



# **GYŐR-MOSON-SOPRON VÁRMEGYEI KORMÁNYHIVATAL**

**GYŐRI JÁRÁSI HIVATAL**

**ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI ÉS ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI  
OSZTÁLY**

**DR. SCHNEIDER ÉVA – OSZTÁLYVEZETŐ, JÁRÁSI FŐÁLLATORVOS**  
**RÁKÓCZI ZSUZSANNA – ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI  
SZAKÜGYINTÉZŐ**



---

**Napi higiéniai és nyomon követési feladatok.**

**Gyakori hibák a vendéglátásban, kereskedelemben.**

**Szezonális ellenőrzések fókuszja.**

## **NÉBIH – Nemzeti Élelmiszerlánc-Biztonsági Hivatal**

- Élelmiszer-előállítás: üzemek
- Kistermelői élelmiszer előállítás és forgalmazás
- 60/2023-as (régi 64/2007.) nyilvántartásba vétellel rendelkező kereskedelmi egységekben végzett élelmiszer-előállítás és forgalmazás
- Közétkeztető tevékenységek: gyermek, munkahelyi, szociális

## **NKFBH – Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság**

- Kereskedelem – élelmiszer-biztonság
- Vendéglátás - élelmiszer-biztonság

## Közvetlen hatósági feladatok

- **Élelmiszerlánc események felderítése,** kezelése, megelőzése (vendéglátás, élelmiszer-forgalmazás, beleértve a zöldség-gyümölcs szakterületet is)
- az **élelmiszerek jelölésével** kapcsolatos szakmai feladatok ellátása
- Az élelmiszer-forgalmazás (kis- és nagykereskedelem, internetes kereskedelem) kapcsán érkező megkeresésekre tájékoztatás nyújtás, **szakmai álláspont kialakítása;**
- **FCM**-mel kapcsolatos szakmai feladatok
- **Éves mintavételi terv elkészítése,** mintavétel és eredményértékelés
- **Termékvisszahívások kezelése** és publikálása

## Szakterületi egyéb feladatok

- **EVP** előkészítése, elrendelése és eredmények kiértékelése
- **Célellenőrzési feladatok kitűzése** és elrendelése hazai események alapján
- Az **EU** által kezdeményezett **célellenőrzési tervek hazai végrehajtása/koordinálása**
- Az Európai Unió Riasztási és Együttműködési Hálózatán (ACN) (**RASFF** és az AAC) érkező bejelentések– kivizsgálása, koordinálása
- Vármegyei **kormányhivatalok szakmai irányítása**
- Fogyasztói és vállalkozói **tájékoztató anyagok elkészítése**

## Kereskedelemben végzett ellenőrzések:

- kiskereskedelmi egységek – általános élelmiszer üzletek
- speciális üzletek – húsbolt, pékség, zöldség üzletek
- nagykereskedelmi egységek – METRO
- piacok, vásárok – vásárcsarnok, helyi termelői piacok, vásárok
- rendezvények – szezonális, települési

## Vendéglátásban végzett ellenőrzések:

- büfék – mozgó büfé autók, pecsenye sütők, munkahelyi, iskolai
- éttermek – gyors, önkiszolgáló, „a la Cart” éttermek
- cukrászdák – fagylaltozók, kávéházak
- italüzletek – bárók, szórakozó helyek
- piacok, vásárok – vásárcsarnok, helyi termelői piacok, vásárok
- rendezvények – szezonális, települési
- közétkeztetés – gyermek, munkahelyi, szociális, kórház, egészségügyi otthonok

NÉBIH által előírt ITNET ellenőrzések

NÉBIH és NKFH által előírt szempontok, illetve célellenőrzések alapján osztályunk által kiválasztott egységek ellenőrzések

NÉBIH és NKFH által előírt mintavételek során ahhoz kapcsolódóan végzett ellenőrzések

Panaszok, közérdekű bejelentések kivizsgálása érdekében végzett ellenőrzések

**ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜL !!!**

## A hatósági ellenőrzések során figyelembe vett főbb jogszabályok

- **Az élelmiszer- higiénéről** szóló AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE
- **Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről** szóló 2008. évi XLVI. törvény
- **A kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről** szóló 60/2023 (XI. 15.) AM rendelet
  - kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás, -értékesítés
  - állati eredetű élelmiszerek kiskereskedelmi egységben történő előállításának szabályai .....
- **A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről** szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet
- A nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról szóló 45/2012. (V. 8.) VM rendelet

# Élelmiszerlánc-biztonság – Jogszabályi háttér



GYMSVMKH

<https://portal.nebih.gov.hu/nyitoldal>

nébih

HIVATAL AKTUÁLIS ÁLLAT ÉLELMISZER NÖVÉNY ÁTFOGÓ TÉMÁK KAPCSOLAT

🔍

nFI

Afrikai sertéspestis



Kiskérődzők pestise



INFORMÁCIÓK >

Madárinfluenza



INFORMÁCIÓK >

nébih

HIVATAL AKTUÁLIS ÁLLAT ÉLELMISZER NÖVÉNY ÁTFOGÓ TÉMÁK KAPCSOLAT

🔍

SZAKTERÜLETEK

Borászat, alkoholos italok >  
Élelmiszerbiztonság >  
Élelmiszer-előállítás >  
Élelmiszer-forgalmazás >  
Közétkészítés >  
Vendéglátás >

TOVÁBBI TÉMÁK

Élőén-oxid >  
Vágóhidak >  
Összetevő-helyettesítés >  
Új élelmiszer >  
Laboratóriumi vizsgálatok >

GYŰJTEMÉNYEK

Nyomtatványok >  
Ügyműtézés >  
Élelmiszerral kapcsolatos adatbázisok >  
Gyakran ismételt kérdések >

Kiskérődzők pestise



Madárinfluenza



nébih

HIVATAL AKTUÁLIS ÁLLAT ÉLELMISZER NÖVÉNY ÁTFOGÓ TÉMÁK KAPCSOLAT

🔍

nFI

## Adatbázisok - élelmiszer

[Élelmiszer](#)  
[Borászat](#)  
[Takarmány](#)

- [NÉBIH ügyfélszolgálat, Laboratóriumok, fajtakitermesztő és fajtakísérleti állomások](#)
- [Élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer \(FELIR\)](#)

Élelmiszer

- [Engedéllyel rendelkező vagy bejelentett élelmiszervállalkozások nyilvántartása/Approved Establishments](#)
- [A tanúsító szervezetekről vezetett nyilvántartás](#)
- [Export bizonyítvány kereső](#)
- [Hatósági élelmiszer- és takarmányvizsgáló laboratóriumok](#)
- [Élelmiszer-jogszabályok jegyzéke](#)
- [Tejpiaci jelentés](#)

Növényi eredetű élelmiszer: import ellenőrzés

- [Határállomások/ Border Control Posts](#)
- [Ellenőrző pontok/ Control Points](#)

Cookie beállítások

## ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE

Jogszabálygyűjtemény

123. kiadás

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

nébih Zöldszámszám:  
06/80 263-244

Összeállítás időpontja:

2025. 01. 20.

1. Műszaki feltételek hiánya – nem megfelelő raktár és hűtő kapacitás, rendezetlenség, zsúfoltság, rágcsálók, rovarok elleni védekezés, karbantartás hiánya.
2. Takarítatlanság - elhasználódott takarító eszközök, szerek és eszközök nem megfelelő tárolása.
3. Áruk nem megfelelő tárolás – padozaton, háttérben szakosítás nélkül, húspultban nem megfelelő hőmérsékleten.
  4. Kézmosás tárgyi feltételeinek hiánya.
5. Szabályozatlan mosogatás – feltételek hiánya, mosogató mérete.
  6. Munkaruházat, egészségügyi alkalmasság hiánya.
  7. Hiányos HACCP dokumentáció.
  8. Nyomon-követés hiánya.
  9. Jelölés hiánya – korábbi fagyasztás, származás.
10. Lejárt minőség megőrzési idejű, fogyaszthatósági idejű termékek forgalmazása

# Gyakori hiányosságok - képekben



GYMSVMKH



# Gyakori hiányosságok - Vendéglátás



GYMSVMKH

1. Műszaki feltételek hiánya – hiányos sérült burkolatok, sérült berendezések, eszközök hiánya (elszívó).
2. Takarítatlanság, rendezetlenség – elhasználódott takarító eszközök, nem megfelelő gyakoriság, nem megfelelő szerek alkalmazása.
3. Nem megfelelő alapanyag használat – húselőkészítő, zöldség előkészítő hiányában is előkészítetlen alapanyagok használata.
4. Nem megfelelő tárolás – padozaton, szakosítás nélkül, előkészített és előkészítetlen alapanyagok félkész és késztermékek együtt.
5. Kézmosás tárgyi feltételeinek hiánya – fertőtlenítő hatású szer.
6. Szabályozatlan mosogatás – kapacitásnak nem megfelelő méretű, számú mosogató berendezés, fertőtlenítő hatású szerek hiánya.
7. Munkaruházat, egészségügyi alkalmasság hiánya.
8. HACCP – dokumentumok nem naprakész vezetése, oktatás hiánya, HACCP felülvizsgálatának hiánya.
9. Nyomon-követés, jelölés hiánya – fagyasztás, olvasztás, vállalt min. megőrz.idő jelölése, számlák, szállítólevelek nem állnak rendelkezésre.
10. Lejárt minőség megőrzési idejű, alapanyagok, félkész termékek.

# Gyakori hiányosságok - képekben



GYMSVMKH



# Hiányosságok – Jogkövetkezmények

**Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény VI. „JOGKÖVETKEZMÉNYEK” című Fejezete (56. § - 64. §) tartalmazza a feltárt hiányosságok során alkalmazandó intézkedéseket, szankciókat, valamint a bírságok kiszabásának általános szabályait és elveit.**

**62. § - Élelmiszer-ellenőrzési bírság**

**63. § - Élelmiszerlánc-felügyeleti bírság**

# Hiányosságok – Jogkövetkezmények

## Élelmiszer-ellenőrzési bírságot kell kiszabni:

- a) az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelmények megsértése;**
- c) fogyaszthatósági határidő lejárt utáni forgalomba hozatal;**
- d) a 15. § (2a) bekezdésében meghatározott eset kivételével – minőségmegőrzési határidő lejárt utáni forgalomba hozatal esetén;**

## Élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot kell kiszabni :

- a) azzal szemben, aki tevékenységével vagy mulasztásával
- ae) \* a zöldség, gomba és gyümölcs termesztésére, tárolására és forgalomba hozatalára;**
- aj) az élelmiszer-termelésre, -előállításra, -feldolgozásra, -tárolásra, -szállításra és -forgalomba hozatalára;**
- al) a növényi és állati eredetű melléktermékek gyűjtésére, kezelésére, tárolására, szállítására, forgalomba hozatalára, felhasználására;
- a 60–62. §-okban meghatározottaktól eltérő egyéb előírásokat megszegi;

# Hiányosságok – Jogkövetkezmények

## Figyelmeztetés

Figyelmeztetéssel a **hatóság rosszallását fejezi ki** az általa megállapított közigazgatási **szabályszegés elkövetése miatt**, és **újabb szankció kilátásba helyezésével felszólítja az ügyfelet**, hogy a jövőben **tartózkodjon** a közigazgatási **szabályszegés elkövetésétől**.

Ellenben törvény meghatározott ügyek vonatkozásában a figyelmeztetés alkalmazásának kizárásáról rendelkezhet,

Az **élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről** szóló 2008. évi XLVI. törvény 59. § (7) szerint figyelmeztetés nem alkalmazható:

c) a 62. § (1) bekezdés a)–e) pontjában meghatározott tényállások,

d) a 63. § (1) bekezdés a) pont aa)–al) valamint aq) alpontjában meghatározott tényállások, esetén



## 2025 évben Kiszabott Bírságok

---

A 2025. évben összesen 27 esetben indult eljárás kereskedelmi vagy vendéglátó egységet üzemeltető vállalkozással szemben

10 élelmiszer forgalmazó vállalkozás

17 vendéglátó vállalkozás

27 db élelmiszerlánc-felügyeleti bírság

4 db élelmiszer-ellenőrzési bírság

kiszabására került sor

## Szezonális ellenőrzések

### Célterületek

#### 1. Tavaszi kiemelt ellenőrzés

- Bevásárlóközpontok,
- turisztikailag kiemelt helyek, vásárok.

#### 2. Nyári kiemelt ellenőrzés

- Vendéglátóhelyek ellenőrzése
- fesztiválok, strandok, fagyfaltozók,
- turisztikailag kiemelt helyek ellenőrzése.

#### 3. Téli Kiemelt ellenőrzés

- Vendéglátóhelyek ellenőrzése a bevásárlóközpontokban,
- turisztikailag kiemelt helyeken, vásárokbán.

- Pácolt füstölt hústermékek,
- étkezési tyúktojás,
- friss hús, (bárány, sertés)
- húsvéti csokoládéfigurák

## Egyéb ellenőrzési területek a vendéglátásban

- **1. Cukrászdák ellenőrzése**
- **2. Az intézményi (múzeumok, színházak, mozik, sportlétesítmények) büfék működésének élelmiszer-higiéniai ellenőrzése**
- **3. A szálláshely szolgáltatók (szállodák, wellness központok) által biztosított étkeztetés ellenőrzése**
- **4. A reform (például gluténmentes, vegán vagy laktózmentes) ételeket készítő vendéglátóegységek élelmiszer-higiéniai ellenőrzése**
- **5. Az ételkiszállításokkal kapcsolatos vállalkozások ellenőrzése**
- **6. Mozgó vendéglátás, valamint büfékocsik és a benzinkutakon működő vendéglátás ellenőrzése**
- **7. A nemzetközi konyhát képviselő vendéglátó egységek élelmiszer higiéniai felügyelete (gyros, ázsiai)**

## Ellenőrzési területek a kereskedelemben:

**1. Az élelmiszer-kereskedelmi egységek általános élelmiszerbiztonsági, élelmiszer-higiéniái ellenőrzése.**

**fókusz:** bevásárló kosarak és kocsik higiéniája, munkavédelmi eszközök szakszerű használata (pl. kesztyűviselés a csemegepult, friss hús pult esetén), eszközök (csipeszek, lapátok, kanalak) tisztításának körülményei

**2. Az élelmiszer-kereskedelmi egységek általános ellenőrzése élelmiszer- higiéniái és nyomon-követés.**

**fókusz:** csomagolt, darabolt, előhűtött élelmiszerek forgalmazása (nyomon követhetőség, élelmiszer-higiéniái követelmények teljesülése)

**3. Élelmiszer-biztonsági szempontból kockázatos élelmiszer termékek ellenőrzése – kockázatbecslés alapján**

**4. Az étrend-kiegészítőkre vonatkozó rendelkezések átfogó ellenőrzése tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok és egyéb rendelkezések ellenőrzése**

**5. Élelmiszer-biztonsági, élelmiszer-hamisítási és élelmiszer-minőségi monitoring mintavétel – közérdekű bejelentések, kockázatbecslés alapján**



**Köszönjük a figyelmet!**