



EURÓPAI BIZOTTSÁG  
EGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI FŐIGAZGATÓSÁG

Egészségügy és élelmiszer-biztonság – ellenőrzés és elemzés

DG(SANTE) 2019-6673

ZÁRÓJELENTÉS  
A MAGYARORSZÁGON  
2019. MÁJUS 7. ÉS 2019. MÁJUS 16. KÖZÖTT  
A NEM ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK MIKROBIOLÓGIAI BIZTONSÁGÁVAL  
KAPCSOLATOS HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEK RENDSZERÉNEK ÉRTÉKELÉSE  
CÉLJÁBÓL LEFOLYTATOTT  
ELLENŐRZÉSRŐL

*Az illetékes hatóság által adott tájékoztatás alapján a jelentéstervezetben szereplő ténybeli hibák kijavítása megtörtént; a magyarázatok lábjegyzetként jelennek meg.*

## Összefoglaló

*Ez a jelentés az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság által a 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet rendelkezései értelmében 2019. május 7. és 16. között Magyarországon végzett ellenőrzés eredményeit ismerteti.*

*Az ellenőrzés a következők értékelésére irányult:*

- *milyen a nem állati eredetű élelmiszerek – különösen az elsődleges termékek, fagyasztott termékek, csírák és csíráztatásra szánt magvak – előállításakor bekövetkező mikrobiológiai szennyeződések megelőzése érdekében az élelmiszer-higiénia területén végzett hatósági ellenőrzések rendszere;*
- *mennyiben hajtották végre az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság előző ellenőrzési jelentésében (DG SANTE 2016/8727) foglalt ajánlások nyomán a Bizottság szolgálataihoz benyújtott korrekciós intézkedéseket, és azok mennyire kezelték hatékonyan a feltárt hiányosságokat.*

*Összességében létezik egy rendszer a nem állati eredetű élelmiszerek termelőinek és feldolgozóinak nyilvántartásba vételére, valamint a csírátermelő létesítmények nyilvántartásba vételére és engedélyezésére. A hatósági ellenőrzéseket a termelés, a feldolgozás és a kiskereskedelem szintjén vett hatósági minták segítik. A hatósági mintákhoz megfelelő laboratóriumi kapacitások és képességek állnak rendelkezésre.*

*A kockázatalapú tervezés terén azonban jelentősebb hiányosságok voltak tapasztalhatók a nem állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatos hatósági ellenőrzések prioritási sorrendjének megállapítása és az ellenőrzések megszervezése tekintetében, ideértve a felügyelet hiányát. Emellett a rendszer nem teszi lehetővé, hogy az ellenőrök elegendő tapasztalatot szerezzenek és tartsanak fenn ezen a területen annak érdekében, hogy hatékony ellenőrzéseket végezzenek.*

*Ez jelentős hatással van a hatósági ellenőrzések végrehajtására és eredményességére. Ennek következtében a meg nem felelés eseteit ritkán tárják fel, ami súlyosan érinti a vonatkozó követelmények érvényre juttatását.*

*A Magyarországon feldolgozott fagyasztott kukoricához kapcsolódó kiterjedt Listeria monocytogenes-járvány ellenére az illetékes hatóságok nem tettek lépéseket az élelmiszer-vállalkozók kötelezettségeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzések rendszerének javítása érdekében. A jelenleg működő rendszer nem eléggé alkalmas annak igazolására, hogy a nem állati eredetű élelmiszert a kórokozókkal történő megfertőződés megelőzése érdekében a 852/2004/EK rendeletnek megfelelő körülmények között állítják elő.*

*Ennek következtében a hatósági ellenőrzések és végrehajtási intézkedések nem lennének képesek elősegíteni a további esetleges Listeria monocytogenes-fertőzések nem állati eredetű fagyasztott élelmiszerekben való előfordulásának megelőzését, illetve azon kockázat csökkentését, hogy az előírásoknak meg nem felelő termékek kerüljenek forgalomba.*

*Ugyanakkor – az előző ellenőrzés utókövetését illetően – a megtett intézkedések hatékonyan*

*orvosolták az akkor különösen a csíráztatásra szánt magvak tekintetében azonosított hiányosságokat.*

*A jelentés ajánlásokat fogalmaz meg az illetékes hatóságok számára a feltárt hiányosságok korrigálása és a járványvédelmi intézkedések végrehajtásának javítása érdekében.*

## Tartalomjegyzék

<b>1</b>	<b>BEVEZETÉS</b> .....	1
<b>2</b>	<b>CÉLKITŰZÉSEK ÉS HATÓKÖR</b> .....	1
<b>3</b>	<b>JOGALAP</b> .....	3
<b>4</b>	<b>HÁTTÉR-INFORMÁCIÓK</b> .....	3
<b>5.</b>	<b>MEGÁLLAPÍTÁSOK ÉS KÖVETKEZTETÉSEK</b> .....	4
5.1.	Vonatkozó nemzeti jogszabályok és iránymutatások.....	4
5.2.	A hatósági ellenőrzések megszervezése és végrehajtása .....	5
5.2.1.	Az illetékes hatóságok és a hatósági ellenőrzésekhez szükséges erőforrások kijelölése .....	5
5.2.2.	Élelmiszeripari létesítmények nyilvántartásba vétele/engedélyezése.....	7
5.2.3.	A hatósági ellenőrzések rendszere és hatóköre.....	9
5.2.4.	Az élelmiszer-vállalkozók kötelezettségeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzések végrehajtása.....	13
5.2.5.	Hatósági mintavételi eljárások.....	23
5.2.6.	Laboratóriumi teljesítmény.....	24
5.2.7.	Az ellenőrzési tevékenységek elvégzésének és jelentésének eljárásai .....	26
5.3.	Élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszer .....	27
<b>5</b>	<b>AZ EGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZEBIZTONSÁGI FŐIGAZGATÓSÁG KORÁBBI ELLENŐRZÉSEINEK NYOMON KÖVETÉSE</b> .....	28
<b>6</b>	<b>ÖSSZEFOGLALÓ KÖVETKEZTETÉSEK</b> .....	28
<b>7</b>	<b>ZÁRÓÉRTEKEZLET</b> .....	29
<b>8</b>	<b>AJÁNLÁSOK</b> .....	30

**A JELENTÉSBEN HASZNÁLT RÖVIDÍTÉSEK ÉS FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK**

<b>Rövidítés</b>	<b>Magyarázat</b>
<b>IH</b>	Illetékes hatóság
<b>KIH</b>	Központi illetékes hatóság
<b>MKH</b>	Megyei kormányhivatal
<b>JKH</b>	Járási kormányhivatal
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
<b>Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság</b>	Az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatósága
<b>Járási ÉBÁO</b>	Járási élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztály
<b>ÉBFF</b>	Élelmiszerlánc-biztonsági és földhivatali főosztály
<b>NÉFO</b>	Népegészségügyi és élelmiszerlánc-biztonsági főosztály
<b>NTAI</b>	Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatóság
<b>EFSA</b>	Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság
<b>EU</b>	Európai Unió
<b>FBO</b>	Élelmiszer-vállalkozó
<b>ÉLI</b>	Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság
<b>ÉTbI</b>	Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
<b>FNAO</b>	Nem állati eredetű élelmiszer
<b>GAP</b>	Helyes mezőgazdasági gyakorlatok
<b>ISO</b>	Nemzetközi Szabványügyi Szervezet
<i>Lm</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
<b>ITNET</b>	Többéves nemzeti ellenőrzési terv
<b>AM</b>	Agrárminisztérium
<b>MS</b>	Tagállam
<b>NÉBIH</b>	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
<b>NRL</b>	Élelmiszer Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium
<b>NTO</b>	Növény- és Talajvédelmi Osztály
<b>PT</b>	Jártassági vizsgálat
<b>RASFF</b>	Élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszer
<b>STEC</b>	Shiga-toxin-termelő <i>Escherichia coli</i>
<b>VTEC</b>	Verocitotoxin-termelő <i>Escherichia coli</i>
<b>WGS</b>	Teljesgenom-szekvenálás

## 1 BEVEZETÉS

Az ellenőrzésre 2019. május 7. és 16. között került sor Magyarországon az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság tervezett munkaprogramjának részeként. Az ellenőrzési csoportot az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság két ellenőre és egy nemzeti szakértő alkotta.

2019. május 7-én nyitóértekezletet tartottak az Agrárminisztérium képviselőivel, valamint az ellenőrzés célkitűzéséhez és hatóköréhez kapcsolódó hatósági ellenőrzésekért felelős központi és helyi illetékes hatóságok képviselőivel. Az értekezleten az ellenőrzési csoport tisztázta az ellenőrzés célkitűzéseit és menetrendjét, a hatóságok pedig bemutatták az ellenőrzési rendszert. Az Agrárminisztérium egy képviselője az ellenőrzés teljes időtartama alatt elkísérte az ellenőrzési csoportot.

## 2 CÉLKITŰZÉSEK ÉS HATÓKÖR

Az ellenőrzés célkitűzései a következők voltak:

- a nem állati eredetű élelmiszerek mikrobiológiai szennyeződésének megelőzése érdekében az élelmiszer-higiénia területén végzett hatósági ellenőrzések rendszerének értékelése;
- a csírák<sup>1</sup> és a csíráztatásra szánt magvak nyomonkövethetősége területén alkalmazott hatósági ellenőrzések rendszerének értékelése, beleértve az alkalmazandó mikrobiológiai kritériumokat és a csírátermelő létesítmények engedélyezését;
- annak megvizsgálása, hogy az illetékes hatóságok mennyiben hajtották végre és juttatták érvényre az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság ugyanezen tárgyban kiadott előző, 2016. évi ellenőrzési jelentésében<sup>2</sup> foglalt ajánlások nyomán a Bizottság szolgálataihoz benyújtott garanciákat és korrekciós intézkedéseket.

Hatókörét tekintve az ellenőrzés a nem állati eredetű élelmiszerek – köztük a csíráztatásra szánt magvak és a csírák – mikrobiológiai szennyeződésének megelőzését szolgáló hatósági élelmiszer-higiéniai ellenőrzéseket vizsgálta. Az ellenőrzés keretében áttekintettük a hatósági ellenőrzések megtervezését és végrehajtását, az ellenőrzési eljárásokat, valamint a mintavételi teljesítményt.

Az élelmiszer-vállalkozók által teljesítendő kötelezettségek hatósági ellenőrzésének végrehajtása a következőkre terjedt ki: (nyersen fogyasztott) zöldségek és gyümölcsök termesztése, fagyasztott zöldségek, csíráztatásra szánt magvak előállítása, csírátermelő létesítmények, csírák és csíráztatásra szánt magvak internetes értékesítése, kiskereskedők, valamint a követelményeknek meg nem felelő termékek kezelése.

E célkitűzések megvalósítása érdekében az alábbi helyszíneket kerestük fel:

---

<sup>1</sup> A „csírák” a magvak csíráztatásából nyert termékek, amelyek vízben vagy egyéb közegben fejlődnek, amelyeket még a valódi levelek megjelenése előtt begyűjtenek, és amelyek egészben fogyasztandók, beleértve a magot is.

<sup>2</sup> Hiv.: DG(SANTE)/2016-8727-MR-FINAL, közzétéve a Bizottság weboldalán a következő címen: [http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit\\_reports/details.cfm?rep\\_id=3785](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/details.cfm?rep_id=3785)

## 1. táblázat: Ellenőrző látogatások és értekezletek

<i>Látogatások / értekezletek</i>	<i>Megjegyzések</i>	
<b><i>Illetékes hatóságok</i></b>		
Központi szint	2	<p>Nyitó- és záróértekezlet az alábbiak képviselőivel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AM – Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Államtitkárság</li> <li>• Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rendszerszervezési és Felügyeleti Igazgatóság</li> <li>✓ Kockázatkezelési Igazgatóság</li> <li>✓ Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság (ÉLI)</li> <li>✓ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (ÉTbI)</li> <li>✓ Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatóság (NTAI)</li> </ul> </li> <li>• A Miniszterelnökség Területi Közigazgatás Működtetéséért Felelős Helyettes Államtitkársága</li> </ul>
Regionális/helyi szint	2	<p>Megyei hivatalok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Csongrád megye</li> <li>• Bács-Kiskun megye</li> </ul>
<b><i>Laboratóriumok</i></b>		
Hatósági laboratórium	1	Nemzeti Referencia Laboratórium (NRL)
<b><i>Élelmiszer-vállalkozók</i></b>		
Bogyós gyümölcsök termesztése	2	Szamócatermesztő gazdaság
Leveles zöldségek	2	Leveles zöldségeket termesztő gazdaság
Nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmények	2	Fagyasztott zöldségek feldolgozói
Csíráztatásra szánt magvak csomagolói és értékesítői	1	Csíráztatásra szánt magvakat csomagoló és értékesítő élelmiszer-vállalkozók (beleértve az internetes értékesítést)
Csíratermelő létesítmények	2	Engedélyezett csíratermelő létesítmények

### 3 JOGALAP

Az ellenőrzés az európai uniós jogszabályok általános rendelkezései, különösen a 882/2004/EK rendelet 45. cikke alapján került végrehajtásra.

Az ellenőrzés hatóköre tekintetében releváns uniós jogi aktusok teljes körű felsorolását e jelentés I. melléklete tartalmazza. A hivatkozott jogi aktusok alatt adott esetben a legutolsó módosított változatok értendők.

### 4 HÁTTÉR-INFORMÁCIÓK

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleményeket fogadott el a nem állati eredetű élelmiszerekben rejlő kockázatokról; ezek a vélemények elérhetők az alábbi oldalon: <http://www.efsa.europa.eu/en/publications/efsajournal.htm>.

Az EFSA rámutatott arra, hogy a nem állati eredetű élelmiszereket számos különféle formában fogyasztják, és szinte valamennyi étkezés fontos összetevőjét alkotják. Az ilyen típusú élelmiszerek jelentős járványokkal hozhatók összefüggésbe, amint azt 2011-ben a verocitotoxin-termelő *Escherichia coli* (VTEC) O104 járvány esetében láthattuk. Összehasonlították a nem állati eredetű élelmiszerek és az állati eredetű élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatos emberi megbetegedések előfordulását, hogy képet lehessen kapni a két élelmiszer-kategória esetében fennálló viszonylagos előfordulási gyakoriságról. 2007 és 2011 közötti adatokat használva a nem állati eredetű élelmiszereket a járványok 10%-ával, a megbetegedések 26%-ával, a kórházba kerülések 35%-ával, a haláleseteknek pedig 46%-ával hozták összefüggésbe. Ha a 2011-es VTEC O104 járványt figyelmen kívül hagyjuk, a nem állati eredetű élelmiszerek a járványok 10%-ával, a megbetegedések 18%-ával, a kórházba kerüléseknek azonban mindössze 8%-ával, a haláleseteknek pedig 5%-ával voltak összefüggésbe hozhatók.

A leggyakoribb élelmiszer–kórokozó kombinációk a következők voltak:

- nyersen, salátaként fogyasztott leveles zöldségek/*Salmonella spp.* és norovírus;
- gumós és száras zöldségek; paradicsom; dinnyefélék; csírák/*Salmonella spp.*;
- friss hüvelyesek (hüvelyben is) vagy friss gabona/patogén *Escherichia (E.) coli*.

Az EFSA számos tudományos véleményt fogadott el azon kórokozók közegészségügyi kockázatairól, amelyek a nem állati eredetű élelmiszereket megfertőzhetik. A nem állati élelmiszerekben előforduló kórokozók emberre nézve fennálló kockázatainak csökkentését szolgáló konkrét lehetőségek tekintetében az EFSA általánosságban arra a következtetésre jutott, hogy az érintett növényeket termelő gazdasági szereplők számára az elsődleges célnak az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek megfelelő végrehajtásának kell lennie, beleértve a helyes mezőgazdasági, higiéniai és gyártási gyakorlatok követését. Ezeket az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszereket a termelőtől a fogyasztóig terjedő élelmiszerlánc teljes egészében, megszakítás nélkül alkalmazni kell, a mikrobiológiai veszélyforrások széles skálájának ellenőrzését célozva.

Az elsődleges termelés során vizsgált növények növekedési szakaszokban bekövetkező, különböző kórokozókkal történő szennyeződését befolyásoló kockázati tényezők jellemzően a



következőket foglalják magukban:

- Környezeti tényezők, különösen az időjárási körülmények (pl. heves esőzések), amelyek következtében a kórokozók nagyobb mértékben kerülhetnek át a szennyvízből vagy a szennyvízhálózati szennyvizekből az öntözővízforrásokba vagy a mezőkre.
- Kezeletlen vagy nem megfelelően kezelt trágya vagy komposzt alkalmazása. Szennyvízzel szennyezett víz öntözés vagy mezőgazdasági vegyszerek – például gombaölő szerek – felvitele céljából történő alkalmazása a mezőgazdaságban.
- Kapcsolat olyan (házi vagy vadon élő) állati rezervoárokkal, amelyek kijárhatnak a szántóföldekre.
- Szennyeződés és keresztszennyeződés a betakarítók, az élelmiszert kezelők vagy a felszerelések révén betakarításkor vagy betakarítás után.

A 2011 májusában az Unióban bekövetkezett STEC-járványt követően az EFSA tudományos véleményt fogadott el a magvakban és csírákban előforduló Shiga-toxin-termelő *E. coli* (STEC) és más patogén baktériumok által jelentett kockázatokról. Az EFSA-jelentés a következő oldalon érhető el:

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2424.htm>

A 2011. májusi járványkitörések legvalószínűbb okaként a csírák fogyasztását határozták meg. Több mint 4000 esetben jelentettek emberi megbetegedést, és 55 ember vesztette életét. Véleményében az EFSA azt a következtetést vonta le, hogy a csírákkal összefüggő járványkitörések legvalószínűbb elsődleges forrása a magvak bakteriális kórokozók által történő megfertőződése volt. A csíráztatás során alkalmazott magas páratartalom és kedvező hőmérséklet miatt a száraz magvakon jelen lévő bakteriális kórokozók megsokszorozódhatnak a csírákon.

Tekintettel a jelentős járványkitörésekre, valamint az Élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszer (RASFF) nem állati eredetű termékekre vonatkozó értesítéseinek nagy számára, az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság úgy határozott, hogy ellenőrzés-sorozatot végez a tagállamokban a nem állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatban. Magyarországon ez volt a második ilyen tárgyú ellenőrzés.

## **5. MEGÁLLAPÍTÁSOK ÉS KÖVETKEZTETÉSEK**

### **5.1. VONATKOZÓ NEMZETI JOGSZABÁLYOK ÉS IRÁNYMUTATÁSOK**

#### **Jogszabályi előírások**

Az Európai Unió működéséről szóló szerződés 291. cikke.

#### **Megállapítások**

1. A közvetlenül alkalmazandó uniós jogszabályokat nemzeti rendelkezések egészítik ki.
2. Valamennyi vonatkozó jogszabályt egyetlen egységes keret, a 2008. szeptemberi XLVI. törvény fog egybe. E törvény értelmében az élelmiszerlánc hatósági ellenőrzésének elsődleges prioritása az emberi egészség, a növény- és állategészség, valamint a nemzetgazdaság védelme.

3. Amint az előző ellenőrzés idején, úgy továbbra is kidolgozás alatt áll egy, a zöldség- és gyümölcsstermesztésben alkalmazandó helyes mezőgazdasági gyakorlatokra vonatkozó iránymutatás, amely többek között tájékoztatást nyújt az elsődleges termelőknek a mikrobiológiai szennyeződések megelőzéséről.

#### **A vonatkozó nemzeti jogszabályokkal és iránymutatásokkal kapcsolatos következtetések**

4. A közvetlenül alkalmazandó uniós jogszabályokat hatályos nemzeti jogszabályok egészítik ki. A legutóbbi ellenőrzés óta nem tapasztalható előrelépés a zöldség- és gyümölcságazatban alkalmazandó helyes mezőgazdasági gyakorlatokra vonatkozó iránymutatás kidolgozása terén.

## **5.2. A HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEK MEGSZERVEZÉSE ÉS VÉGREHAJTÁSA**

### *5.2.1. Az illetékes hatóságok és a hatósági ellenőrzésekhez szükséges erőforrások kijelölése*

#### **Jogszabályi követelmények**

A 882/2004/EK rendelet 4. cikkének (1) bekezdése.

#### **Megállapítások**

##### **Az illetékes hatóságok kijelölése**

5. Az alábbi linken elérhető Magyarország országprofilja, amely (a nemzeti hatóságok által benyújtott információk alapján) áttekintést ad az ellenőrzési rendszerek magyarországi felépítéséről:  
[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country\\_profiles/details.cfm?co\\_id=HU](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country_profiles/details.cfm?co_id=HU).
6. A hatósági laboratóriumokat a 2008. szeptemberi XLVI. törvény szerint jelölik ki. Ezek a laboratóriumok a központi illetékes hatóság részét képezik, és a hatósági minták elemzését végzik.
7. A jelen ellenőrzés hatókörébe tartozó központi illetékes hatóság a NÉBIH. A NÉBIH feladata az Agrárminisztérium döntéshozatalának támogatása, valamint ellenőrzési tervek, eljárások és iránymutatások kidolgozása a helyi szint számára.
8. A központi szintű koordinációs feladatokat közösen látja el a NÉBIH két igazgatósága:
  - a Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatóság (NTAI), amely az elsődleges termelés területén végzett vizsgálatokkal kapcsolatos feladatok koordinálásáért felel (a csírátermelő létesítmények és a csíráztatásra szánt magvak csomagolásával foglalkozó létesítmények kivételével);
  - valamint az Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (ÉTBI), amely a csírátermelő létesítményekre és a csíráztatásra szánt magvak csomagolásával foglalkozó létesítményekre, valamint a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítményekre (köztük a fagyasztóüzemekre, szeletelőüzemekre és konzervgyárakra) irányuló vizsgálatokkal kapcsolatos feladatok koordinálásáért felel.
9. Magyarországon megyénként egy, azaz összesen 19 megyei kormányhivatal működik; helyi szinten a közigazgatás 174 járási kormányhivatalból áll. A személyzet szakmai irányítása és finanszírozása a Miniszterelnökség hatáskörébe tartozik.

10. A csíratermelő létesítmények engedélyezéséért felelős helyi illetékes hatóságok a megyei kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és földhivatali főosztályai, illetve népegészségügyi és élelmiszerlánc-biztonsági főosztályai.
11. A növény- és talajvédelmi osztályok felelnek helyi illetékes hatóságokként az elsődleges termeléssel kapcsolatos hatósági ellenőrzésért, a csíratermelő létesítmények kivételével (zöldséget, gyümölcsöt, csíráztatásra szánt magvakat termelő/termesztő mezőgazdasági termelők és létesítmények, valamint csíráztatásra szánt magvak importőrei). Az ellenőrök rendszerint növényvédelmi szakemberek.
12. A járási kormányhivatalokban 82 járási élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztály működik. Átlagosan minden járási ÉBÁO 2-3 járási kormányhivatalért felel. A járási kormányhivatalok járási élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztályai a hatósági ellenőrzési terv nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmények, csíratermelő létesítmények és csíráztatásra szánt magvakat csomagoló létesítmények tekintetében történő végrehajtásáért felelős helyi illetékes hatóságok. Az ellenőrök rendszerint élelmiszer-technológusok vagy állatorvosok.

### Képzés

13. Központi szinten iránymutatások és ellenőrzőlisták készülnek a hatósági ellenőrzésekhez, amelyeket országsszerte alkalmaznak, és amelyek használatára az éves képzés is kiterjed. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy ez a képzés a hatósági ellenőrzésekben részt vevő valamennyi ellenőr számára kötelező.
14. A központi illetékes hatóság dokumentumokat mutatott be az ellenőrzési csoportnak arról, hogy milyen képzésben részesülnek a munkatársak a csírákra és a csíráztatásra szánt magvakra vonatkozó uniós jogszabályokkal, az elsődleges termelésen belüli mikrobiológiai biztonsággal, a mikrobiológiai mintavétellel, valamint a *Listeria monocytogenes (Lm)* előfordulásának a nem állati eredetű élelmiszerek előállításánál történő fennálló kockázatával kapcsolatban. Ezeket a képzéseket rendszeresen megtartják és a helyi személyzet részt vesz rajtuk.

### Erőforrások

15. Az illetékes hatóságok arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy a hatósági ellenőrzési tervet az erőforrások szűkössége miatt nem lehet teljes egészében végrehajtani, és a hatósági ellenőrzési jelentéseket nem töltik fel szisztematikusan a központi informatikai rendszerbe (lásd a **34.**, **45.**, **51.**, **52.** és **117.** pontot). Ezért csak korlátozottan állnak rendelkezésre azok az információk, amelyek a jövőbeni ellenőrzések tervezése szempontjából és felügyeleti célokból fontosak lennének.
16. Noha az illetékes hatóságok létszámihiányt említettek, a központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó üzemekben a járási kormányhivatalok ellenőrzései mellett a központi illetékes hatóság is végez hatósági ellenőrzéseket (lásd az **50.**, **51.**, **52.**, **89.**, **93.** és **95.** pontot), és erről a legtöbb esetben nem értesíti a helyi hatóságokat (a járási kormányhivatalokat). Hasonlóképpen a járási kormányhivatalok helyi szinten – a hatósági eljárásoknak és

munkavégzési utasításoknak megfelelően – elvégzik saját hatósági ellenőrzéseiket, és feltöltik adataikat a központi informatikai rendszerbe, de azokhoz a központi illetékes hatóság nem fér hozzá.

17. Emellett a nem állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatos hatósági ellenőrzésekben részt vevő ellenőrök évente kevés ellenőrzést végeznek ebben az ágazatban, ami miatt nehezen szerzik meg és tartják fenn a megkívánt szakértelmet. Ezenkívül azáltal, hogy a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmények ellenőrzésének elvégzése a megyei kormányhivataloktól a járási kormányhivatalokhoz került, tovább csökkent az egyes ellenőrök által ilyen (feldolgozó és csírátermelő) létesítményekben végzett ellenőrzések száma. Ez tovább szűkíti annak lehetőségeit, hogy gyakorlati tapasztalatokra lehessen szert tenni az ilyen típusú létesítmények ellenőrzése terén.

**Az illetékes hatóságok és a hatósági ellenőrzésekhez szükséges erőforrások kijelölésére vonatkozó következtetések**

18. Az illetékes hatóságok a nem állati eredetű élelmiszerek előállításának valamennyi szakasza tekintetében ki vannak jelölve, és ez jó alapot ad a hatósági ellenőrzések végrehajtásához. Ugyanakkor a 882/2004/EK rendelet 4. cikkének (5) bekezdésében előírt követelmények ellenére az illetékes hatóságok közötti koordináció és együttműködés korlátozott, ami miatt az erőforrások és az információk felhasználása nem hatékony, ez pedig kihat a hatósági ellenőrzések rendszerének eredményességére.
19. A 882/2004/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésének c) pontjában előírtakkal szemben nem biztosított az elegendő számú és megfelelően képzett személyi állomány, ami gyengíti a hatósági ellenőrzések rendszerét.

*5.2.2. Élelmiszeripari létesítmények nyilvántartásba vétele/engedélyezése*

**Jogsabályi előírások**

A 852/204/EK rendelet 6. cikke, a 210/2013/EU rendelet 2. cikke és a 882/2004/EK rendelet 31. cikke.

## **Megállapítások**

### ***Élelmiszeripari létesítmények nyilvántartásba vétele***

#### ***Elsődleges termelők***

20. Az elsődleges termelők különböző hatósági adatbázisokban vehetők nyilvántartásba. A hatósági ellenőrzések megtervezésének céljából a termékekre/termelőkre vonatkozó adatokat a Magyar Államkincstártól kérik ki.
21. Központi szinten a NÉBIH Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatósága (NTAI) elkészítette a mikrobiológiai kockázat tekintetében hatósági ellenőrzés alatt álló nem állati eredetű élelmiszerek elsődleges termelőinek listáját. A listán szereplő elsődleges termelők között 153 leveleszöldség-termesztő és 1066 bogyógyümölcs-termesztő található. Az ellenőrzés idején az ellenőrzés hatókörébe tartozó többi elsődleges termelőt az éves hatósági mikrobiológiai nyomonkövetési terv keretében kiskereskedelmi szinten ellenőrizték (lásd az 5.2.5. pontot).

#### ***A csírátermeléssel kapcsolatos élelmiszerláncban érintett élelmiszer-vállalkozók***

22. Az importőröket, a forgalmazókat, a csíráztatásra szánt magvakkal foglalkozó kiskereskedőket és az online értékesítőket nyilvántartásba veszik. Ezeknek a vállalkozóknak nyilvántartásba vételre irányuló kérelmet kell benyújtaniuk a járási kormányhivatalhoz. A csomagolók nyilvántartását a járási kormányhivatalok végzik. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy az ellenőrzés idején nem voltak olyan importőrök, akik harmadik országból importálnának csíráztatásra szánt magvakat.
23. Az ellenőrzési csoportot arról is tájékoztatták, hogy az előző ellenőrzés (DG SANTE 2016/8327) óta a NÉBIH projektet indított az e-kereskedelem ellenőrzésére. A projekt célja az e-kereskedőket érintő hatósági ellenőrzések nemzeti rendszerének létrehozása.

#### ***A csíráztatásra szánt magvak termelői***

24. Az ellenőrzés idején hat termelő termesztett csíráztatásra szánt magvakat. A csírátermelő létesítményekért és a csíráztatásra szánt magvak csomagolóiért felelős járási kormányhivatalok ezekről a termelőkről tájékoztatták a nem állati eredetű élelmiszerek (köztük a csíráztatásra szánt magvak) elsődleges termeléséért felelős központi illetékes hatóságot. Emellett a nem állati eredetű élelmiszerek elsődleges termeléséért felelős központi illetékes hatóság az ellenőrzés során tájékoztatta az ellenőrzési csoportot és a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságát (a csírátermelő létesítményekért felelős központi illetékes hatóságot) arról, hogy a termelők közül kettő felhagyott a termeléssel.

#### ***Nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmények***

25. A nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítményekről helyi szinten a járási kormányhivatalok járási élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztályai vezetnek nyilvántartást, amelyek felelnek a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmények (köztük a fagyasztóüzemek, a szeletelőüzemek és a konzervgyárak) nyilvántartásba vételéért.

### ***A csírátermelő létesítmények engedélyezése***

26. A csírátermelő létesítmények engedélyezésének eljárása azzal kezdődik, hogy a gazdasági szereplő kérvényezi az engedélyezést, amit helyszíni hatósági ellenőrzés követ. A csírátermelő létesítmények számára az engedélyt a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és földhivatali főosztálya, illetve népegészségügyi és élelmiszerlánc-biztonsági főosztálya adja ki, összhangban a 2008. évi XLVI. törvénnyel, a 852/2004/EK rendelet I. mellékletében foglalt követelményekkel, valamint a 210/2013/EU rendelettel. Az engedélyt a megyei kormányhivatal visszavonhatja, amennyiben a körülmények már nem tekinthetők kielégítőnek.
27. A központi illetékes hatóság által szolgáltatott információk szerint az ellenőrzés idején hét nyilvántartásba vett és engedélyezett csírátermelő létesítmény létezett. Az ellenőrzési csoport megvizsgálta a csírátermelő létesítmények engedélyezésével kapcsolatos aktákat, és megállapította, hogy 2019. április 30-ig egy élelmiszer-vállalkozó nyilvántartásba vett létesítményként termelt. A nyilvántartásba vétel azonban a 852/2004/EK rendelet I. mellékletében foglalt követelményekre, valamint a 210/2013/EU rendeletre tekintettel egy vizsgálatot követően megtörtént.

#### **Az élelmiszeripari létesítmények nyilvántartásba vételével/engedélyezésével kapcsolatos következtetések**

28. Működik egy rendszer a nem állati eredetű élelmiszerek termelőinek és feldolgozóinak nyilvántartásba vétele, valamint a csírátermelő létesítmények nyilvántartásba vétele és engedélyezése céljából; ez a rendszer lehetővé teszi az ellenőrök számára az élelmiszer-vállalkozók hatósági ellenőrzések céljából történő azonosítását.

### ***5.2.3. A hatósági ellenőrzések rendszere és hatóköre***

#### **Jogszabályi előírások**

A 178/2002/EK rendelet 17. cikke és a 882/2004/EK rendelet 3. cikke.

#### **Megállapítások**

29. A NÉBIH felépítése, valamint szervezeti és működési szabályzata 2019. január 1-jén módosult, és az eljárásbeli változtatásokat a tervek szerint idén megjelenő új többéves nemzeti ellenőrzési tervnek (ITNET) tükröznie kell.
30. A hatósági ellenőrzések rendszerét jelenleg a magyarországi többéves nemzeti ellenőrzési terv írja le, amelynek aktuális változata a 2017 és 2020 közötti időszakot öleli fel. A központi illetékes hatóság azonban arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a többéves nemzeti ellenőrzési terv jelenlegi változata nem tartalmaz konkrét leírást a nem állati eredetű élelmiszerek elsődleges termelésére vonatkozó ellenőrzési rendszerről, amely azonban az új többéves nemzeti ellenőrzési tervnek már részét fogja képezni.
31. A hatósági ellenőrzések (vizsgálatok és mintavétel) NÉBIH által központi szinten kidolgozott tervét közzétételük és helyi szintű végrehajtásuk előtt értékelés céljából megküldik a helyi megyei és a járási kormányhivataloknak. A terv az adott év áprilisától a következő év márciusáig terjedő időszakot fedi le.

### ***Elsődleges termelés***

32. Az ellenőrzés idején valamennyi felkeresett megyében a gazdaságok szintjén vettek hatósági mintákat a saláta és a bogyós gyümölcsök vonatkozásában. Az ellenőrzés hatókörébe tartozó többi termékből kiskereskedelmi szinten vesznek mintákat (megyei tervek), kivéve, ha gyanú áll fenn, amely esetben az ellenőrök szükség szerint mintát vehetnek az egyes termelőktől.
33. Az EFSA véleménye<sup>3</sup> alapján a központi illetékes hatóság úgy határozott, hogy a gazdaságok szintjén végzett ellenőrzések tekintetében a két legkockázatosabb növényre összpontosít: a leveles zöldségekre és a bogyós gyümölcsökre. Az erőforrások optimalizálása érdekében a központi illetékes hatóság a leveles zöldségek vonatkozásában úgy döntött, hogy a hatósági ellenőrzéseket a 3 hektárnál nagyobb területtel rendelkező termelőkre terjeszti ki. Ennek alapulvételével a központi illetékes hatóság a fent meghatározott kritériumok szerint rendel az egyes megyékhez bizonyos számú ellenőrzést és hatósági mintát. Helyi szinten az ellenőrizendő termelőket az illetékes hatóságok választják ki.
34. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy 2016, 2017 és 2018 folyamán az 1050 tervezett ellenőrzésből összesen 315-öt végeztek el a leveles zöldségekre és a bogyós gyümölcsökre vonatkozóan, és egyetlen esetben sem tártak fel meg nem felelést. A központi illetékes hatóság a tervezett és az elvégzett ellenőrzések közötti különbséget annak tulajdonította, hogy az erőforrások szűkösek.
35. A hatósági ellenőrzések során központilag kidolgozott ellenőrzőlistát használnak. Ez a részletes ellenőrzőlista 75 kulcskérdést tartalmaz a mikrobiológiai kockázatmegelőzésre vonatkozóan. Minden kérdés esetében a nulla pont a teljes körű megfelelést, az 1 pont pedig a meg nem felelést vagy a jelentősebb kockázat fennállását jelzi. Az ellenőrzőlista például helyesen veszi figyelembe a kockázat tekintetében fennálló különbséget a csapvíz alkalmazása (nulla pont), illetve a kútvíz alkalmazása között (1 pont).
36. Az ellenőrzőlista 75 kérdése közül öt „piros kérdés”, amelyeket az illetékes hatóságok alapvető követelményeknek tekintenek: az öntözővízre vonatkozó teszt eredmények megléte, elegendő számú illemhely és/vagy szántóföldi illemhely, elegendő számú kézmosó, a dolgozók egészségi állapota, valamint nyomonkövethetőség.
37. A hatósági ellenőrzésekre vonatkozó eljárások értelmében amennyiben egy ellenőrzés során több mint 37 pont számolható össze vagy valamely piros kérdésre 1 pont jár, hatósági mintát kell venni. Amennyiben azonban az analitikai eredmény megfelelő, az étel-miszer-vállalkozótól nem követelnek meg korrekciós intézkedéseket, tekintve, hogy az ellenőrzés eredménye megfelelőnek minősül. E megközelítés következtében a meg nem felelés feltárt eseteit nem dokumentálják (lásd a 34. pontot – „egyetlen esetben sem tártak fel meg nem felelést”) és nem orvosolják.

---

<sup>3</sup> *Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 1 (outbreak data analysis and risk ranking of food/pathogen combinations)* (Tudományos vélemény a nem állati eredetű élelmiszerekben előforduló kórokozók jelentette kockázatról – 1. rész: A járványokra vonatkozó adatok elemzése és az élelmiszer-kórokozó kombinációk kockázati rangsora) 1 – EFSA Journal 2013; 11 (1):3025.

38. A központi illetékes hatóság döntése szerint amennyiben az elsődleges termelő a vonatkozó magán tanúsítási rendszerben „megfelelő” minősítést kap, az ellenőrzőlista az öt „piros kérdésre” korlátozható, és így nem kell végigmenni a teljes ellenőrzőlistán. A minőségtanúsítás meglétét azonban anélkül veszik figyelembe, hogy ellenőriznék a magánszabvány tényleges alkalmazását (például az ellenőrzési jelentés és/vagy a tanúsító szerv által előírt cselekvési terv ellenőrzése és a harmadik felek ellenőrzését végző szervezet teljesítménye).
39. Helyi szinten havonta jelentés készül a központi szint részére az ellenőrzések számáról és a minták mennyiségéről. Az analitikai jelentéseket helyi, az ellenőrzési terv végrehajtásának állapotát pedig központi szinten értékelik.

#### ***Csíratermelő létesítmények***

40. A hatósági ellenőrzési terv szerint a csíratermelő létesítményeket évente ellenőrizni kell. Hatósági iránymutatás és ellenőrző lista áll rendelkezésre, amelyek a csírákra vonatkozó jogszabályok valamennyi releváns aspektusára kiterjednek. A csírákra vonatkozó hatósági mintavételt termelői és kiskereskedelmi szinten tervezik meg.

#### ***Feldolgozó létesítmények***

41. 2017 januárjáig a hatósági ellenőrzéseket a megyei kormányhivatalok végezték. Azóta a végrehajtás (egy megyei kormányhivatal kivételével) a járási kormányhivatalokhoz került át.
42. 2012 óta kockázatalapú tervezési protokoll van érvényben. A nyilvántartásba vett élelmiszer-vállalkozókat egy algoritmus alapján rangsorolják, így valamennyi értékelt létesítmény kockázati pontszámot kap a következő számításban szereplő kulcstényezőknek megfelelően:
- a létesítmény fő tevékenysége – max. 25 pont;
  - a létesítmény tevékenységéhez kapcsolódó egyéb tranzakciós adatok (pl. termelési volumen) – max. 25 pont; amennyiben nincsenek adatok, 15 pontot kell megadni;
  - az előző hatósági ellenőrzésekből származó adatok (pl. meg nem felelések) – max. 40 pont;
  - az előző ellenőrzés óta eltelt idő – 5 pont/év.

Amennyiben a pontszám meghalad egy bizonyos küszöbértéket, a létesítményt felveszik az ellenőrzési tervbe.

43. A zöldség és gyümölcs fagyasztása és szeletelése közepes kockázatú tevékenységnek minősül (négy közül a 2. osztály). A fagyasztóüzemeket a magyarországi fagyasztott kukoricával kapcsolatos *Lm*-járványt követően nem helyezték át a magas kockázatú osztályba.
44. Minden egyes megye számára előzetes terv készül az ellenőrizendő létesítmények számával és nevével, valamint a tervezett mintavételekkel. A megyei kormányhivatal továbbítja az előzetes tervet a végrehajtásért felelős járási kormányhivatalnak.
45. A nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítményekért felelős helyi ellenőröknek az ellenőrzésünk idején nem kellett további részleteket megadniuk az



informatikai rendszerben a létesítményekre vonatkozóan (úgy mint termelési volumen, a múltbéli megfelelés, valamint fogyasztói reklamációk). Ez hatással van a kockázati rangsorolásra (az ellenőrzések gyakoriságára), ami miatt valamennyi, nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmény azonos helyen szerepel a kockázati rangsorban (lásd a 42. pontot).

46. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a Magyarországon feldolgozott fagyasztott kukoricával kapcsolatos *Lm*-járványt követően az ellenőrzések nem változtak.
47. A központi szinten kidolgozott iránymutatásokat és külön ellenőrzőlistákat az ellenőrök letölthetik. Az ellenőrzőlistákat elektronikusan kell kitölteni, és a rendszerbe minden egyéb igazoló dokumentum is feltölthető.
48. A feldolgozó létesítmények esetében különböző típusú ellenőrzések léteznek:
  - tervezett ellenőrzések (kockázatalapú terv);
  - kompenzációs ellenőrzések (mérlegelés alapján, az ellenőrzések előirányzott számának elérése érdekében);
  - közérdekű fogyasztói panaszok;
  - nyomonkövetési ellenőrzések.
49. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy 2016, 2017 és 2018 folyamán összesen 148 ellenőrzésre került sor nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó fagyasztó- és szeletelőüzemekben, amelyek során 2016-ban egy, 2018-ban pedig két esetben tártak fel meg nem felelést. Az ellenőrzés idején a 2019-re vonatkozó terv nem állt rendelkezésre.
50. A központi illetékes hatóság állítása szerint azért nem tudták megadni az ellenőrzési csoportnak a tervezett ellenőrzések számát, mert nem férnek hozzá az informatikai rendszerhez.
51. A központi illetékes hatóság és egy felkeresett megye arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a nem állati eredetű élelmiszerek vonatkozásában még mindig nagyon korlátozottan férnek hozzá a rendszerhez, ami miatt a központi illetékes hatóság által elvégzett ellenőrzéseket nem töltik fel a rendszerbe. A központi illetékes hatóságnak nincs lehetősége arra, hogy ellenőrizze az ellenőrzések végrehajtásának aktuális állását, valamint arra, hogy a kockázati besorolás szempontjából releváns adatokat vigyen be, ideértve például az élelmiszer-vállalkozók méretét és termelési volumenét (lásd a 42. pontot).
52. Két másik felkeresett megye viszont arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy hozzáférnek a rendszerhez. Minden ellenőr látja a hozzá tartozó létesítményeket, és a tervben szereplő valamennyi végrehajtott ellenőrzést feltöltik. A többi ellenőrzést, így a kompenzációs ellenőrzéseket, az állampolgári panaszok nyomán indított és a nyomonkövetési ellenőrzéseket nem töltik fel szisztematikusan a rendszerbe. A központi illetékes hatóság ezt azzal magyarázta, hogy hiányoznak az erőforrások és nem egyértelműek a hatósági munkára vonatkozó utasítások.

53. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy ezeket a fenti információkat központi szinten kell értékelni a kockázatalapú terv kialakításához és végrehajtásához szükséges adatok előállítása érdekében (a létesítményekre vonatkozó releváns információk, a létesítmények meg nem felelése). Az erőforrások hiánya miatt azonban ezek az információk még nem állnak rendelkezésre, ami miatt az ellenőrzés hatókörébe tartozó valamennyi, nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmény egyforma kockázati besorolást kapott.
54. A központi illetékes hatóság egyetértett abban, hogy a releváns – például a termelési volumenre és az ellenőrzések végrehajtására, illetve a múltbéli megfelelésre vonatkozó – információk hiánya a kockázatalapú tervhez használt négy fő paraméter közül kettőre kihat, ami miatt a kockázatértékelés nem megbízható.

#### **A hatósági ellenőrzések rendszerével és hatókörével kapcsolatos következtetések**

55. Létezik egy, az elsődleges termelésre kiterjedő hatósági ellenőrzési rendszer, amely magában foglalja a gazdaságok szintjén történő kockázatalapú ellenőrzéseket. A 882/2004/EK rendelet 54. cikkének (1) és (2) bekezdésében foglalt követelményekkel szemben azonban – és mivel korrekciós intézkedéseket csupán nem megfelelő laboratóriumi eredmények esetén írnak elő – a meg nem felelés olyan eseteit, amelyek hatással lehetnek a termékek mikrobiológiai biztonságára, nem szükségszerűen orvosolják, és ezért azok továbbra is potenciális kockázatot jelentenek.
56. Megfelelő hatósági ellenőrzési rendszer működik a csírátermelő létesítményekre vonatkozóan, hatósági iránymutatásokkal, amelyek alkalmazását ellenőrzőlista segíti. Ez lehetővé teszi az ellenőrök számára, hogy a csírákra vonatkozó jogszabályok valamennyi releváns aspektusára kitérjenek.
57. Mivel a 882/2004/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében foglalt követelményekkel ellentétben nem állnak rendelkezésre bizonyos alapvető paraméterek (termelési volumen, a tervezettől eltérő ellenőrzések eredménye, múltbéli megfelelés), a létesítmények kockázat szerinti kategorizálásához használt informatikai rendszer nem képes előre sorolni a hatósági ellenőrzések tekintetében azokat a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítményeket, amelyek esetében magasabb a mikrobiológiai kockázat. Ez gyengíti a hatósági ellenőrzési rendszer hatékonyságát.
58. A kockázatalapú ellenőrzési terv elkészítéséhez szükséges kulcsfontosságú adatok nem állnak rendelkezésre vagy nem hozzáférhetőek az érintett munkatársak számára. Ennek következtében a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítményekre vonatkozó hatósági ellenőrzések rendszere valójában nem kockázatalapú, amint azt a 882/2004/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése előírja.

#### *5.2.4. Az élelmiszer-vállalkozók kötelezettségeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzések végrehajtása*

##### **Jogszabályi előírások**

A 882/2004/EK rendelet 10. cikke (2) bekezdése b) pontjának i. alpontja, 10. cikke (2) bekezdésének c) pontja és 10. cikke (2) bekezdésének d) pontja, valamint 15. cikkének (1)

bekezdése, a 852/2004/EK rendelet 4., 5., 6., 7. és 8. cikke, valamint I. és II. melléklete, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke, a 208/2013/EU rendelet 3. cikke, a 211/2013/EU rendelet, valamint a 2073/2005/EK rendelet 1. cikke és I. melléklete.

## **Megállapítások**

### ***Termesztés***

59. Az ellenőrzési csoport három megyében négy termesztőt keresett fel: két leveleszöldség- és két szamócatermelőt. Ezek a termesztők mind kútvizet használnak az öntözéshez (csepegtető és esőztető rendszer), és állításuk szerint mindeddig nem voltak mikrobiológiai problémáik az öntözővízzel. Alkalmazottaik képzésben részesülnek a személyi higiéniaira vonatkozóan, és kötelesek jelenteni, ha fertőző betegségben szenvednek. Ha ideiglenes munkavállalókat alkalmaznak, rájuk ugyanezek a szabályok vonatkoznak.
60. A felkeresett négy élelmiszer-vállalkozó közül három arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy az illetékes hatóságok már végeztek náluk ellenőrzést a nem állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatos mikrobiológiai kockázatok vonatkozásában.
61. A két szamócatermelő közül egynél először volt ellenőrzés a mikrobiológiai kockázatok körében. Ez a termelő nem tartozott magán tanúsítási rendszer alá, ezért az ellenőr az ellenőrzőlista mind a 75 kérdését végigvette.
62. A termelő a 75 kérdésből 29-re (köztük az öt „piros kérdés” közül 4-re) kapott 1 pontot, így az összpontszám 29 lett. A pontszámból következően hatósági mintavételt kellett végezni, és az ellenőrzés kimenetelét a mintavétel eredményei alapján értékelik megfelelőnek vagy nem megfelelőnek.
63. Több hiányosságot tártak fel, ideértve a szedéshez használt rekeszek rossz higiéniai állapotát, a kézmosók elégtelen mennyiségét, a dolgozók hiányos eligazítását és a nem egyértelmű nyomkövethetőségi eljárásokat. Amennyiben azonban a vett minta megfelelő teszteredményt mutatna, az ellenőrzés kimenetele megfelelő lenne, és ezért nem írnának elő korrekciós intézkedéseket a meg nem felelés feltárt eseteinek orvoslása érdekében.
64. Az ellenőr kifejtette, hogy a laboratóriumi teszteredménytől függetlenül kérni fogja korrekciós intézkedések megtételét. Arra azonban nem szolgáltak bizonyítékkal, hogy ez mindig így van-e a megyében. A központi illetékes hatóság megerősítette, hogy ebben az esetben és a hatályos eljárásoknak megfelelően nem írható elő korrekciós intézkedés az élelmiszer-vállalkozó számára, hacsak a minta nem mutat nem megfelelő eredményt.
65. Az ellenőrzési csoport egy második ellenőrzést is megtekintett egy másik szamócatermesztőnél, ahol megerősítést nyert, hogy az ellenőrzési rendszert az elsőként felkeresett termesztő esetében leírtak szerint alkalmazzák. Ebben az esetben az ellenőr kikérte az öntözővíz minőségének elemzésére vonatkozó jelentéseket, de nem tudta, hogyan kell azokat értékelni.
66. Két különböző megyében két nagy, csomagolóházzal rendelkező salátatermelő meglátogatására került sor.

67. Mivel ezek az élelmiszer-vállalkozók egy magán tanúsítási rendszer keretében rendelkeztek tanúsítással, a hatósági ellenőrzés az ellenőrző lista öt „piros kérdésére” szorítkozott.
68. Ez a két élelmiszer-vállalkozó évente több (évi 2–6) mikrobiológiai tesztet végzett az öntözővízre vonatkozóan, és mindeddig nem tártak fel meg nem felelést. Az egyik termelő arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy minden egyes növény vonatkozásában és minden betakarítási időnyben (késő tavasszal és ősszel) egy mikrobiológiai mintát vesz, ami évi 18 mintát tesz ki. Emellett ügyfelei minden egyes elküldött tétel vonatkozásában mikrobiológiai teszteket végeznek, és az eredményeket az élelmiszer-vállalkozó rendelkezésére bocsátják.
69. Az egyik gazdaságot 2017-ben már ellenőrizték a mikrobiológiai kockázatok tekintetében. A hatósági ellenőrzést az ellenőrzési csoport jelenlétében végző ellenőr most először ellenőrizte ezt a gazdaságot. Az ellenőrzési csoport megállapította, hogy az ellenőr nem ismerte az előző ellenőrzés eredményét, és nem volt tisztában a magánszabványokon alapuló tanúsítás követelményeivel, ideértve különösen a következőket:
- az ellenőr elfogadta, hogy nem voltak illemhelyek és kézmosók a salátaföldön, annak ellenére, hogy az illemhelyek a földektől 800-900 méterre találhatók;
  - az ellenőr átsiklott afölött, hogy a földek nem voltak védve a vadon élő állatoktól;
  - az ellenőr nem ellenőrizte a késztermékekre vonatkozó mikrobiológiai teszteket;
  - az ellenőr nem ellenőrizte a magán tanúsító szerv legutóbbi ellenőrzése nyomán kiadott magántanúsítványt és/vagy jelentést vagy cselekvési tervet.
70. A második leveleszöldség-termelő hatósági ellenőrzését az az ellenőr végezte, aki ennél a termelőnél a hatósági ellenőrzéseket rendszerint végrehajtja.
71. Az ellenőr különösen a vízminőségi elemzésre vonatkozóan nem kért bizonyítékot. Az ellenőrzési csoport kérésére azonban átadták a 2017-es és 2018-as vízminőség-elemzéseket, és azok megfelelőek voltak.
72. A leveleszöldség-termelőknél tartott két ellenőrzés eredményeképpen az illetékes hatóságok teljes körű megfelelésről szóló jelentéseket adtak ki. A megállapított kockázattól függetlenül minden gazdaságban vettek egy hatósági mintát, mert részét képezték a hatósági ellenőrzési tervnek.
73. A központi illetékes hatóság megerősítette, hogy egész Magyarországon ugyanezt az ellenőrzési és mintavételi megközelítést alkalmazzák.

### ***Fagyasztó létesítmények***

74. 35 nem állati eredetű élelmiszert feldolgozó fagyasztóüzem létezik. 2016-ban és 2017-ben 27 hatósági ellenőrzésre került sor, és egy esetben tártak fel meg nem felelést (higiénia és HACCP). 2018-ban a fagyasztott kukoricával kapcsolatos *Lm*-járványt követően 56 hatósági ellenőrzést végeztek, és két esetben tártak fel meg nem felelést (vízminőség és higiénia).

75. Az 56 ellenőrzés közül kilencet a központi illetékes hatóság külön munkacsoportja végzett el, anélkül, hogy tájékoztatta volna a létesítmény ellenőrzéséért felelős helyi illetékes hatóságot. Ez utóbbi ellenőrzések a következőkre mutattak rá:
- a higiéniai, karbantartási és technológiai körülmények nem voltak kellően megfelelőek ahhoz, hogy el lehessen kerülni a keresztszennyeződést;
  - a címkézés nem volt kellően egyértelmű, és a vállalatok úgy vélik, hogy a fogyasztók tudják, miként kell helyesen felhasználni ezeket a fagyasztott termékeket;
  - a nyomkövethetőség nem kielégítő;
  - az élelmiszer-vállalkozók nem végeztek környezeti mintavételt.
76. A meg nem felelés ezen esetei közül a helyi illetékes hatóságok által elvégzett előző hatósági ellenőrzések során egyet sem dokumentáltak.
77. Nem létezik olyan – ellenőrzési vagy felügyeleti elemeket is magában foglaló – rendszer, amellyel meg lehetne győződni a helyi illetékes hatóságok által végzett hatósági ellenőrzések eredményességéről.
78. 2017 januárjáig a megyei kormányhivatalok feleltek a hatósági ellenőrzésekért, ezt követően azonban ez a feladat a járási kormányhivatalokhoz került át, amelyek arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy a létesítményekre vonatkozó előzményekkel kapcsolatban nem kaptak adatokat.
79. A helyi illetékes hatóságok által a mostani ellenőrzések során vett hatósági minták az *Lm* tekintetében negatívak voltak.
80. Az ellenőrzési csoport két különböző megyében két fagyasztóüzemet látogatott meg. A felkeresett élelmiszer-vállalkozók arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy a központi illetékes hatóság és a helyi illetékes hatóságok már ellenőrzést végeztek náluk a nem állati eredetű élelmiszerek mikrobiológiai szennyeződésének vonatkozásában.

*Az első fagyasztóüzem*

81. A megyei kormányhivatal által elvégzett utolsó átfogó ellenőrzésre 2015. november 17-én került sor, amelyet 2016. szeptember 15-én nyomkövetési ellenőrzés követett az elsősorban strukturális és karbantartási kérdéseket érintő korrekciós intézkedések végrehajtásának ellenőrzése céljából. Ez a létesítmény jelentős volumenben termel. Ez az információ nem állt rendelkezésre a kockázatalapú ellenőrzési gyakoriság megtervezéséhez (lásd a **42.** pontot).
82. Bár a nyomon követés nem járt kielégítő eredménnyel, mivel további meg nem feleléseket tártak fel, szintén strukturális/karbantartási kérdésekkel összefüggésben, a megyei kormányhivatal nem tervezett további ellenőrzéseket. Az illetékes hatóságok arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy hatósági ellenőrzéseik a következő pontokra terjedtek ki:
- HACCP-kockázatelemzés
  - kártevő- és rágcsálóirtás
  - nyomkövethetőség
  - a vállalat belső laboratóriumában és egy akkreditált külső laboratóriumban elvégzett mikrobiológiai vizsgálatok

Meg nem felelési problémákat nem dokumentáltak.

83. Az élelmiszer-vállalkozó 2018 februárjában tájékoztatást kapott lengyel partnervállalatától arra vonatkozóan, hogy termékében *Lm* fordul elő. Erről a helyzetről azonban nem tájékoztatta az illetékes hatóságot. A hatósági ellenőrzésért 2017 januárja óta felelős járási kormányhivatal egy RASFF-értesítéssel összefüggésben 2018. február 7-én végezte el első ellenőrzését ennél az élelmiszer-vállalkozónál.
84. Az ellenőrzés keretében a járási kormányhivatal megállapította, hogy a vállalat belső laboratóriuma, amely az *Lm* és a *Salmonella spp.* vonatkozásában is a vizsgálatokat végzi, nincs a nemzeti előírások szerint nyilvántartásba véve, de nem történtek intézkedések a laboratórium tevékenységeinek leállítása érdekében. Az ellenőrzés keretén belül hatósági mintavételre is sor került (a vállalat 2018.0216. számú RASFF-riasztásban említett tételből vett ellenmintája).
85. Az Élelmiszer Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium 2018 februárjában arról tájékoztatta a járási kormányhivatalt, hogy a minta eredménye az *Lm* tekintetében pozitív lett (1400 cfu/g). Mivel a tételt már visszahívták a forgalomból, az illetékes hatóság – tekintet nélkül a magas csíraszámra – nem hozott, illetve nem kért az élelmiszer-vállalkozótól további intézkedéseket (például környezeti vizsgálatot).
86. 2018 márciusában a központi illetékes hatóság úgy határozott, hogy közös ellenőrzést végez a járási kormányhivatallal, amelynek során a következőket tarták fel:
  - strukturális és karbantartást érintő meg nem felelés;
  - a HACCP-terv kockázatelemzésében nem foglalkoztak a konkrét mikrobiológiai veszéllyel (*Lm*);
  - a vállalat saját laboratóriumában alkalmazott laboratóriumi módszerek nem voltak összhangban a 2073/2005/EK rendelettel (a módszerek és a vett mintaelemek száma nem feleltek meg a célnak);
  - a keresztszennyeződés kockázata és a kiemelt higiéniai kockázatú üzemi tér hiánya;
  - a termékek címkéi félrevezethetik a fogyasztókat.
87. A járási kormányhivatal a korábbi hatósági ellenőrzések során a strukturális és karbantartást érintő meg nem felelésektől eltekintve nem észlelt egyéb meg nem feleléseket.
88. Az illetékes hatóságok megállapították, hogy a fagyasztott kukorica „nem biztonságos termék”, leállították a termelést, és elrendelték, hogy az élelmiszer-vállalkozó hívjon vissza minden olyan tételt, amelyet 2016. augusztus 13-át követően állítottak elő. Ettől kezdve:
  - a központi illetékes hatóság átvette a felelősséget a létesítménnyel kapcsolatban;
  - az élelmiszer-vállalkozó megkezdte a meg nem felelés orvoslására irányuló intézkedések megtételét.
89. A közös ellenőrzést követően a központi illetékes hatóság több helyszíni ellenőrzést is tartott annak érdekében, hogy megtalálja a termékek *Lm* baktériummal való szennyeződésének okát. Ezekbe az ellenőrzésekbe a helyi illetékes hatóságokat nem

vonták be. A gyártósorokon vett környezeti minták alapján lehetséges forrásként azonosítottak egy, az előfőzési szakasz utáni szennyezett aprítólemezt.

90. Mivel a központi illetékes hatóság a gyártósorok tisztítása és fertőtlenítése után egy felületi mintában megtalálta az *Lm* IVb szerotípusát, 2018. június 29-én a visszahívást a 2016. augusztus 13. és 2018. június 20. között előállított valamennyi termékre kiterjesztették. Emellett az üzem többi gyártósorát is leállították. Csupán a tesztelési célú, kísérleti szintű termelést engedélyezték.
91. Az új gyártási próbák vállalat általi saját ellenőrzése és a hatósági mintavétel nyomán ismét *Lm*-szennyeződést találtak. Az élelmiszer-vállalkozó ezért 2018. augusztus 1-jén leállította a gyártási tesztek, és belső és külső szakértőkből álló csoportot állított fel a forrás azonosítása és a probléma megoldása érdekében. Miután a központi illetékes hatóság felülvizsgálta az üzem új higiéniai kialakítását és a továbbfejlesztett mintavételi tervet, engedélyezte a termelés 2018. augusztus 14-i újraindítását. A központi illetékes hatóság helyszíni ellenőrzéseket és mintavételt végzett (környezeti mintákat véve), amelyek a gyártóterületen negatív eredményt hoztak. Az üzem csomagolórészén azonban azonosították az *Lm* baktériumot.
92. A központi illetékes hatóság és az élelmiszer-vállalkozó nem tudott magyarázatot adni erre a csomagolórészén előforduló szennyeződésre. A központi illetékes hatóság által 2019 januárjában és májusában végzett két utolsó ellenőrzés során azonban nem tártak fel meg nem felelést.
93. A záróértekezleten az informatikai rendszer kezelője arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy – a korábban a járási kormányhivatalhoz érkezett információkkal ellentétben – 2019 márciusában feltöltötték a rendszerbe egy, a helyi illetékes hatóságok által a létesítményben végzett ellenőrzést. A létesítmény hatósági ellenőrzését átvevő központi illetékes hatóság állítása szerint nem tudott erről az ellenőrzésről.

#### A második fagyasztóüzem

94. A második fagyasztóüzemben a járási kormányhivatal 2017 és 2019 között négy ellenőrzést végzett; az utolsó ellenőrzésre 2019 márciusában került sor. Az ellenőrzést egy fogyasztói panasz nyomán kezdeményezték, amely szerint csomagolóanyag volt a termék belsejében. Az ellenőrzés magában foglalta a korábbi ellenőrzések során feltárt meg nem felelések nyomon követését. Ez az ellenőrzés nem tárt fel meg nem felelést. Az ellenőrzéseket a járási kormányhivatal egy ellenőre végezte, minden esetben a megyei kormányhivatal egy, a nem állati eredetű élelmiszerek területén tapasztalattal rendelkező ellenőrének kíséretében.
95. A vállalatnál 2018 júniusában a központi illetékes hatóság tartott ellenőrzést egy célzott kampány keretében, amely a fagyasztott zöldség és gyümölcs ágazatát érintette. A kampánnyal összefüggésben kiskereskedelmi szinten mintákat vettek fagyasztott zöldségekből és gyümölcsökből, és megvizsgálták, található-e bennük *Lm*. A kampány során kiskereskedelmi szinten vett, ebből a létesítményből származó fagyasztott csemegekukorica esetében a minta az *Lm* tekintetében pozitív lett (az öt minta közül négy volt pozitív). A hatósági vizsgálat hatókörén belül a központi illetékes hatóság

értékelte a nyomonkövethetőséget, valamint mintákat vett a termékből és a környezetből. Ennek során nem tárt fel meg nem felelést.

96. A járási kormányhivatal arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy ez az élelmiszer-vállalkozó 2013 óta a vállalat saját ellenőrzéseinek keretében környezeti mintákat vesz a mikrobiológiai szennyeződés vizsgálata céljából. 2018 novembere óta felületi mintavételt is végeznek a *Listeria* spp. előfordulásának egy gyorseszteszt segítségével történő vizsgálata céljából. A mintavételre a gyártási folyamat során és a takarítást követően kerül sor. 2019-ben eddig hét esetben volt pozitív az eredmény, például lefolyók, illetve seprűk esetében, a termékkel érintkező felületeken azonban ilyen nem fordult elő.
97. Az élelmiszer-vállalkozó arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy ezeket a területeket fokozottan takarították, amit az illetékes hatóságok kielégítőnek találtak. Más intézkedéseket az élelmiszer-vállalkozó nem hozott, az illetékes hatóság pedig nem írt elő.
98. Az illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy az élelmiszer-vállalkozó külső szakértők segítségével átépíti a gyártósorokat, kiemelt, közepes és alacsony higiéniai kockázatú üzemi tereket hozva létre.
99. Az ellenőrzés során az ellenőrzési csoport a felépítményeknél rossz higiénias és karbantartási körülményeket észlelt (úgy mint rozsda és repedések), két esetben pedig az élelmiszer (bab) közvetlen szennyeződésének lehetősége is fennállt:
  - a bab csomagolását olyan dobozban tárolták, amely közvetlenül a padlóra volt döntve;
  - egy ömlesztett fagyasztott babot tartalmazó nagy zsák külső része szennyezett volt, és közvetlenül érintkezett egy olyan felülettel, amellyel az élelmiszernek is érintkeznie kell.
100. Az illetékes hatóság korrekciós intézkedéseket írt elő a higiéniaival és a karbantartással kapcsolatos problémák miatt. Ami azt a két helyzetet illeti, amelyben az élelmiszer potenciálisan szennyeződhet, az illetékes hatóság az első helyzet esetében megállapította a megfelelés hiányát, de nem kért azonnali intézkedést az élelmiszer-vállalkozótól.
101. A második helyzetet az illetékes hatóság megfelelőnek ítélte meg, mivel a zsák külső része nem érintkezik az élelmiszerrel (a fagyasztott babbal). Azt, hogy az érintkezik olyan felülettel, amellyel az élelmiszernek is érintkeznie kell (a csomagológép szállítószalagja), az ellenőrök a 852/2004/EK rendelet II. mellékletének V. és X. fejezetében foglalt követelményekkel ellentétesen megfelelőnek ítélték meg. Emellett ezeket a zsákokat egy hűtött kamrában más termékekkel együtt tárolják, és keresztülviszik egy nyitott udvaron ahhoz, hogy a csomagolóterembe juttassák, és így egyéb nem tiszta vagy szennyezett felületekkel is érintkezhetnek. Ezt az ellenőr nem vette figyelembe.
102. A központi illetékes hatóság e látogatáson jelen lévő képviselői nem értettek egyet az illetékes hatóság értékelésével, mivel a nagy zsák az élelmiszer közvetlen



szennyeződésének forrása lehet. Az illetékes hatóságok azonban nem tettek és az élelmiszer-vállalkozó számára sem írtak elő intézkedést.

### **Csírátatásra szánt magvak termelői**

103. A csírátatásra szánt magvak termelőiről központi szinten vezetnek jegyzéket, és 2019 óta hatósági ellenőrzés alatt állnak. Alacsony számukra tekintettel (hat ilyen termelő létezik) a központi illetékes hatóság úgy határozott, maga végzi el a hatósági ellenőrzéseket annak érdekében, hogy a szükséges szinten lehessen tartani az ellenőrök ismereteit.
104. A csírátatásra szánt magvak hat termelője közül négyet 2019 márciusában ellenőriztek először, az elsődleges termelésre vonatkozó ellenőrzőlistát használva. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a termelők nem termelnek csírátatásra szánt magvakat, és nem raktároznak ilyen termékeket. A hatósági ellenőrzések nem tártak fel meg nem felelést. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a hat termelő közül kettő megszüntette tevékenységét.

### **Csíratermelő létesítmények**

105. A csíratermelő létesítmények ellenőrzését 2016. december 31-ig a megyei illetékes hatóság ellenőrei végezték. Azóta ez a feladatkör átkerült a járási kormányhivatalokhoz. Az alkalmazott ellenőrzőlistákat csatolták a jelentésekhez.
106. A hatósági ellenőrzésekre vonatkozó kockázatalapú terv évenkénti ellenőrzést ír elő. A központi illetékes hatóság és az illetékes hatóságok azonban arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy az erőforrások szűkössége miatt nem képesek teljesíteni ezt a gyakoriságot (lásd a **40.**, **112.**, **116.** és **117.** pontot).
107. Az ellenőrzési csoport két ellenőrzést tekintett meg, különböző megyékben. Az egyik létesítményt 2015 áprilisában, a másikat pedig 2019 áprilisában engedélyezték először. Az illetékes hatóság mindkét létesítményben csupán kisebb higiéniai hiányosságokat állapított meg.
108. Az első felkeresett csíratermelő létesítmény a különböző fajtákhoz használt magvakat két olasz és öt magyar beszállítótól kapja. Az ellenőrzés során az ellenőrzési csoport észrevette, hogy az egyik olasz beszállító a mungóbabmagot „Olaszországból származó biotermék” címkével értékesítette. Az illetékes hatóság lefoglalta a magvakat addig, amíg magyarázat nem érkezik az olasz beszállítótól. Ezzel párhuzamosan a központi illetékes hatóság tájékoztatta az olasz illetékes hatóságokat, és kérte a helyzet tisztázását.
109. E csíratermelő létesítmény számára eltérést engedélyeztek a csírátatásra szánt magvak előzetes vizsgálata tekintetében, miután a vizsgálatok hat egymást követő hónapban kielégítő eredményt hoztak. A késztermék vizsgálatára a 2073/2005/EK rendeletben foglalt követelményekkel összhangban került sor. Minden hónapban öt mintában vizsgálják a *Salmonella* spp. és a STEC jelenlétét, évente kétszer pedig az *Lm* jelenlétére vonatkozóan végeznek vizsgálatokat.

110. Emellett a gyártási felületeken évente kétszer környezeti ellenőrzésekkel vizsgálják az *Lm* jelenlétét. Az élelmiszer-vállalkozó ezenkívül saját mikrobiológiai ellenőrzéseket vezetett be a csíráztatásra szánt magvak és a csírák áztatásához és mosásához használt ivóvíz vizsgálata céljából.
111. Az illetékes hatóság nem észrevételezte, hogy a környezeti ellenőrzéseket az EURL iránymutatásaival<sup>4</sup> ellentétesen az újabb termékek előállításának megkezdése előtti takarítást és fertőtlenítést követően végezték el.
112. A csírátermelő létesítményben az engedélyezés keretében 2015-ben és 2019-ben végeztek ellenőrzéseket. A 2016/2017-es és a 2017/2018-as ellenőrzési időszakokra vonatkozóan nincs nyoma hatósági ellenőrzésnek. Az ellenőrök arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy az említett ellenőrzéseket feltöltötték a rendszerbe.
113. Az ellenőrzési csoport által meglátogatott második csírátermelő létesítményben a csíráztatásra szánt magvakat két olasz, egy német és egy lengyel beszállítótól, valamint három magyarországi kistermelőtől szereztek be. Az ellenőrzés során az illetékes hatóság két különböző fajta mungóbabra figyelt fel a magtároló helyiségben; az egyik egy olasz beszállítótól érkezett 2018-ban, a másik egy német beszállítótól 2017-ben. A nyomkövethetőségi ellenőrzések azt mutatták, hogy a két szállítmányt nem kísérte a 208/2013/EU rendelet szerinti behozatali bizonyítvány. A német beszállító dokumentumain (átvételi elismervény, az ökológiai gazdálkodásra vonatkozó tanúsítvány, valamint számla) a mungóbab származási helye nem volt egyértelmű, de az átvételi elismervényen szerepelt egy második szállítmány – Indiából származó görögszénamag – is, amelynél szintén hiányzott a megfelelő behozatali bizonyítvány.
114. Az illetékes hatóság felszólította az élelmiszer-vállalkozót, hogy haladéktalanul tegyen lépéseket a bizonyítvány bemutatása érdekében, amelyet az olasz beszállítótól megkapott. Ezzel párhuzamosan a központi illetékes hatóság tájékoztatta a német illetékes hatóságokat, és kérte a német beszállító dokumentumaival kapcsolatos helyzet tisztázását.
115. Az ellenőrzési csoport látogatásának idejéig ez a csírátermelő létesítmény nem kapott eltérést a csíráztatásra szánt magvak előzetes vizsgálata tekintetében, mivel a járási kormányhivatal nem értelmezte helyesen a 2073/2005/EK rendelet I. melléklete 3. fejezetének B. szakaszát. Ezért valamennyi új tételt a 2073/2005/EK rendeletben foglalt követelményekkel összhangban megvizsgáltak. A késztermék 2073/2005/EK rendelet szerinti havonkénti vizsgálatát, valamint az *Lm* baktériumra vonatkozó vizsgálatokat (a termékből és a környezetből vett minták) szintén helyesen elvégezték.
116. Ebben a csírátermelő létesítményben 2016-ban és 2019-ben végeztek ellenőrzéseket. A 2017/2018-as ellenőrzési időszakra vonatkozóan nem álltak rendelkezésre ellenőrzési

---

<sup>4</sup> EURL *Lm* – European Union Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes* (A *Listeria monocytogenes* Unió Referencialaboratóriuma) – *Guidelines on sampling the food processing area and equipment for the detection of Listeria monocytogenes* (Iránymutatások a *Listeria monocytogenes* kimutatása érdekében az élelmiszer-feldolgozó területen végzett mintavételhez és a szükséges felszerelésekhez) – 3. változat, 2012. augusztus 20., Maisons Alfort, Laboratory for Food Safety, ANSES, Franciaország.

dokumentumok (ellenőrzőlisták vagy jelentések), az illetékes hatóság pedig – személyi változások miatt – nem tudta igazolni, hogy történtek hatósági ellenőrzések ebben az időszakban.

117. Noha az ellenőrzéseket fel kell tölteni az informatikai rendszerbe, az illetékes hatóságok arról tájékoztatták az ellenőrzési csoportot, hogy a rendszer nem megbízható, mivel az illetékes hatóságok korlátozott erőforrásai miatt nem biztosítható a rendszer állandó aktualizálása.
118. Megemlítendő különösen, hogy 2019-ben a központi illetékes hatóság és a járási kormányhivatal elvégzett egy közös ellenőrzést, majd sor került annak nyomon követésére, valamint a megyei kormányhivatal és a járási kormányhivatal engedélyezésre irányuló közös ellenőrzésére. Ugyanakkor ezen ellenőrzések egyike sem mutatott rá arra, hogy ökológiai gazdálkodásból származó mungóbabtégeket szereztek be a 211/2013/EU rendeletben előírt behozatali bizonyítványok nélkül. Érdemes megemlíteni, hogy az ökológiai gazdálkodásból származó mungóbab címkéjén egyértelműen az szerepelt, hogy a „származási hely: nem EU-mezőgazdaság”.
119. A központi illetékes hatóság megerősítette, hogy a csírátermelő létesítmények ellenőrzésénél egész Magyarországon ugyanezt a megközelítést alkalmazzák.

#### ***Csíráztatásra szánt magvak csomagolói és értékesítői***

120. Az ellenőrzési csoport meglátogatott egy, a csíráztatásra szánt magvak (lucerna és retek) csomagolásával, valamint nagy- és kiskereskedelmével foglalkozó vállalkozást, amely egyúttal online értékesítést is végez. A létesítményben végzett hatósági ellenőrzésekért felelős ellenőr rövid áttekintést adott az ilyen ellenőrzések szokványos tartalmáról. A hatósági ellenőrzések legfontosabb kérdése alapesetben az, hogy a magvak élelmiszerláncában közreműködő valamennyi forgalmazó vezet-e nyilvántartást a nyomonkövethetőség érdekében, a 208/2013/EK rendelet 3. cikkében előírtaknak megfelelően. Nem uniós országokból származó magvak nem fordultak elő. Az ellenőrzési csoport megvizsgálta a három legutóbbi szállítmányt, amelyek mind egy olasz beszállítótól származtak; a származási hely minden esetben Olaszország volt.
121. Az előző ellenőrzésről készült jelentések rendelkezésre álltak, és nem szerepelt bennük meg nem felelés a csíráztatásra szánt magvakkal kapcsolatban. Az illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy az ellenőrzést követően mindig jelentés készül, amelynek egy példányát átadják az élelmiszer-vállalkozónak.
122. A központi illetékes hatóság megerősítette, hogy a csomagolók és az értékesítők ellenőrzésénél egész Magyarországon ugyanezt a megközelítést alkalmazzák.

#### ***Egyéb ellenőrzési rendszerek***

123. Az élelmiszer-vállalkozók által szolgáltatott adatok alapján az élelmiszer-áruházakat ellátó fő termelők magán minőség-ellenőrzési rendszerek keretében tanúsítással rendelkeznek.
124. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy ezeket a magán tanúsítási rendszereket eddig nem vették figyelembe a hatósági ellenőrzések

tervezésekor. Az elsődleges termelésre vonatkozó hatósági ellenőrzésekhez használt ellenőrzőlistán azonban kérdésként szerepelnek a magán tanúsítási rendszerek. Tanúsítás megléte esetén az ellenőr a hatósági ellenőrzés során kevesebb kérdést intéz az élelmiszer-vállalkozóhoz. Ennek következtében kevesebb időre van szükség az ellenőrzéshez.

#### ***Az előírásoknak meg nem felelő termékek***

125. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a nem megfelelő termékeket a 882/2004/EK rendelet 19. cikke (megsemmisítés vagy az eredeti rendeltetéstől eltérő célú felhasználás) és 20. cikke (különleges kezelés) szerint kezelik.
126. Az intézkedések meghozatalával, illetve a szankciók kiadásával kapcsolatos jogi hatáskörök a nem állati eredetű élelmiszerek egész élelmiszerláncában adóttak. Egyes esetekben az élelmiszer-vállalkozó számára előírják, hogy nyújtson be dokumentumokon alapuló bizonyítékokat vagy hozzon korrekciós intézkedéseket, illetve nyomkövetési látogatásra lehet szükség az intézkedések végrehajtásának ellenőrzése érdekében.

#### **Az élelmiszer-vállalkozók kötelezettségeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzések végrehajtására vonatkozó következtetések**

127. A nem állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzése során a nemzeti ellenőrzőlistát használják. Ez lehetővé teszi, hogy az ágazaton belüli hatósági ellenőrzéseket egységes módon hajtsák végre. Ugyanakkor az ellenőrök kellően átfogó háttértudás hiányában könnyen figyelmen kívül hagyhatnak olyan tényezőket, amelyek fontosak lennének a mikrobiológiai kockázatok megelőzéséhez.
128. A 882/2004/EK rendelet 54. cikkének (1)–(2) bekezdésében előírtakkal ellentétben az elsődleges termelés esetében a fennálló ellenőrzési, illetve jelentéstételi rendszer nem biztosítja, hogy a feltárt hiányosságok nyomán szisztematikusan lépések történjenek.
129. Az elsődleges termelők és a feldolgozók hatósági ellenőrzésére vonatkozó dokumentumok azt mutatták, hogy a meg nem feleléseket ritkán tárták fel, és ha fel is tárták, ritkán hoztak azok nyomán intézkedéseket. Ez arra utal, hogy a hatósági ellenőrzési rendszer nem eléggé alkalmas a hiányosságok azonosítására és orvoslására.
130. Abból adódóan, hogy minden ellenőr csak néhány, nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítményt ellenőriz, megfigyelhető volt az elméleti és különösen a gyakorlati ismeretek hiánya (például a központi illetékes hatóság feltárt egy hiányosságot, és nem volt nyoma annak, hogy azt a hiányosságot a járási kormányhivatalok hatósági ellenőrzései során korábban azonosították). Emellett az a tény, hogy a központi illetékes hatóság tapasztaltabb ellenőrei úgy végeznek ellenőrzéseket ezekben a létesítményekben, hogy azokba nem vonják be a járási vagy a megyei kormányhivatalt, nem segíti elő, hogy a helyi ellenőrök tapasztalatokat szerezzenek az ellenőrzések területén. Ez gyengíti a nem állati eredetű élelmiszerek területén végzett hatósági ellenőrzések hatékonyságát.
131. A hatósági ellenőrzések során – szintén az ellenőrök tapasztalatlanságából fakadóan – figyelmen kívül hagyták annak ellenőrzését, hogy teljesül-e a harmadik országból az Unióba importált, csiráztatásra szánt magvak tanúsításával kapcsolatos követelmény, ami

azt eredményezhette, hogy nem derült fény az uniós higiéniai szabályoknak meg nem felelő importált magvak felhasználására.

#### 5.2.5. Hatósági mintavételi eljárások

##### Jogszabályi előírások

A 882/2004/EK rendelet 11. cikke és a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének 1. fejezete.

##### Megállapítások

132. Az illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy létezik egy éves országos monitoringprogram, amely a nem állati eredetű élelmiszerekben rejlő mikrobiológiai veszélyekre is kiterjed. Emellett gyanú vagy járvány esetén mintákat vesznek mikrobiológiai vizsgálatok céljára.
133. Az elsődleges termelés szakaszát tekintve a 2017-re és 2018-ra vonatkozó hatósági terv 50 salátamintát és 40 szamócamintát tartalmazott, minden esetben a *Salmonella* spp. és/vagy az *Lm* kimutatása céljából. Ennek ellenére 20, illetve 22 salátamintát, valamint 25, illetve 36 szamócamintát vettek; ezekben nem tártak fel meg nem felelést.
134. A feldolgozási szakaszt illetően a tervezett minták számára vonatkozó adatok nem álltak rendelkezésre. 2016-ban nem vettek mintát fagyasztott zöldségekből, illetve fagyasztott bogyós gyümölcsökből. 2017-ben a fagyasztott zöldségek vonatkozásában három, a fagyasztott bogyós gyümölcsök vonatkozásában pedig egy mintavételre került sor; meg nem felelést nem tártak fel. 2018-ban a magyarországi fagyasztottkukorica-előállításához kapcsolódó *Lm*-járványt követően a fagyasztott zöldségekből vett hatósági minták száma jelentős mértékben nőtt. A fagyasztott zöldségekből vett 458 hatósági minta közül 48 lett *Lm*-pozitív.
135. Kiskereskedelmi szinten mintákat vesznek a szeletelt zöldségekből, a csírákból és a nyersen történő fogyasztásra szánt zöldségekből (a *Salmonella* spp., az *Lm* és a STEC kimutatására irányulóan), valamint a bogyós gyümölcsökből (vírusok kimutatására irányulóan). 2018-ban a hatósági tervbe felvették a fagyasztott zöldség- és gyümölcsféléket az *Lm* kimutatása érdekében (lásd a **150.** pontot).
136. Az ellenőrzési csoport három megyében tekintette meg a mintavételt termelőüzemekben, két esetben a saláta, egy esetben pedig a szamóca vonatkozásában. Valamennyi ellenőr az általános mintavételi követelmények kielégítő ismeretéről tett tanúbizonyságot (a minták száma/mérete, rétegzett mintavétel), de hiányosságaik voltak a mikrobiológiai ismeretek terén. A minták csomagolásának és szállításának eljárása tekintetében két esetben hiányosságok mutatkoztak, többek között a steril zacskók kezelésével és a mintavétel tárgyát képező tétel kezelésével kapcsolatban. A mintavétel két esetben nem olyan módon történt, amely megakadályozná a minta és a tétel többi részének keresztszennyeződését.

##### A hatósági mintavételi eljárásokra vonatkozó következtetések

137. Létezik egy nemzeti monitoringrendszer, amely kiterjed a nem állati eredetű élelmiszerekben rejlő mikrobiológiai veszélyekre az elsődleges termelés, a feldolgozási

szakasz és a kiskereskedelem szintjén. A fagyasztott zöldség- és gyümölcsfélékből történő mintavétel azonban csak a fagyasztott kukoricával összefüggő 2018-as *Lm*-járványt követően indult el komolyabban, és a minták nagy hányadánál mutatott ki szennyeződést.

138. A mintavételi eljárásnál bizonyos hiányosságok mutatkoztak a gyakorlati megvalósítás tekintetében; ezért a hatósági mintavételi eljárás nem tudta valamennyi vizsgált esetben biztosítani a mikrobiológiai elemzésre szánt minták sértetlenségét.

#### 5.2.6. Laboratóriumi teljesítmény

##### Jogszabályi előírások

A 882/2004/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésének c) pontja, 11. cikkének (1) bekezdése, 12. cikkének (1), (2) és (3) bekezdése, valamint 33. cikke.

##### Megállapítások

###### Általános megállapítások

139. A nem állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatos mikrobiológiai laboratóriumi vizsgálatokat az Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság (ÉLI) részeként működő NRL, valamint négy regionális élelmiszerlánc-laboratórium végzi. Az ÉLI van kijelölve mikrobiológiai NRL-ként többek között a *Salmonella* spp., a STEC, az *Lm* és az élelmiszerekkel terjedő vírusok vonatkozásában. Emellett az ÉLI Budapest és a kapcsolódó megye regionális laboratóriumaként működik. Az ÉLI végzi továbbá a STEC és az élelmiszerekkel terjedő vírusok vonatkozásában az összes vizsgálatot, csakúgy, mint a *Salmonella*- és az *Lm*-izolátumok (molekuláris) szerotipizálását.

140. A laboratórium átfogó minőségirányítási rendszerrel rendelkezik, és a Nemzeti Akkreditáló Hatóság a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) EN ISO 17025:2005 szabványa szerint rugalmas területakkreditálás keretében akkreditálta. Az akkreditáció egyebek mellett felöleli az EN ISO/TS 13136:2012 szabványt a STEC vonatkozásában, valamint az EN ISO 15216-1:2016, illetve ISO/TS 15216-2:2013 szabványt a norovírus és a hepatitis A vírus elemzése tekintetében.

141. Az ÉLI feladata a négy regionális laboratórium koordinálása és felügyelete. Ez többek között egy évente kétszer tartott munkacsoporti ülés keretében, valamint az új munkatársak helyszíni képzésével történik. Ebben a minőségében az ÉLI jártassági vizsgálatokat is szervez a regionális laboratóriumok, valamint magánlaboratóriumok számára. A jártassági vizsgálatok 2016 óta az állati és nem állati eredetű élelmiszerek különféle mátrixaira terjedtek ki, így 2016-ban többek között a szeletelt zöldségre, 2018-ban pedig a majonézes zöldségekre.

142. A hatósági ellenőrzésekből származó *Salmonella*- és *Lm*-izolátumokat további differenciálás (molekuláris alapú szerotipizálás) céljából minden esetben megküldik az NRL-nek. Járvány esetén az NRL a magánlaboratóriumokban izolált törzseket is kikéri.

##### Műszaki felszereltség és létszámhelyzet

143. A laboratórium épülete megfelelően van kialakítva. Általában véve a műszaki kialakítás követi a tenyészetelemzésnél és a molekuláris elemzésnél előírt előrefelé haladás (forward flow) elvét.
144. A műszaki felszereltség a klasszikus tenyésztési mikrobiológiai módszerekhez szükséges összes berendezésen kívül magában foglalja a polimeráz láncreakciót (PCR) és a valós idejű gépeket, és ezzel megfelel a jelenlegi standardoknak.
145. A tenyésztőközeg többnyire dehidratált közegből készül a laboratórium egyik elkülönített részén. A tenyésztőközegek teljesítőképességének vizsgálata az EN ISO 11133 szabvány aktuális változata szerint történik.
146. A laboratóriumi folyamat során végzett nyomon követés többnyire a laboratóriumi naplókban történő írásos dokumentáláson alapul. Az ellenőrzési csoport szűrőpróbaszerűen ellenőrizte a laboratóriumi munka különböző lépéseinek nyomonkövethetőségét, és nem talált meg nem felelést. Az illetékes hatóság és a laboratórium közötti kommunikáció (mintavételi jelentés, a vizsgálatok végső eredményei, valamint az eredményekről szóló jelentések) elektronikusan zajlik egy, a regionális laboratóriumokban is alkalmazott országos rendszeren keresztül. Az NRL a rendszeren keresztül a regionális laboratórium vizsgálatainak mintáit és eredményeit is ellenőrizni tudja.
147. Az elemzendő minták számát tekintve az erőforrások elegendőek. A tudományos munkatársak elhivatottak és elkötelezettek, és mélyreható ismeretekről tettek tanúbizonyságot valamennyi elemzési kérdésben.

#### ***A minták feldolgozása***

148. A minták kezelése és feldolgozása világos felépítés szerint történik, és minden egyes lépéshez külön terület van kijelölve, ahol a felelősségi körök egyértelműen meg vannak határozva.
149. Az ellenőrzési csoport a *Salmonella* spp. és az *Lm* baktérium hagyományos tenyésztési kimutatására és a nem állati eredetű élelmiszerek élelmiszerekkel terjedő vírusok és STEC tekintetében történő molekuláris elemzésére összpontosított. Valamennyi ellenőrzött módszer követte a nemzetközi standardokat, illetve a különböző uniós referencialaboratóriumok módszereit. A laboratórium évente részt vesz az uniós referencialaboratóriumok által szervezett különféle jártassági vizsgálatokon, és mindig kielégítő eredményeket ér el. Mindezek megalapozzák, hogy az elemzések eredményei nagymértékben megbízhatóak legyenek.
150. A nem állati eredetű élelmiszerek vonatkozásában jelenleg előre tervezett mintákat, valamint élelmiszerekkel terjedő feltételezett járványokhoz kapcsolódó mintákat elemeznek. A 2018/2019-es mintavételi időszakban összesen 1064 nem állati eredetű élelmiszerből vett mintát elemeztek a mikrobiológiai paramétereket vizsgálva; 65 esetben fordult elő meg nem felelés az *Lm* vonatkozásában, egy esetben pedig a norovírus (gyorsfagyasztott málna) vonatkozásában.

<b>A laboratóriumi teljesítményre vonatkozó következtetés</b>
---

151. A laboratórium a személyzet, a felszereltség és az eljárások tekintetében rendelkezik az ahhoz szükséges kapacitással, hogy betöltse a *Salmonella* spp., az *Lm*, a STEC és az élelmiszerekkel terjedő vírusok nemzeti mikrobiológiai referencialaboratóriumaként, valamint regionális élelmiszerlánc-laboratóriumként fennálló szerepét.

#### 5.2.7. Az ellenőrzési tevékenységek elvégzésének és jelentésének eljárásai

##### **Jogszabályi előírások**

A 882/2004/EK rendelet 8. és 9. cikke.

##### **Megállapítások**

152. A központi illetékes hatóság tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy a 882/2004/EK rendelet 8. és 9. cikkével összhangban minden ellenőrzés után jelentés készül. Ennek egy aláírt példányát az élelmiszer-vállalkozó kapja meg, a másik példányt az illetékes hatóság megtartja. Az ellenőrzési csoport több vizsgálati jelentést is megvizsgált, és valamennyit kielégítőnek találta.

153. Az ellenőrzés elvégzéséhez központi szinten kidolgozott ellenőrzőlistákat használnak. A kötelezettségzegések esetén alkalmazandó intézkedéseket eljárási standardok határozzák meg.

154. A központi illetékes hatóság arról tájékoztatta az ellenőrzési csoportot, hogy rendelkezésre áll egy ellenőrzési rendszer, és az élelmiszerlánc-felügyelet minden tevékenysége tekintetében független ellenőrzéseket hajtanak végre. A jelen ellenőrzés idején azonban nem szolgáltatott bizonyítékot olyan auditok vagy egyéb helyszíni felügyeleti eszközök meglétéről, amelyek a nem állati eredetű élelmiszerek ellenőrzésének vizsgálatára szolgálnának.

##### **Az ellenőrzési tevékenységek elvégzésének és jelentésének eljárásaira vonatkozó következtetések**

155. Az illetékes hatóság eljárásokkal, utasításokkal és ellenőrzőlistákkal rendelkezik, amelyek lehetővé teszik az illetékes hatóságok számára, hogy egységes módon hajtsák végre a nem állati eredetű élelmiszereket feldolgozó létesítmények és az engedélyért folyamodó létesítmények hatósági ellenőrzését.

156. A központi illetékes hatóság a 882/2004/EK rendelet 4. cikke (6) bekezdésének és 8. cikke (3) bekezdésének megfelelően rendelkezik azokkal az eljárásokkal, amelyek révén auditok keretében és/vagy egyéb módon felülvizsgálhatja a hatósági ellenőrzések hatékonyságát. Ugyanakkor a jelen ellenőrzés hatókörébe tartozó nem állati eredetű élelmiszerek tekintetében nem tudtak bizonyítékot szolgáltatni arra vonatkozóan, hogy ezeket az eljárásokat ezidáig alkalmazták volna, ami megakadályozta a hatósági ellenőrzések elvégzésével kapcsolatos esetleges hiányosságok feltárását és a korrekciós intézkedések végrehajtását.

### **5.3. ÉLELMISZER- ÉS TAKARMÁNYBIZTONSÁGI RIASZTÁSI RENDSZER**

##### **Jogszabályi előírások**



A 178/2002/EK rendelet 50. cikke és a 882/2004/EK rendelet 19. cikkének (3) bekezdése.

### Megállapítások

157. A NÉBIH Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága nemzeti kapcsolattartó pontként működik az RASFF-értesítésekkel kapcsolatban. Az értesítéseket megküldik az irányítási és adott esetben a helyi szintre, és a vizsgálatok eredményeiről visszajelzést adnak. Az ellenőrzési csoport értékelt egy magyarországi vállalattól eredő RASFF-értesítést. Az értesítést megfelelően kezelték, a visszahívási eljárást azonban hat nappal az RASFF-értesítés beérkezése után indították el. Az ellenőrzési csoport azt a tájékoztatást kapta, hogy az intézkedések elindításának határideje nincs megadva az eljárásrendben.

#### Az RASFF-rendszerrel kapcsolatos következtetések

158. Rendszer van érvényben az RASFF-értesítések kezelésére. Az intézkedések elindítására vonatkozó határidő hiánya miatt a nem biztonságos termékek a szükségesnél hosszabb ideig forgalomban maradhatnak, ami növeli a kockázatot a polgárok számára.

## 5 AZ EGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI FŐIGAZGATÓSÁG KORÁBBI ELLENŐRZÉSEINEK NYOMON KÖVETÉSE

159. Az alábbi táblázat összefoglalja a DG SANTE 2016/8727-MR Final jelentésben foglalt vonatkozó ajánlások nyomon követését.

<i>Szám</i>	<i>Előző</i>	<i>Értékelés</i>
1.	A központi illetékes hatóságon belüli jobb koordináció és együttműködés biztosítása a 882/2004/EK rendelet 4. cikkének (5) bekezdésében előírtak szerint azzal a céllal, hogy a hatósági ellenőrzések hatókörét a csíráztatásra szánt magvak termelőire is kiterjesszék.	Tekintetbe véve Végrehajtva <i>Lásd az alábbi megállapításokat: 24., 103. és 104.</i>
2.	A 2073/2005/EK rendelet 1. cikkében előírt követelményeknek megfelelően annak biztosítása, hogy a hatósági ellenőrzések során következetesen végrehajtsák az említett rendelet I. melléklete 3.3. fejezetének A.1. és A.2. részében meghatározott követelményeket (a csíráztatásra szánt magvak és a csírák előzetes vizsgálata tekintetében).	Tekintetbe véve Megvalósítva <i>Lásd az alábbi megállapításokat: 40., 109., 110. és 115.</i>

## **Az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság korábbi ellenőrzéseinek nyomon követésére vonatkozó következtetések**

160. A témával kapcsolatban az előző jelentésben tett, a csíráztatásra szánt magvakkal kapcsolatos két ajánlást teljeskörűen végrehajtották. Ennek eredményeképpen az előző ellenőrzés óta előrelépés volt megfigyelhető az elsődleges termelésre vonatkozó ellenőrzési rendszer alkalmazása terén.

## **6 ÖSSZEFOGLALÓ KÖVETKEZTETÉSEK**

Létezik egy rendszer a nem állati eredetű élelmiszerek termelőinek és feldolgozóinak nyilvántartásba vételére, valamint a csírátermelő létesítmények nyilvántartásba vételére és engedélyezésére. A hatósági ellenőrzéseket a termelés, a feldolgozás és a kiskereskedelem szintjén vett hatósági minták segítik. A hatósági mintákhoz megfelelő laboratóriumi kapacitások és képességek állnak rendelkezésre.

A kockázatalapú tervezés azonban jelentősebb hiányosságokat mutatott a nem állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatos hatósági ellenőrzések prioritási sorrendjének megállapítása és az ellenőrzések megszervezése tekintetében, ideértve a felügyelet hiányát. Emellett a rendszer nem teszi lehetővé, hogy az ellenőrök elegendő tapasztalatot szerezzenek és tartsanak fenn ezen a területen annak érdekében, hogy hatékony ellenőrzéseket végezzenek.

Ez jelentős hatással van a hatósági ellenőrzések végrehajtására és eredményességére. Ennek következtében a meg nem felelés eseteit ritkán tárják fel, ez pedig súlyosan érinti a vonatkozó követelmények érvényre juttatását.

A Magyarországon feldolgozott fagyasztott kukoricához kapcsolódóan bekövetkezett jelentős *Lm*-járvány ellenére az illetékes hatóságok nem tettek lépéseket az élelmiszer-vállalkozók kötelezettségeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzések rendszerének javítása érdekében. A jelenleg működő rendszer nem alkalmas annak kellő igazolására, hogy a nem állati eredetű élelmiszert a kórokozókkal történő megfertőződés megelőzése érdekében a 852/2004/EK rendeletnek megfelelő körülmények között állítják elő.

Ennek következtében a hatósági ellenőrzések és végrehajtási intézkedések nem lennének képesek elősegíteni a további esetleges *Lm*-fertőzések nem állati eredetű fagyasztott élelmiszerekben való előfordulásának megelőzését, illetve azon kockázat csökkentését, hogy az előírásoknak meg nem felelő termékek kerüljenek forgalomba.

Ugyanakkor a megtett intézkedések – az előző ellenőrzés nyomon követését tiszteletben tartva – hatékonyan orvosolták az akkoriban konkrétan a csíráztatásra szánt magvak tekintetében azonosított hiányosságokat.

## **7 ZÁRÓÉRTEKEZLET**

2019. május 16-án záróértekezletre került sor a központi illetékes hatóság és egyéb érintett illetékes hatóságok képviselőinek részvételével. Az értekezleten az ellenőrzési csoport ismertette az ellenőrzés előzetes megállapításait és következtetéseit. Ezeket az illetékes hatóságok jelen lévő képviselői elfogadták.

## 8 AJÁNLÁSOK

Felkérjük az illetékes hatóságot, hogy az ellenőrzésről szóló jelentéstervezet fordításának kézhezvételétől számított 25 munkanapon belül nyújtson be egy cselekvési tervet, amelyben ismerteti a következőkben felsorolt ajánlások megvalósítása érdekében meghozott és tervezett intézkedések részleteit, beleértve a teljesítésük határidejét.

Szám	Ajánlás
1.	<p>Az illetékes hatóságokon belüli koordináció és együttműködés biztosítása, a 882/2004/EK rendelet 4. cikkének (5) bekezdésében előírtaknak megfelelően, ideértve konkrétan az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Az illetékes hatóságok és a központi illetékes hatóság közötti, információcserére irányuló koordináció az erőforrások optimalizálása és a helyi szintű illetékes hatóságok tapasztalatszerzésének segítése érdekében.</li><li>• A hatósági ellenőrzésekben közreműködő valamennyi szereplő hozzáférése az informatikai rendszerhez annak érdekében, hogy hatékonyabban fel lehessen használni a rendelkezésre álló információkat.</li></ul> <p><i>Az ajánlás alapját képező következtetések: 18. és 130.</i> <i>Kapcsolódó megállapítások: 16., 51., 52., 78., 89. és 93.</i></p>
2.	<p>A 882/2004/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésének c) pontjában és 6. cikkében előírtaknak megfelelően az illetékes hatóságoknak elegendő számú és megfelelően képzett és tapasztalt személyi állományt kell biztosítaniuk a hatósági ellenőrzésekhez. Emellett javítani kell a hatósági ellenőrzésekben közreműködő ellenőrök képzettségét, biztosítva számukra a vonatkozó eszközöket (például képzés és szakértelem) a megfelelő és eredményes hatósági ellenőrzések szavatolása érdekében.</p> <p><i>Az ajánlás alapját képező következtetések: 19., 127., 130., 131. és 138.</i> <i>Kapcsolódó megállapítások: 15., 17., 34., 45., 51., 52., 53., 64., 65., 75., 76., 84., 100., 101., 115., 117., 118. és 136.</i></p>
3.	<p>Annak biztosítása, hogy amennyiben az illetékes hatóságok meg nem felelést tárnak fel az elsődleges termelőknél és a feldolgozóknál, intézkedéseket hozzanak annak érdekében, hogy az élelmiszer-vállalkozók a 882/2004/EK rendelet 54. cikkének (1) bekezdésében előírtaknak megfelelően orvosolják a helyzetet, és ezáltal javuljon a rendszer eredményessége.</p> <p><i>Az ajánlás alapját képező következtetések: 55., 128. és 129.</i> <i>Kapcsolódó megállapítások: 34., 37., 49., 63., 64., 65., 69., 74., 76., 82., 84., 86., 87., 99., 101. és 102.</i></p>

Szám	Ajánlás
4.	<p>Annak biztosítása, hogy a hatósági ellenőrzések rendszere a 882/2004/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében előírtaknak megfelelően kockázatalapú legyen, és ezáltal előbbre sorolják azon élelmiszer-vállalkozók hatósági ellenőrzését, akik esetében a mikrobiológiai kockázatok magasabbak.</p> <p><i>Az ajánlás alapját képező következtetések: 57. és 58.</i></p> <p><i>Kapcsolódó megállapítások: 15., 42., 43., 45., 51., 53. és 54.</i></p>
5.	<p>Annak biztosítása, hogy az illetékes hatóságok rendelkezzenek olyan eljárásokkal, amelyekkel felül lehet vizsgálni a nem állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzésének hatékonyságát, valamint hogy amennyiben hiányosságokra derül fény, korrekciós intézkedésekre kerüljön sor a 882/2004/EK rendelet 8. cikke (3) bekezdésének a) és b) pontjában előírtaknak megfelelően.</p> <p><i>Az ajánlás alapját képező következtetés: 156.</i></p> <p><i>Kapcsolódó megállapítások: 77. és 154.</i></p>
6.	<p>Határidők meghatározása az RASFF-értesítésekkel kapcsolatos intézkedések meghozatalára vonatkozóan, biztosítandó, hogy az intézkedéseket a 178/2002/EK rendelet 50. cikkének (3) bekezdésében előírtaknak megfelelően haladéktalanul meghozzák, és ezáltal minimalizálni lehessen annak valószínűségét, hogy a nem biztonságos termékek hosszabb ideig forgalomban maradhassanak, ami növelné a kockázatot a polgárok számára.</p> <p><i>Az ajánlás alapját képező következtetés: 158.</i></p> <p><i>Kapcsolódó megállapítás: 157.</i></p>

Az illetékes hatóság válasza az ajánlásokra az alábbi linken olvasható:

[http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2019-6673](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2019-6673)

## 1. MELLÉKLET – JOGSZABÁLYI HIVATKOZÁSOK

Jogszályi hivatkozás	Hivatalos Lap	Cím
882/2004 rendelet	HL L 165., 2004.4.30., 1. o., helyesbített és újból közzétett változat: HL L 191., 2004.5.28., 1. o.	Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről
852/2004 rendelet	HL L 139., 2004.4.30., 1. o., helyesbített és újból közzétett változat: HL L 226., 2004.6.25., 3. o.	Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
2073/2005 rendelet	HL L 338., 2005.12.22., 1– 26. o.	A Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
208/2013 rendelet	HL L 68., 2013.3.12., 16–18. o.	A Bizottság 208/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. március 11.) a csírák és a csírák előállítására szánt magvak nyomonkövethetőségének követelményeiről
210/2013 rendelet	HL L 68., 2013.3.12., 24–25. o.	A Bizottság 210/2013/EU rendelete (2013. március 11.) a 852/2004/EK európai parlamentari és tanácsi rendelet szerint a csírákat termelő létesítmények engedélyezéséről
211/2013 rendelet	HL L 68., 2013.3.12., 26–29. o.	A Bizottság 211/2013/EU rendelete (2013. március 11.) a csírák és a csírák előállítására szánt magvak Unióba történő behozatalára vonatkozó bizonyítványkiállítási követelményekről