

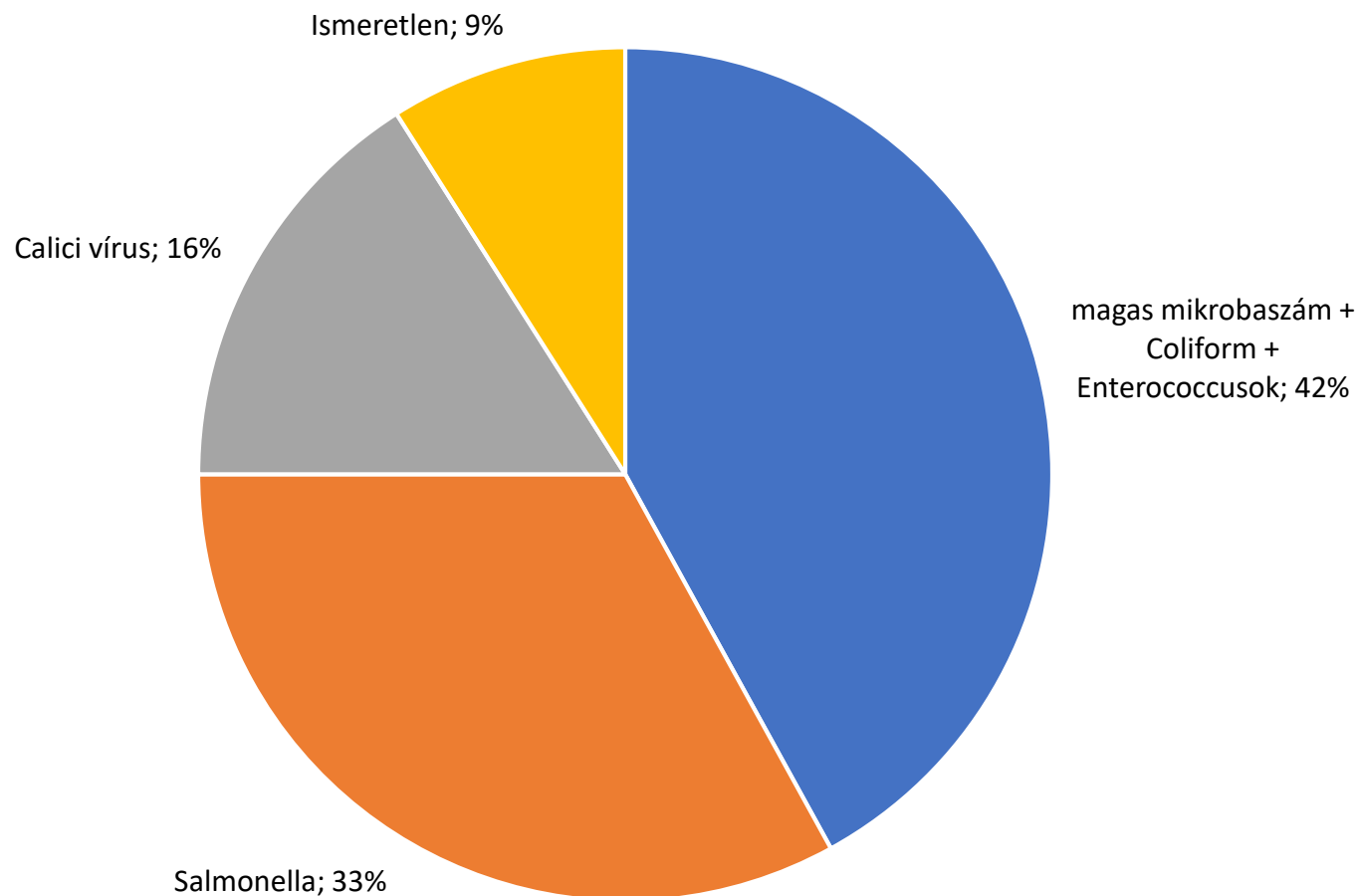
# **Az élelmiszerlánc-biztonság aktuális változásai**

Dr. Szabó József  
2026. 04. 15.

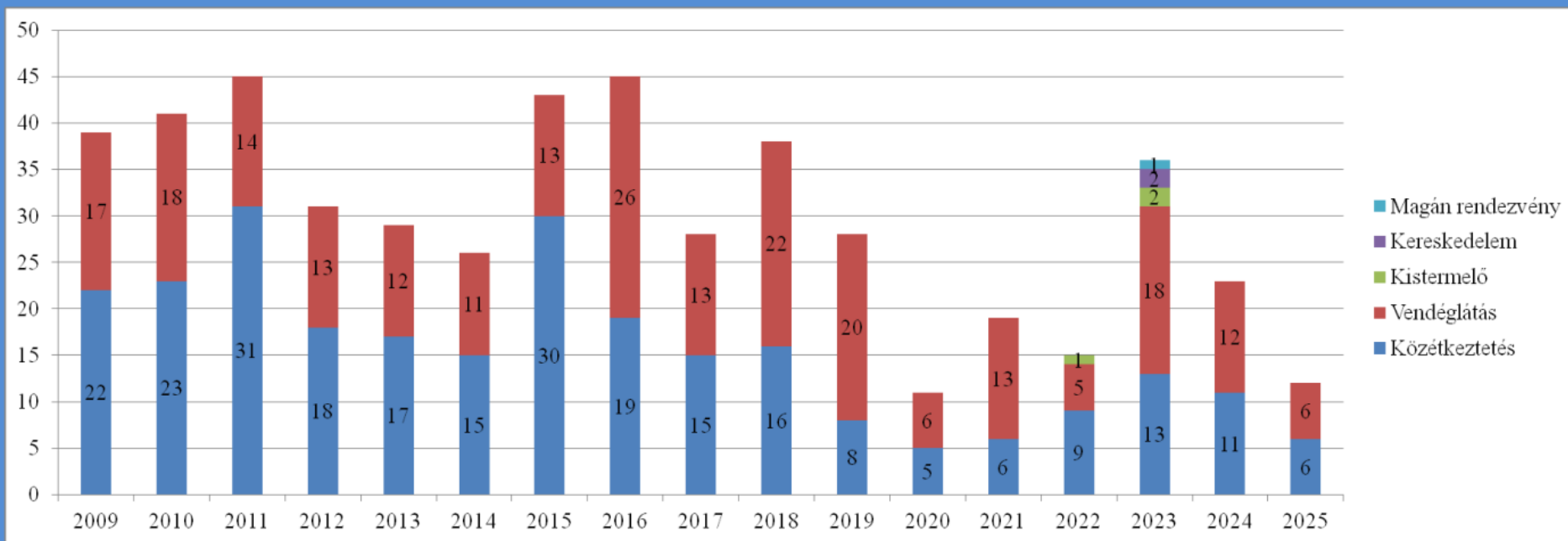
## Bejelentett és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma

Év	Bejelentett			Nyilvántartott			
	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Elhunyt
	száma						
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	42	15	792	39	1
2023	51	1847	102	36	1557	91	2
2024	47	931	105	23	590	74	0
2025	26	2230	112	12	1687	103	0

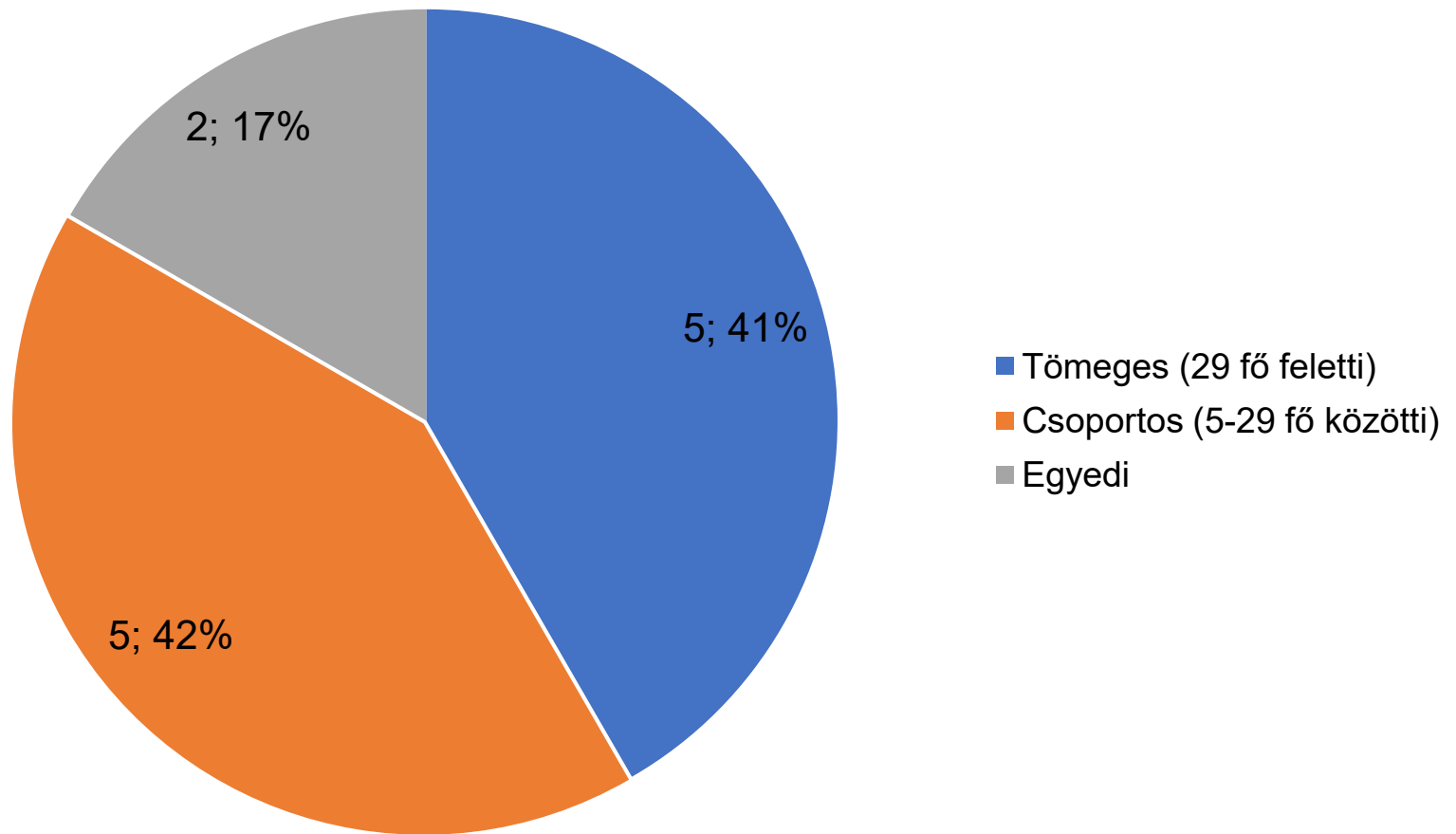
# Élelmiszer eredetű események és megbetegedések megoszlása kórokozók szerint



# Események előfordulási hely szerinti megoszlása



## Eseményszámok nagyságrend szerinti bontása



# Dolgozók egészségi állapota

- Bejelentések, beteg dolgozók foglalkoztatása
- Egészségügyi kiskönyv
  - Csak állati eredetű élelmiszer előállítóknak kötelező a tüdőszűrő
  - Egészségügyi nyilatkozat az EÜ kiskönyvben
- Betegségből visszatérő dolgozó foglalkoztatása
- TBC-s, szifiliszos beteg foglalkoztatása szigorúan tilos
- Külföldi vendégmunkás foglalkoztatása idény jelleggel is csak orvosi vizsgálat után lehetséges

# Élelmiszer-ellenőrzések típusai

- Közérdekű, Zöld szám
- Hivatalból induló ellenőrzés, LET, kompenzációs ellenőrzés
- Célellenőrzés, szezonális ell.
- Kockázati ellenőrzés (NÉBIH)
- Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság (NKFH)
- Társhatósági ellenőrzés

# Helyszíni ellenőrzés szempontjai

- Szubjektív szempontok
- Objektív szempontok
- Ellenőrzés checklista alapján

## Megbetegedés esetén

- Állategészségügyi nyomozás
- Felderíteni minden olyan külső és belső tényezőt, amelyek elvezettek az élelmiszer közvetítette megbetegedés kialakulásához
- Ajánlások

## Szankciók

- Élelmiszerlánc-felügyeleti bíróság
- Élelmiszer ellenőrzési bíróság
- Változás: az Éltv. módosítás nem ad lehetőséget a figyelmeztetésre
- Szankciós tv. Alkalmazása 2021-től
- KSH-ben rögzítésre kerül

# Hatósági eljárás

- Forgalomból való kivonás
- Bírság
- Megsemmisítés
- Egység bezárása

# Mit jelent a HACCP elvein alapuló eljárás?

Egy megelőző (proaktív) veszélykezelési rendszer. célja az élelmiszer-biztonság érdekében az élelmiszer mikroorganizmusokkal, kémiai anyagokkal vagy fizikai szennyező anyagokkal történő szennyeződésének ellenőrzés alatt tartása.

- HACCP felülvizsgálata kötelező jellegű
- Jogszabályi változások átvezetése
- Kötelező továbbképzések megtartása
- Új gyártmánylap bevezetése
- Mellékletek naprakész vezetése

# Ivóvíz

## **Saját kutas /kevert**

- önellenőrzési terv elkészítése, önellenőrzési vizsgálatok kiértékelése, helyesbítő intézkedések dokumentálása
- saját vízmű karbantartása
- visszaszívás gátló szelepek karbantartása
- vízvezetékrendszer ismerete, jelölése

## **Közüzemi**

- önellenőrzési vizsgálatok kiértékelése, helyesbítő intézkedések dokumentálása
- üzemi vízkezelés
- visszaszívás gátló szelepek karbantartása

# Hűtőlánc folyamatos fenntartása

- megfelelő berendezések használata (tudják biztosítani a megfelelő hőfokot, sokkoló hűtő)
- megfelelő szállítóeszköz használata (szállítás közbeni hűtés, aktív hűtő biztosítása, tiszta szállítóeszköz)
- hűtőterek megfelelő hőmérsékletének ellenőrzése
- a hűtők riasztórendszerének biztosítása
- riasztást követő azonnali helyesbítő intézkedés
- hőmérők kalibrálásának biztosítása
- adatokkal alátámasztott dokumentáció vezetése

## Nyomon követhetőség

- lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában
- az élelmiszer-vállalkozás működése során olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomon követési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége

# Rendezvény bejelentés

## Rendezvény bejelentése

Bejelentő neve:

Telephelye:

Azonosító adatai (cégjegyzékszám, adószám, stb.)

A rendezvényen jelen lévő felelős neve, telefonszáma:

### A bejelentett rendezvény

Rendezvény megnevezése: •

Helyszíne:

Időpontja és napi nyitvatartási ideje:

Az élelmiszert forgalmazókról vezetett nyilvántartási helye (ellenőrzéshez)

A látogatók várható becsült létszáma:

Az élelmiszert forgalmazó vállalkozások tervezett száma:

Tervezett élelmiszer és ital kínálat:

## Rendezvény bejelentés

- Kinek nem kell: zárt rendezvények, amelyek állandó konyhával rendelkeznek és folyamatos kiszolgálás folyik (pl.: lakodalom vendéglőben, halotti tor, egyéb rendezvény)
- Alkalmi rendezvényeknél nem, amennyiben nincs étel forgalmazás, de ital forgalmazás van
- Mikor kötelező?
- Alkalmi nyílt rendezvények, ahol élelmiszer, valamint ital előállítás, kiszolgálást vállalkozók végzik
- Főzőversenyek, falusi disznóvágás, batyus bál és minden egyéb rendezvény, ahol az élelmiszer beszerzés és forgalmazás nem rendeltetés szerű
- Minden rendezvény csak vezetékes ivóvíz megléte esetén engedélyezhető

# Rendezvény bejelentés

Mikor nem engedélyezhető rendezvény?

- Falusi disznótor esetén, hatósági állatorvos nem vizsgálta meg a leölt sertést, valamint ha nem a helyszínen kerül leölésre, nem kísérik hússzállítási dokumentumok
- Az általános higiéniai feltételek, helyszín, eszközök, hulladék tárolás, valamint sértik az általános közegészségügyi, valamint állategészségügyi szabályokat
- A megmaradt élelmiszer további értékesítése szigorúan tilos





















24  
arctic

25











