

Vendéglátást érintő aktualitások

Szezonfelkészítő rendezvény

Tihany
2023.04.20.

Dr. Lukácsné Dr. Németh Katalin

megyei főállatorvos
VEVKH Élelmiszerlánc-biztonsági és
Állategészségügyi Főosztály



Veszprém megye élelmiszerlánc-biztonsági felügyelete

Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Főosztály

Veszprémi Járás ÉBÁO

Pápai Járás ÉBÁO

Devecseri Járás ÉBÁO

Tapolcai Járás ÉBÁO

Ellenőrök: 21 fő hatósági állatorvos, 11 fő élelmiszerfelügyelő

Vendéglátás, közétkeztetés helyzete

- Energia árak
- Alapanyag áremelkedés
- Alapanyag beszerzési problémák
- Üzemanyag ár
- Munkaerőhiány, növekvő bérigények

Hatás az élelmiszerbiztonságra!

Élelmiszerforgalmazással és vendéglátással foglalkozó vállalkozások indítása

- kereskedelmi tevékenység bejelentése az illetékes jegyzőnél

ÉS

- egyidejűleg a FELIR-ben elektronikusan regisztrálja a tevékenységet és a tevékenység végzésének helyét



- egy lépésben megvalósul a közhiteles élelmiszerlánc-felügyeleti hatósági nyilvántartásba vétel
- FELIR azonosítóval és a tevékenység azonosítóval megkezdheti a tevékenységet

VAGY

- Bejelentés személyesen a járási hivatalnál

A járási hivatal a FELIR-OÁIR rendszerben rögzíti az adatokat, így kerül be a közhiteles hatósági nyilvántartásba a vállalkozás, ez alapján képződik FELIR azonosító és tevékenység azonosító.

Az ellenőrzések főbb szempontjai a vendéglátásban

852/2004 Eu rendelet az élelmiszer-higiéniáról (általános megfogalmazású, keretszabályokat állapít meg)

2008. évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

GHP a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához

- Nyomon-követhetőség, jelölés
- Fogyaszthatósági határidők
- Higiénia (személyi, környezeti)
- Tájékoztatási kötelezettség
- Tárolási körülmények
- Mosogatás, Takarítás végzése
- HACCP, vagy ennek megfelelő kockázatkezelési dokumentum
- Élelmiszerrel érintkező eszközök, tárolók, vegyszerek

MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES ELŐÁLLÍTÓ- ÉS FORGALMAZÓ HELYEK

(MINT PÉLDÁUL FESZTIVÁLOKON SÁTRAK,
VÁSÁRI ÁRUSÍTÓHELYEK, MOZGÓÁRUSOK JÁRMŰVEI

852/2004/EK rendelet II. Melléklet III. Fejezet (2)

- *Ellenőrzésre kerül a higiénés előírások betartása az alapanyagok beszerzése/ átvétele/ raktározása/ előkészítése, valamint az ételkészítés, a csomagolás során!*
- *Kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy A BEÉRKEZŐ ANYAGOK ELSŐDLEGES CSOMAGOLÁSA NE KERÜLHESSEN AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI TERÜLETRE!*

Kitelepüléseken, rendezvényeken, fesztiválokon jelen lévő alkalmi vendéglátóhelyek ellenőrzései

- **közműellátottság**, ezek közül is kiemelten az **ivóvíz** ellátás vizsgálata
- fontos az élelmiszerbiztonsági **oktatás** megléte és hatékonysága,
- **személyi higiénia**, egészségügyi alkalmasság megléte

Fontos, hogy az élelmiszerek kezelését végző dolgozók kellő tudás birtokában, felelősségteljesen végezzék a munkájukat.

- vendégektől elkülönített dolgozói illemhely, ami megfelelő távolságban elérhető, és ahol maradéktalanul biztosított a fertőtlenítőszeres kézmosás megléte.

Kitelepüléseken, rendezvényeken, fesztiválokon jelen lévő alkalmi vendéglátóhelyek ellenőrzései

- Öltözőhely biztosítása, a munkaruha és az utcai ruha elkülönített tárolása
- A Wc-t és a dohányzó helyet csak ruhacserével szabad használni!
(pl, védőköpeny felvétele vagy a felső munkaruha levétele, ezt követően kézmosás, fertőtlenítés!)
- Gumikesztyű, egyéb védőeszköz használata esetén meg kell határozni cseréjének vagy tisztításának/fertőtlenítésének idejét!

Kitelepüléseken, rendezvényeken, fesztiválokon jelen lévő alkalmi vendéglátóhelyek ellenőrzései

- fontos, hogy a vendégek száma és a vendéglátóhelyek száma, kiszolgálási kapacitása egymással arányos legyen.
- A kinti hőmérséklethez képest a büfékocsikban - ahol sütők üzemelnek - még melegebb van, a hűtést igénylő termékek megfelelő tárolása kiemelt jelentőségű, 0-5 °C tárolási hőmérséklet kell!

Az ellenőrzések főbb szempontjai a vendéglátásban

- Nyomon-követhetőség, jelölés
- Fogaszthatósági határidők
- Higiénia (személyi, környezeti)
- Tájékoztatási kötelezettség
- Tárolási körülmények
- Mosogatás, Takarítás végzése
- HACCP, vagy ennek megfelelő kockázatkezelési dokumentum
- Élelmiszerrel érintkező eszközök, tárolók, vegyszerek

Hatósági ellenőrzések

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



Részletessége alapján:

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

Ellenőrzések Veszprém vármegyében:

Vendéglátó, közétkeztető egységek száma: 3608

2022 évben:

Ellenőrzések száma 540

Mintavételek száma: 539

„zöldszám” bejelentés: 60 eset

Szabálytalanságok szankciói

Veszprém vármegye 2021,2022

Kiszabott bírságok 2021.01.01. – 2022.12.31.	Összesen	
	2021:	2022:
Élelmiszerlánc-felügyeleti bírságok száma	71	60
összege	22 210 000Ft	11 820 000Ft
Élelmiszer-ellenőrzési bírságok száma	19	25
összege	8 687 000Ft	16 840 000Ft
Fentiekből vendéglátásban, étkeztetésben kiszabott bírság		58
összege		8 430 000Ft

Ellenőrzési tapasztalatok vármegyénkben

- Sok esetben a **vállalkozók nem is ismerik az elvárásokat, úgy nyitnak egységet.** *(Amikor még „külön-engedélyhez” kötött volt, a nyitás előtt dokumentációt egyeztettek, és az előzetes ellenőrzés a nyitás feltétele volt.)*
- Függetlenül az étterem típusától a 3 leggyakoribb higiéniai kihágás listáján a **nem tiszta munkafelület, a nem megfelelő tárolási hőmérséklet** szerepelt, ill. hogy az **alkalmazottak nem mostak kezet, miután használták a mosdót!**

Ellenőrzési tapasztalatok vármegyénkben

- kézmosási lehetőség hiánya

(nincs kézmosó hely,
nem megközelíthető a kézmosó hely,
fertőtlenítő hatású kézmosószer nincs vagy lejárt)

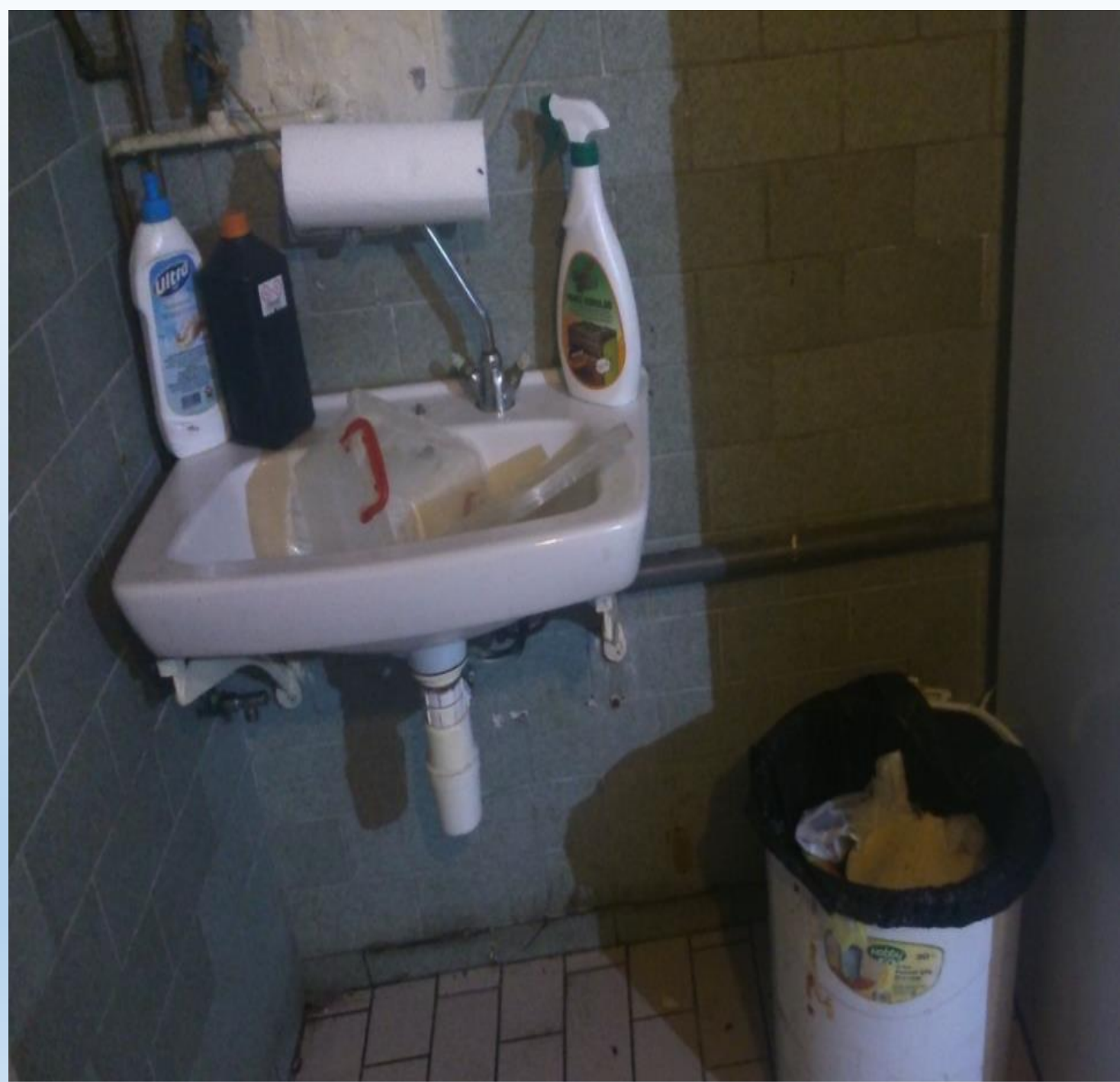


nem megközelíthető a kézmosóhely



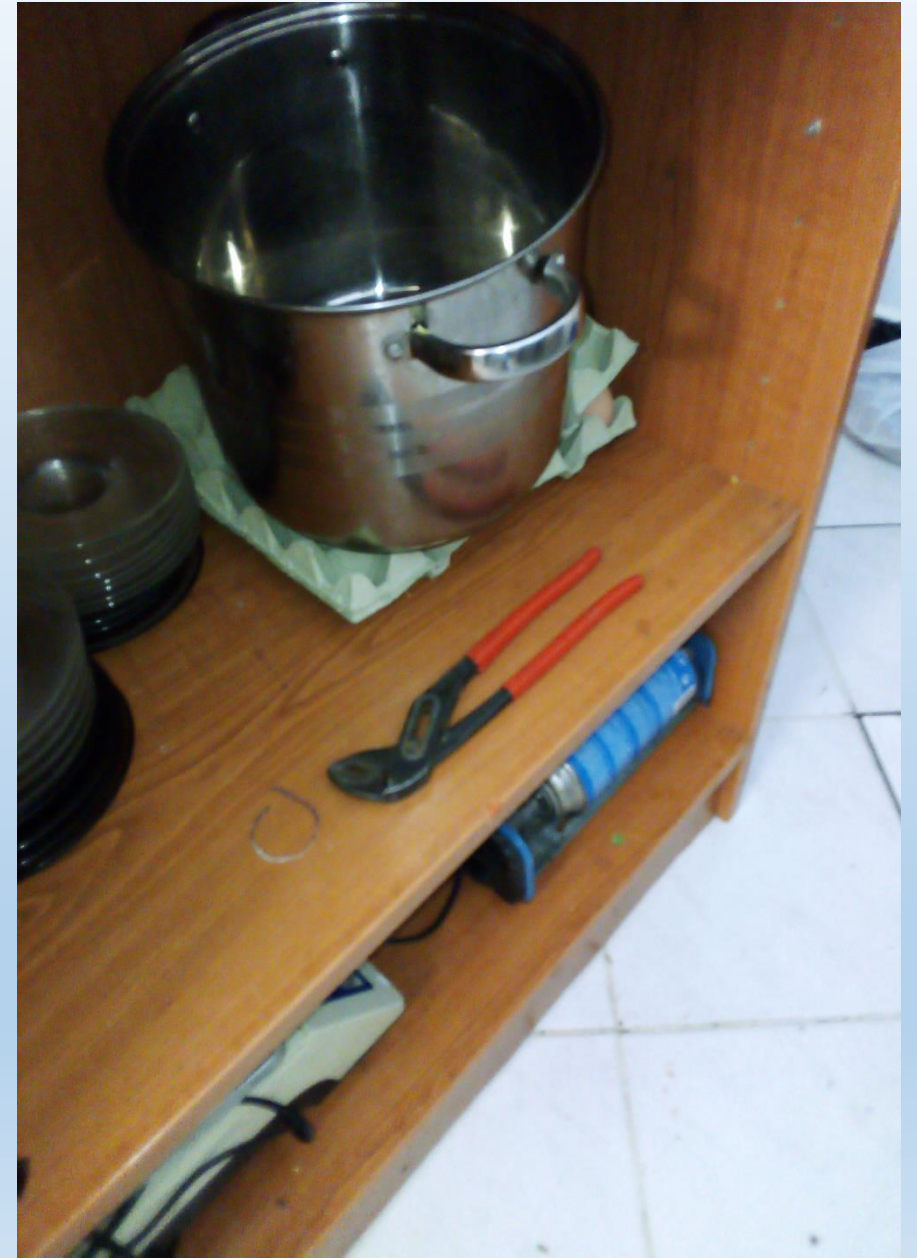


fertőtlenítő hatású kézmosószer hiánya



általános rendetlenség







régi, felújítatlan helyiségek → sérült csempe, padozat, fal







takarítatlanság, kosz





Nyomonkövetési hiányosságok

nem, vagy nem megfelelően jelölt készételek,
alapanyagok









Zöldség - előkészítő hiánya

62/2011 VM rendelet 13.§ :

*keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy **hely** szükséges:*

- a) nyershús előkészítéséhez, ami nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben*
- b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez, ami nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben*



Mozgó árusítás, kitelepülésekkel kapcsolatos hiányosságok

(pl. veszprémi Kossuth utcán karácsonyi vásár)

- **ahol lehet, a vízvételi rákötést kell előnyben részesíteni a csapos kannával szemben**
- meleg víz biztosítása szükséges a kézmosáshoz, mosogatáshoz
- *Gyakorlat: kézmosáshoz csapos kannából eresztik a vizet, a szennyvíz vödörbe folyik*
- gyakran lejárt, vagy nem fertőtlenítő hatású a kézmosószer
- a zöldségeket az egységben tisztítják, készítik elő
- hűtők hőmérőkkel legyenek ellátva, a hűtők hőmérsékletét nem dokumentálják *
- termékek jelölése, nyomon-követés biztosítása! (**bázishelyen készült krémek jelölése szokott hiányozni**)
- földön tárolják az élelmiszereket (főként faház, sátor)
- rendetlenség, koszos felületek
- érvénytelen, lejárt egészségügyi könyvek, tüdőszűrő hiányzik, vagy nincs a helyszínen a dolgozónál
- nem használják, vagy nem tudnak a külön számukra biztosított szociális mosdókról
- a szemetesek nyitottak, fedelük nincs
- termékvédelem hiánya (főként faház, sátor)

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 3.§

- „(1) Mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás – ide nem értve a természetes személy által nem üzletszerűen végzett rendezvényi étkeztetést – csak a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő **bázishely megléte** esetén történhet.
- (2) Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.”

Aktualitás:

- Bázishely nem lehet raktárhely /egyéb kiegészítő helyiség (más tevékenységre is használt helyiség)

- Megfelelő **bázishely** kialakítása
 - raktározás,
 - víztartály tisztítás / fertőtlenítés / feltöltés
 - szennyvíztartály ürítés/ tisztítás/ fertőtlenítés
 - Előkészítés (hús, zöldség, gyümölcs)
 - Mosogatás
 - Mozgóbolt külső és belső takarítása
- Előkészített alapanyagok megfelelő körülmények között történő **szállítása**
- Alapanyagok megfelelő hőmérsékleten és elkülönített módon történő **tárolása**
- Megfelelő technológia alkalmazása (**biztonságos hőkezelés**)
- Élelmiszer **tárolására** alkalmas edény és csomagolóanyag használata

Országos ellenőrzési tapasztalatok 2022-ben

- A higiéniai hiányosságok előfordulása 2022-ben magasabb volt az előző évekhez képest, a hűtési lánc fenntartásában jóval többször jelentkezett probléma, a nyomon-követhetőséggel kapcsolatos hiba kevesebb volt.
- Bírság kiszabása 2021-ben 376, 2022-ben 425 esetben történt, de lényegesen kevesebb volt a tevékenység-korlátozás 85 helyett 37.
- A forgalomból kivont - csaknem 10 tonnányi, összesen 6,2 millió forint értékű élelmiszer - túlnyomórészt lejárt vagy jelölési hibás termékek voltak, csekély számban akadtak közöttük fogyasztásra alkalmatlan vagy ismeretlen eredetű élelmiszerek.

Országos ellenőrzési tapasztalatok 2022-ben

- A vállalkozások fontos lépéseket tettek a **környezetkímélő, pazarlásmentes gyakorlatok** bevezetése terén, de van még hova fejlődniük.
- A vendéglátásban a repoharak használata főként a főváros térségében, a nagyobb rendezvényeken volt jellemző. Elkülönített, szennyeződéstől védett tárolásuk példaértékű volt több esetben is.
- Javuló tendenciát mutat az allergénekről szóló kötelező tájékoztatás.

Országos ellenőrzési tapasztalatok 2022-ben

- Gyakran a fogyasztók a gumikesztyű használat alapján ítélik meg a vendéglátóhelyek higiéniai állapotát, különösen azokban az esetekben, amikor az ételkészítés (pl. hamburger összeállítása) a vásárlók által látható helyen történik.
- *Fontos kiemelni, hogy jogszabály jelenleg sem írja elő a gumikesztyű használatát, azonban rendszeres, alapos fertőtlenítő kézmosást igen.*
A gumikesztyű használat csak megfelelő oktatás mellett, rendszeresen cserélve, fertőtlenítő kézmosással kiegészítve jelent biztonságot, egész műszakban egy kesztyű a kockázat irányába hat.

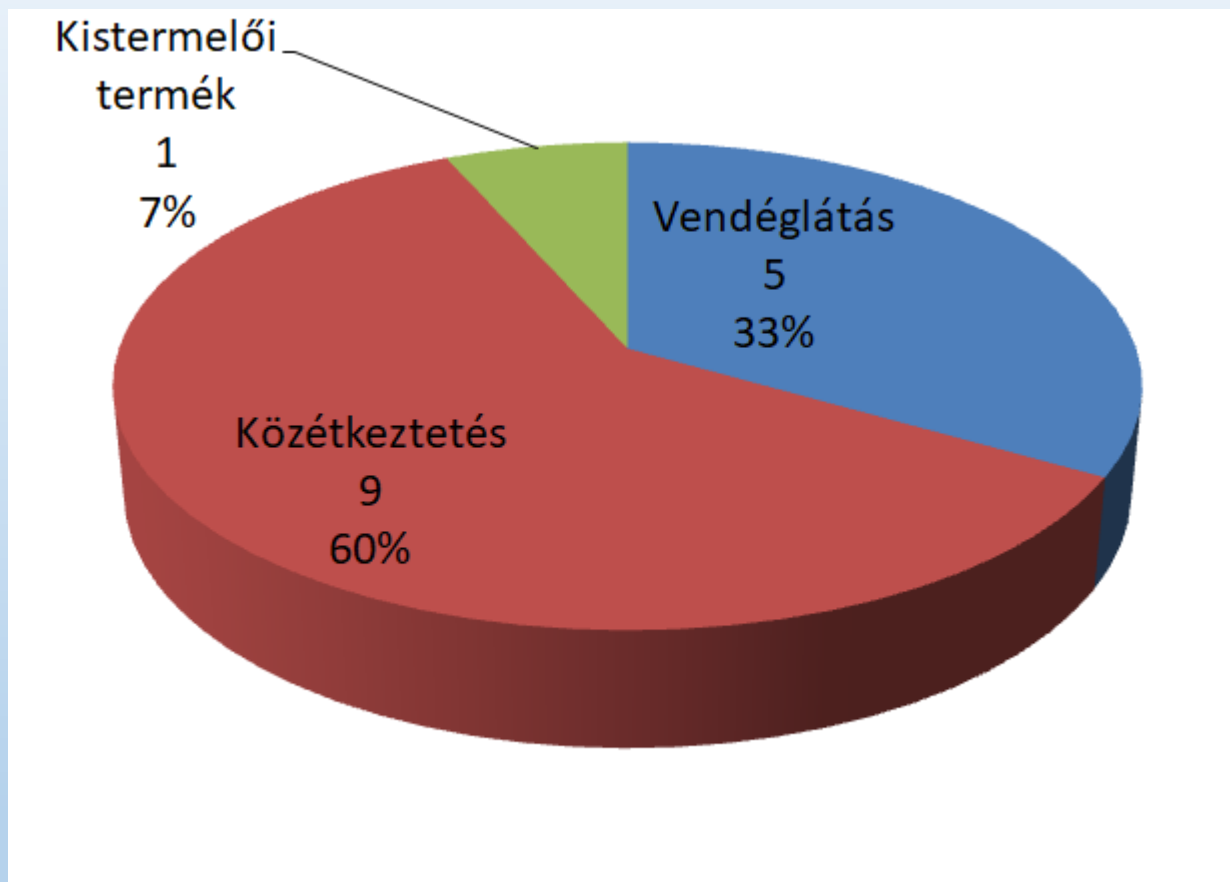
Élelmiszer eredetű megbetegedések

Élelmiszer-mérgezésekhez, -fertőzésekhez vezető leggyakoribb okok:
<ul style="list-style-type: none">• nem megfelelő hőmérsékleten történő hűtve tartás;• az élelmiszerek lassú lehűtése, vagy hűtetlenül tárolása;• az ételek nem elég alapos átsütése, átfőzése, nem megfelelő hőmérsékleten történő melegen tartása;• az ételek túl hosszú ideig történő tárolása;• a fogyasztásra kész ételek utólagos szennyezése, a mikrobákat tartalmazó „szennyezett” nyersanyagokkal (pl. nyers hús, tisztítatlan zöldség), eszközökkel, edényekkel vagy a dolgozók kezétől stb.)

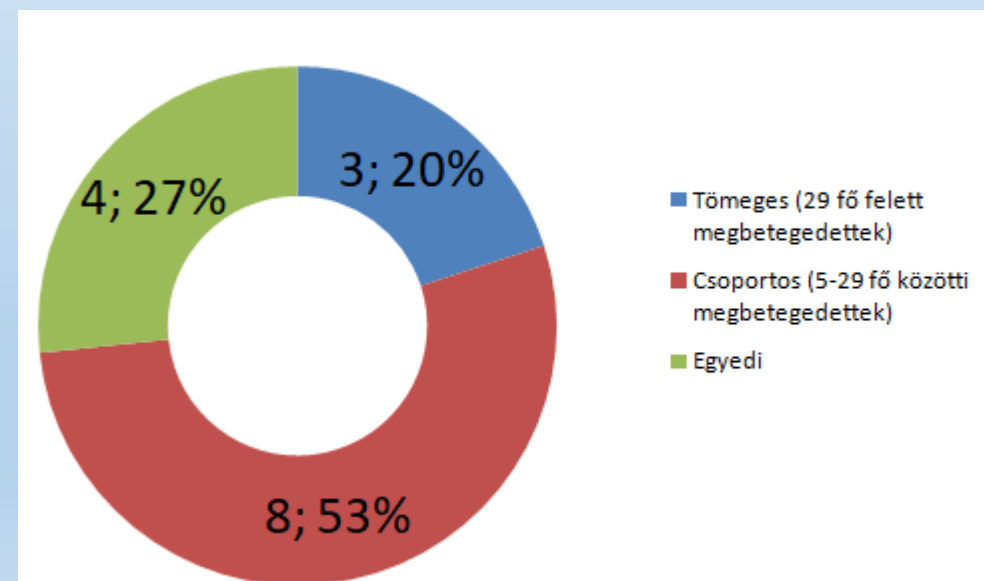
Bejelentett- és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma, 2008-2022.

Év	Bejelentett			Nyilvántartott			
	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Elhunyt
	száma						
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	2030	173	0
2020	20	593	24	11	277	22	0
2021	32	796	43	19	561	40	0
2022	35	813		15	792	39	1

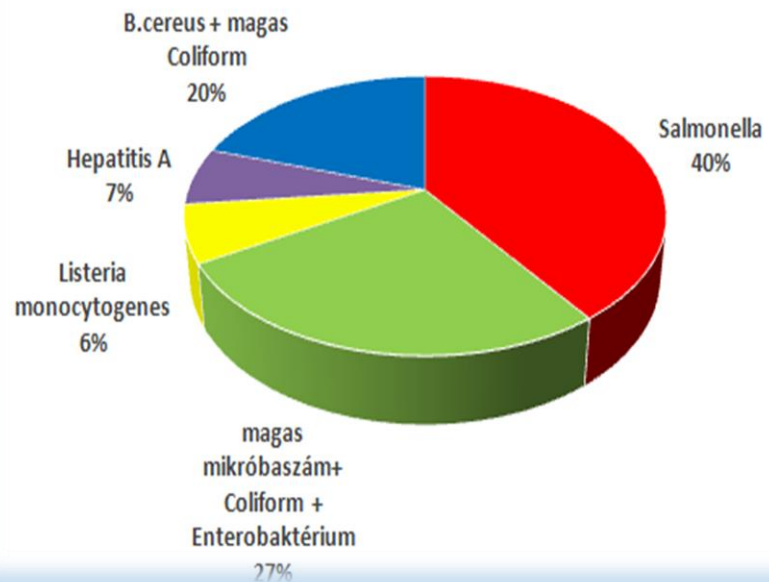
Események előfordulási hely szerinti megoszlása



Eseményszámok nagyságrend szerinti bontása



ÉLELMISZER EREDETŰ ESEMÉNYEK ÉS MEGBETEGEDÉSEK
MEGOSZLÁSA, KÓROKOK SZERINT 2022



1 esemény Veszprém vármegyében történt, mely 1 fő halálát okozta egy kistermelő által forgalmazott disznósajt.

*A humán vizsgálatok során a beteg véréből egyértelműen a **Listeria monocytogenes** volt kimutatható, illetve a kistermelőtől vett valamennyi élelmiszer és higiéniai törlet mintából szintén azonosítani lehetett a kórokozót.*



1 esemény Budapesten történt. A megbetegedést Hepatitis A vírussal fertőzött „ArdoFruit Berry Mix fagyasztott erdei gyümölcs keverék” okozta.

A termékből hideg gyümölcslevest készítettek. A szennyezés nem az étteremben történt, az alapanyag volt eleve szennyezett.



Összegzés

- az élelmiszerbiztonságnak négy alapja van. A megfelelő szabályozás, a szabályok betartása, a rendszeres ellenőrzés és a személyzet rendszeres képzése.
- Ebből a szabályozás rendben van (GHP), amit mindenkinek be kellene tartani.
- Az ellenőrzések közül kiemelném az önellenőrzés szerepét és jelentőségét. Ebben a hazai vendéglátásnak még van mit fejlődnie, akár csak a személyzet képzésében és tudásában.
- Javaslom ez utóbbi kapcsán a higiénés oktatásokat most aktuálisan megismételni.

V. Élelmiszerbiztonsági világnap 2023.06.07.



Köszönöm a figyelmet!