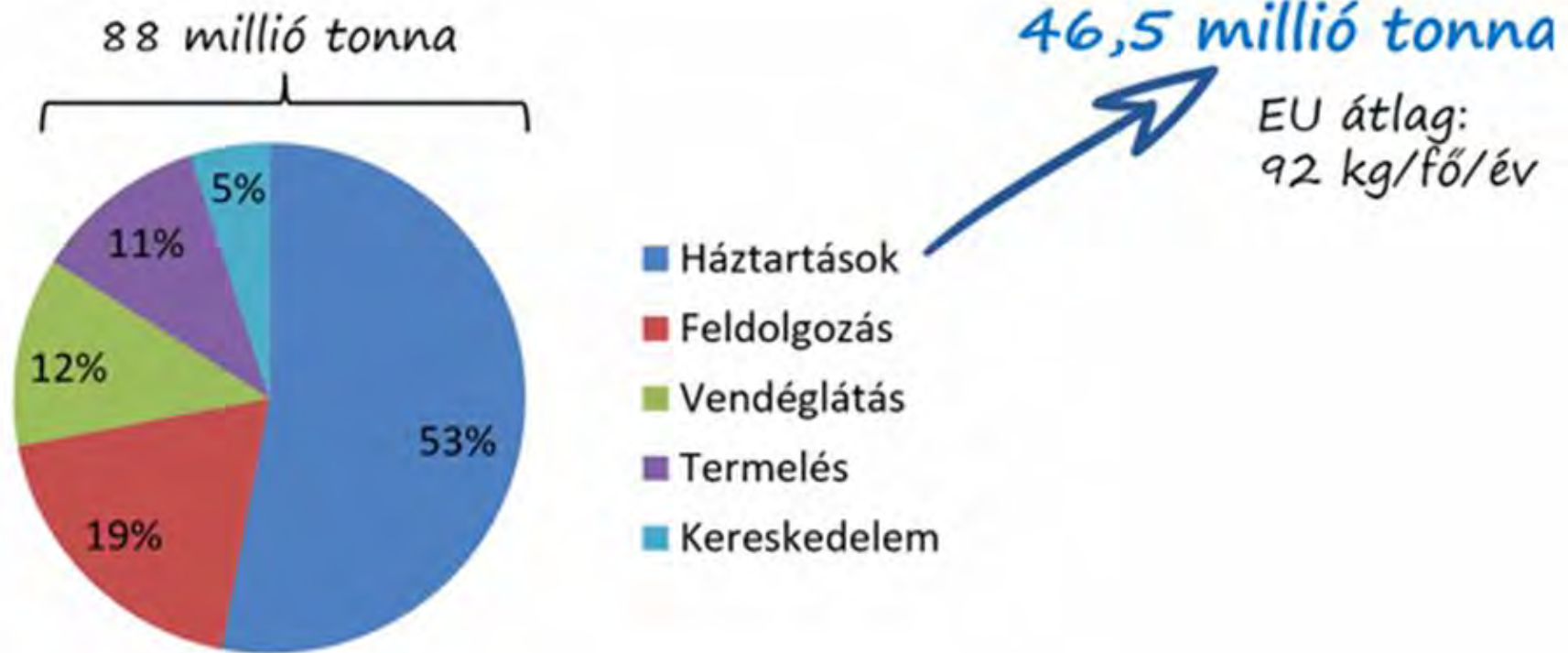


<



680 milliárd USD/év

Európai adatok:

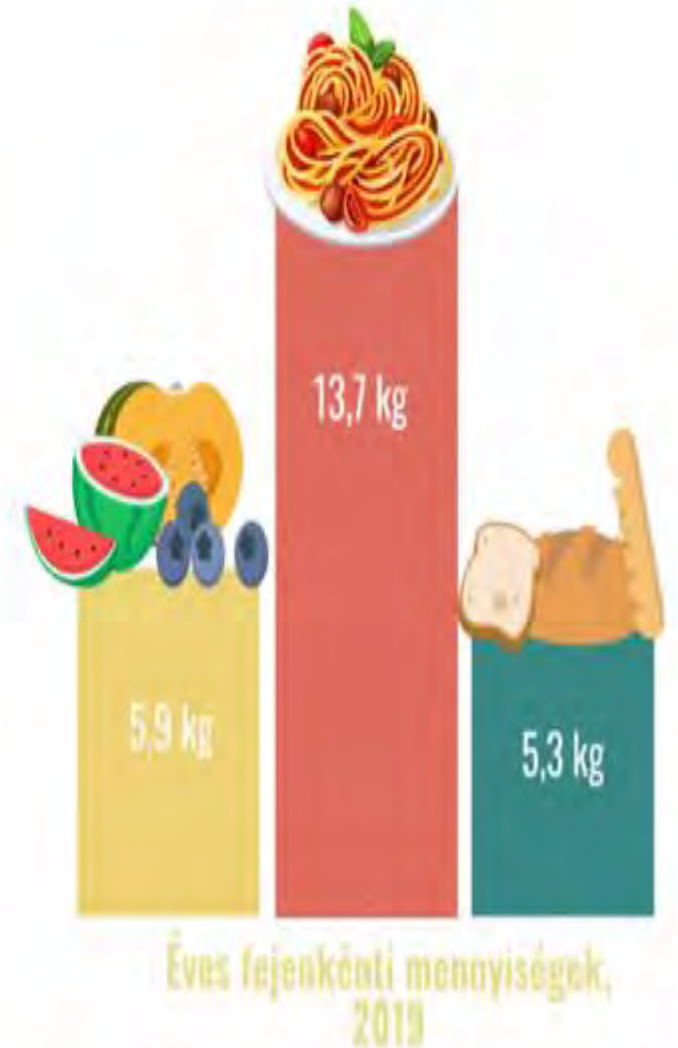




A pazarlásunk számokban

- 300 ezer tonna élelmiszer évente
- 310 milliárd forint
- 570.000 ember egész éves tápláléka

**Miből
pazarolunk a
legtöbbet?**



Vendéglátás



Segédlet az élelmiszer-
hulladékok keletkezésének
megelőzéséhez

*Vendéglátás,
közétkeztetés szektor*



Hamarosan kötelező lesz minden EU tagállam számára a szektoronkénti élelmiszerhulladék mennyiségének mérése (2008/98/EK)

Vendéglátás útmutató

ÁLTALÁNOS BEVEZETÉS

Nevezéktan
Hulladékpiramis
Okok
Költségek

JÓ GYAKORLATOK Szektoronként

Előzetes felmérés
Stratégia kidolgozása
Étlap- és kínálattervezés
Beszerzés
Raktározás, tárolás
Ételkészítés
Tálalás, felszolgálás
Felszolgáló tér
Ételadagok és köretek
Dolgozók képzése, fejlesztése
Fogyasztók szemléletformálása
Ellenőrző lista



Köszönöm a figyelmet!