



TÁJÉKOZTATÁS

A DIOXINNAL ÉS PENTAKLÓRFENOLLAL SZENNYEZETETT
GUAR GUMI ADALÉKANYAGVIZSGÁLATÁVAL KAPCSOLATOS
HATÓSÁGI INTÉZKEDÉSEKRŐL ÉS EREDMÉNYEKRŐL

Összefoglaló a dioxinnal és pentaklórfenollal szennyezett guar gumi adalékanyag vizsgálatával kapcsolatos hatósági intézkedésekről és eredményekről

Ezúton tájékoztatjuk az Országgyűlés Fogyasztóvédelmi Eseti Bizottságát és Mezőgazdasági Bizottságát a dioxinnal és pentaklórfenollal szennyezett guar gumi adalékanyag vizsgálatával kapcsolatos helyzetről, a hatósági intézkedésekről és eredményekről.

Az ügygel kapcsolatos események, kronologikus sorrendben

2007. július 7. Brüsszel

Az Európai Unió élelmiszer-ellenőrző hatóságai között működő gyorsriasztási rendszerben (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) megjelent egy riasztás, miszerint egy indiai cégtől (India Glycol Ltd.) származó, és egy svájci cég (Unipektin Ltd.) által felhasznált és forgalmazott **guar gumi adalékanyag tételekben nagyon magas dioxin és pentaklórfenol szennyezettséggel** található.

Az első riasztás:
szennyezett
guar-gumi

A riasztás hivatkozott rá, hogy **Magyarországra is kerülhetett** az említett tételekből, **de az érintett nagykereskedelmi cégnek a nevét**, aki guar gumi adalékanyag szállítványokat kapott a svájci cégtől, **még nem tudták megadni**. A riasztásban érintett országok: Svájc, Ausztria, Ausztrália, Csehország, Németország, Spanyolország, Finnország, Franciaország, Egyesült Királyság, Lengyelország, Törökország.

A guar gumi (guar gyanta és guar liszt) E412-es jelzésű, általánosságban veszélytelennek elismert, széles körben használt élelmiszer-ipari adalékanyag. A guar bab endospermiumának (belső táplálószerkezetének) őrlménye. A guar babot elsősorban Indiában és Pakisztánban termelik, kisebb ültetvények találhatóak az USA-ban, Ausztráliában és Afrikában. A kukorica-keményítőnél mintegy 8-szor erősebb víz-sűrítő képességű, így sokfajta felhasználása ismert, alkalmazható emulgeálószerként és stabilizálóként. Jellemző élelmiszeripari felhasználási területei: sütőipar, tejipar, húsipar, öntetek, szószok gyártása, levesporok, édességek, öntetes halkonzervek, fagyasztott élelmiszerek, takarmányok.

Mi a guar-gumi?

A „dioxinok” egy hasonló kémiai felépítésű klóratomokat és aromás gyűrűket tartalmazó szerves vegyületcsoport neve. A dioxinok közé tartoznak a legveszélyesebb vegyületek, amelyeket az ember valaha kibocsátott a környezetébe. Dioxin termelődik vulkánkitöréskor vagy erdőtüzekkor, de olyan, emberi tevékenységek során is, mint például a kipufogógáz-kibocsátás, legjelentősebb forrása a hulladékégetés. Egyes ipari folyamatok – pl. növényvédő szer-, papír-, PVC-gyártás – melléktermékeként is keletkeznek. Ezáltal bekerülhetnek a levegőbe, a talajba, a vizekbe, a táplálékláncba. Azért különösen veszélyes anyagok, mert nagyon kis mennyiségben toxikusak és nem ürülnek ki, a zsírtartalmú szövetekben raktározódva felhalmozódnak a szervezetben. A dioxinok rákkeltők, születési rendellenességet és zavart szexuális fejlődést eredményeznek, károsítják a hormonrendszert, az idegrendszert és az immunrendszert. A védekezési rendszer meggyengülése következtében gyakoribbak és súlyosabb lefolyásúak a fertőzőes betegségek.

Mi a dioxin?

A pentaklórfenol (vagy PCP) a világ nagy részén éppen a fokozottan toxikus hatása miatt mára már betiltott növényvédőszer.

És a pentaklórfenol?



2007. július 31. Brüsszel

A RASFF rendszer megadja – a többi érintett ország forgalmazói mellett – a magyar forgalmazót (Jungbunzlauer Kft.).

Az első magyar nyom

2007. július 31. Budapest

A magyar hatóságok **a lehető leggyorsabban kivizsgálták az esetet, de nem találtak a riasztásban említett szennyezett tételeket** sem a nagykereskedelmi cégnél, sem pedig azoknál a cégeknél, ahova az továbbforgalmazta az adalékanyagot. Az ott jelen lévő guar-gumi tartalmú adalékanyag tételeket a hatóság zárolta a laboratóriumi eredmények megérkezéséig.

2007. július 31. EU

A többi érintett országban szintén megkezdődött az érintett tételek és a felhasználásával gyártott termékek felkutatása.

Mindeközben az **Európai Bizottság információt kért az indiai hatóságtól, hogyan következhetett be ilyen mértékű dioxin és pentaklórfenol szennyeződés, de az indiai hatóság ez idáig nem adott választ.**

EU információkérés Indiától

Mivel a dioxinok környezeti szennyező anyagok, a pentaklórfenol pedig növényvédő-szer, az **Európai Bizottság valószínűnek találta, hogy nemcsak a riasztásban szereplő tételek lehetnek szennyezettek.**

2007. augusztus 2. Brüsszel

Az Európai Bizottság kérte valamennyi tagállamot, hogy intézkedjenek az Indiából származó tételek kivizsgálásával kapcsolatban.

DG SANCO felszólítás intézkedésre

2007. augusztus 2. Budapest

Ugyanezen a napon a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszerlánc-biztonsági elnök-helyettese megbízta **a feladat koordinálásával az Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóságot. Az Igazgatóság, azonnali Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Esemény Központként (ÉTEK) működő koordináló csoportot hozott létre, és összeállította a valamennyi megyei MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság részére kiküldendő eljárásrendet, mintavételi, ellenőrzési jegyzőkönyv mintákat, határozati mintákat, a dioxinnal és pentaklórfenollal kapcsolatos tájékoztató anyagot.**

Azonnali intézkedések Magyarországon

Az elrendelt eljárás az alábbi intézkedések végrehajtását tartalmazta:

1.) *A gyorsriasztási rendszerben szereplő, bizonyítottan szennyezett tételek* zárolását és megsemmisítését, laboratóriumi vizsgálat nélkül, mivel ezek már bizonyítottan szennyezettek.

2.) *Az India Glycol Ltd.-től származó valamennyi guar gumi vagy guar gumi tartalmú keverék tételek* zárolását, forgalmazásának és felhasználásának megtiltását, mintavételt és laboratóriumi vizsgálatot. A zárlatot a laboratóriumi vizsgálat kedvező eredménye alapján lehet feloldani, határérték feletti szennyezettség esetén pedig az adalékanyag tételeket meg kell semmisíteni.

3.) *Valamennyi Indiából származó guar gumi vagy guar gumi tartalmú keverék tételek* zárolását, forgalmazásának és felhasználásának megtiltását. Mintavételt és laboratóriumi vizsgálatot kell elvégezni ezen a tételkezelés kapcsolatban, vagy pedig a vállalkozónak hitelt érdemlő módon, az adott tételre vonatkozó akkreditált laboratóriumi eredmény dokumentációjának bemutatásával, kell igazolnia a termék biztonságát. A zárlatot a



hatósági laboratóriumi vizsgálat, illetve a dokumentációval bizonyított kedvező eredmény alapján lehet feloldani, határérték feletti szennyezettség esetén az adalékanyag tételeket meg kell semmisíteni.

4.) A guar gumi általánosan használható élelmiszer adalékanyag.

a.) Amennyiben az élelmiszer előállító létesítményekben *a gyorsriasztásban szereplő szennyezett* guar gumi adalékanyag tételeket használtak fel, nyomonkövethetőségi vizsgálat alapján be kell azonosítani, mely késztermék (élelmiszer/takarmány) előállítására használták. Ezekből a tételekből mintát kell venni dioxin és pentaklórfenol vizsgálatra.

b.) Amennyiben *egyéb guar gumi adalékanyag tételekről a laboratóriumi vizsgálat alapján kiderül, hogy a tétel szennyezettsége meghaladja a határértéket*, a nyomonkövethetőségi vizsgálat alapján be kell azonosítani ugyancsak az érintett készterméket, amelyekből laboratóriumi vizsgálatra mintát kell venni. Határérték feletti szennyezettség esetén a késztermék tételeket meg kell semmisíteni.

2007. augusztus 2. Magyarország

Még ugyanezen a napon az Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság **értesítette az élelmiszer ellenőrzésben érintett valamennyi társhatóságot az eseményről és az általa elrendelt intézkedésekről.** Így értesítést kapott az MgSzH Központ Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága, az Országos Tisztifőorvosi Hivatal, a Honvédelmi Minisztérium, az Igazságügyi és Rendészeti Minisztérium. Az Önkormányzati és Területfejlesztési Minisztérium tájékoztatást kapott arról, hogy az Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság levelet írt valamennyi Regionális Közigazgatási Hivatalnak, amelyben belföldi jogsegély keretén belül, kérte, hogy valamennyi önkormányzat jegyzője, a területi ismeretei szerint küldje meg az érintett kis-, és nagykereskedelmi egységek adatait, mivel ezen egységeknél nem az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatóság az engedélyező szerv, így bizonyos adatoknak nincs a birtokában.

Társhatóságok
értesítése

2007. augusztus 4. Budapest

Az Élelmiszer és Takarmány-biztonsági Igazgatóság közzétette, hogy valamennyi élelmiszer és takarmányipari **vállalkozónak, aki Indiai származású guar gumit vagy ebből készült adalékanyagot felhasznál, illetve forgalmaz, be kell jelentenie a szükséges adatokat a hatóság részére.** A 178/2002/EK rendelet értelmében ugyanis kötelező bejelenteni a vállalkozásoknak, hogy ha gyanújuk van nem biztonságos termék felhasználására, forgalmazására. A bejelentéssel kapcsolatos felhívás célja volt, minél hamarabb információt szerezzen a hatóság arról, hogy hol használnak, hol forgalmaznak guar gumi adalékanyagot, annak érdekében, hogy a helyszínen ellenőrizzék azokat, és megtegyék a szükséges intézkedéseket.

Bejelentési
kötelezettség

2007. augusztus 8. Brüsszel

Az Európai Bizottság közzétette, hogy az érintett indiai cégtől **nemcsak a svájci cég, hanem német és spanyol cégek is szállítottak közvetlenül** nagy mennyiségű guar-gumit. A cégek elérhetőségét nem ismerjük.

2007. augusztus 8. Budapest

Ugyanezen a napon a **magyar hatóság tájékoztatja a Közösséget a RASFF rendszeren keresztül az elrendelt intézkedésekről.**

Mindeközben a Közösség területén is elindultak a vizsgálatok. **A kezdetben 2 érintett guar-gumi tétel folyamatosan bővült, egyre újabb és újabb tételekről derült ki, hogy nem felelnek meg a határértéknek.** Ezeket az Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság honlapján (www.oevi.hu) folyamatosan, naprakész formában lehet elérni, mint ahogy a többi, az ügyel kapcsolatos információt is.

A honlap:
www.oevi.hu



2007. augusztus 8. Debrecen

Magyarországon kezdetben nem volt guar-gumi vagy azzal készült adalékanyag szennyezettségéről tudomásunk, csak ilyen adalékanyaggal készült félkész-, illetve késztermékek kerültek be hazánk területére.

Szintén ezen a napon a **Hajdú-Bihar Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága** hatósági ellenőrzést tartott a **Friesland Hungária Zrt. Debreceni Tejüzemében**. A vizsgálat során kiderült, hogy az Agrana Fruit Bohemia (CZ) által forgalmazott, **szennyezett guar-gumit tartalmazó készítményeket használtak fel egyes termékeik gyártása során**. A hatóság **zárolta** a raktáron lévő készterméket, az érintett magyar cég pedig **megkezdte az érintett termékek visszahívását a kereskedelemből és a fogyasztóktól**.

Friesland

2007. augusztus 10. Brüsszel

Az Európai Bizottság közvéleményes **elméletét a szennyezéssel kapcsolatban**. A guar-gumit a textilipar (is) használja, festékkötő anyagként. Sokszor használnak fertőtlenítőket, a lebomlás és a gombák szaporodásának megelőzésére. A kötőanyag-gyártók sokszor úgy jelölik termékeiket, hogy „PCP-mentes”, azaz, valószínű, hogy még mindig gyakran használják a PCP-t fertőtlenítésre.

Elmélet a szennyezés eredetéről

A guar-guminak több minőségét különböztetik meg: ipari, takarmányipari és élelmiszeripari. **Nem tudjuk, hogy ezen különböző minőségű termékeket azonos soron gyártják-e vagy sem, így elképzelhető bizonyos kontamináció.**

Az érintett svájci cég (Unipektin AG) tájékoztatja a Közösséget az általa 2007. augusztus 5-én elvégzett auditoról az India Glycols Ltd.-nél. A dioxin/PCP szennyezés forrásai továbbra sem tisztázódtak, de valószínűleg nem technológiai eredetről van szó; lehetséges források: vízzel, alapanyaggal, egyéb, nem azonosított módon.

2007. augusztus 10. Budapest

A magyar hatóság ezen a napon értesíti a Közösséget a Friesland Hungária Zrt. hatósági ellenőrzése során tapasztaltakról.

A szintén ezen a napon a RASFF rendszeren keresztül érkezett riasztás szerint **Magyarország is érintett lehet** egy szennyezett guar-gumi felhasználásával készült **csokoládés szójaital** kapcsán. A termék gyártója rendelkezett a visszahívásról. A hazai hatóság vizsgálata alapján valóban érkezett hazánkba a termékből, azonban az még a forgalmazónál van, **Magyarországon piacra nem került.**

Szennyezett csokoládés szójaital

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ **Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága** mind a 25 hazai gyártót megkereste, és az összes esetben nemleges választ kapott guar-gumi felhasználására vonatkozóan, tehát **a hazai előállítású állatgyógyászati készítmények nem tartalmazzak guar-gumit**. A törzskönyvezésre kerülő import termékek összetételének átvizsgálása során sem találtak guar-gumit az állatgyógyászati készítményekben.

Állatgyógyászati szerek

2007. augusztus 13. Brüsszel

Egy svéd cég jelenti a RASFF rendszeren keresztül, hogy a svájci anyacégtől kapott, szennyezett guar-gumi felhasználásával készült Frappé/Vanillochino **cappuccino port** több országba is szállított: így került **Magyarországra**, Norvégiába, Németországba, Franciaországba is. A termék gyártója rendelkezett a visszahívásról.

Szennyezett cappuccino por



2007. augusztus 13. Budapest

A hazai hatóság vizsgálata alapján valóban érkezett hazánkba a Frappé/Vanillochino **cappuccino por** termékből, azonban az még a forgalmazónál van, **Magyarországon piacra nem került.**

2007. augusztus 14. Brüsszel, Budapest

Az Agrana Fruit Bohemia (CZ) cég megteszi bejelentését, miszerint szennyezett guar-gumiból készült gyümölcskészítményeket (tejipari felhasználásra) gyártott, és hozott forgalomba. **A termékből Magyarországra is került. A kér érintett magyar cégnél az ellenőrzések és intézkedések már korábban lezárultak.**

Szennyezett gyümölcs-készítmények

2007. augusztus 15. Budapest

A laboratóriumi vizsgálat szerint a Friesland Zrt. termékeiben a dioxin tartalom felhígult (kis százalékban tartalmaz guar gumit), így nem érte el a jogszabályban rögzített kifogásolási határértéket.

A Friesland ügy lezárása

2007. augusztus 16. Brüsszel

Egy német gyümölcspreparátum-gyártó cég jelentett, hogy visszavonta készítményeit a német piacról. Ezeket megmintázták, és **nem találtak bennük határérték feletti szennyeződést**, így a többi érintett országból (Ausztria, Észtország, Spanyolország, Finnország, Görögország, **Magyarország**, Hollandia, Oroszország) a készítményeket **nem hívják vissza.**

2007. augusztus 16. Budapest

A gyors riasztási rendszerben először szereplő 2 tétellel szemben jelenleg **83 szennyezett tétel van forgalomban** az Európai Közösségben. Ez a szám napról napra növekszik.

Szennyezett guar-gumi tételek Magyarországon

Magyarországon kezdetben nem volt guar-gumi vagy azzal készült adalékanyag szennyezettségéről tudomásunk, csak ilyen adalékanyaggal készült félkész-, illetve késztermékek kerültek be hazánk területére. A gyors riasztási rendszerből és a laboratóriumi vizsgálati eredményekből származó információk alapján azonban idővel **Magyarországon is találtak az ellenőrök szennyezett guar gumi tételeket.**

14 órakor a **Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság** hatósági állatorvosa személyesen bejelentést tett az MgSzhK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságon, mely szerint egy adalékanyag-forgalmazó cég (a Jungbunzlauer Kft.) arról értesítette a hatóságot, hogy megérkeztek a zárolt guar-gumi tételeinek laboratóriumi vizsgálati eredményei, és ezek alapján egyes **adalékanyag tételek szennyezettek.**

Jungbunzlauer

A vizsgálatokat a svájci forgalmazó kezdeményezte egy német akkreditált laboratóriumban. A megvizsgált **7 adalékanyag keverék mindegyike PCP-vel szennyezett volt, 2 tétel kiemelkedően magas szennyezettségűnek bizonyult.**

397-szeres és 334-szeres PCP szintet, valamint 28,5-szeres és 19,7-szeres dioxin szintet mértek

A bejelentéssel egy időben a cég megadta a disztribúciós listát, amely szerint a szennyezett tételekből **16 hazai cég vásárolt.** A lista alapján haladéktalanul felvettük a kapcsolatot az illetékes megyei Igazgatóságokkal, amelyeknek munkatársai azonnal helyszíni ellenőrzést tartottak. A helyszínen kiderült, hogy 4 cég kivételével ismert felhasználókról, illetve kereskedőkről van szó, **akiknél már korábban, 2007. augusztus 3. és 8. között ellenőrzést tartott az élelmiszerlánc-biztonsági hatóság, és zárolta az ott található adalékanyagokat,** - akkor még csak gyanú alapján.

A szennyezett guar-gumi tételeket a megelőző intézkedések keretében már korábban zárolták



2007. augusztus 16. Magyarország

Ezek után elkészültek a Jungbunzlauer Kft.-nél fellelt szennyezett tételekkel kapcsolatos másodlagos disztribúciós listák, ezek **ellenőrzése is megkezdődött még aznap este, és az ellenőrzések a mai napon is tartanak**. A már akkor ismert szennyezett tételekből készült termékeket az élelmiszeripari vállalkozó, illetve az illetékes hatóság forgalmazási tilalom mellett **visszahívta**.

Az érintett termékek: gluténmentes sütemények, lekvárok, levesporok, túrókrémek, levesbetétek, adalékanyagok, adalékanyag előkeverékek.

Érintett
késztermékek

Az elosztási lista alapján munkatársaink ellenőrzik az élelmiszer-vállalkozások termék-visszahívási tevékenységét az előállítás helyén és a kereskedelemben, ennek hiányában zárolják a határérték feletti késztermékeket és megsemmisítésüket, valamint visszahívásukat rendelik el.

Mivel két termék esetén szlovák partnerek is érintettek, **az élelmiszerlánc-biztonsági hatóság megtette a bejelentést az Európai Gyorsriasztási Rendszerre (Rapid Alert System for Food and Feed)**.

2007. augusztus 16. Budapest

Ugyanezen a napon a magyar hatóság **állásfoglalást kér** a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalon keresztül a **DG SANCO-tól**, hogy **a harmadik országból beérkező kész élelmiszer- és takarmánytermékek esetén milyen hatósági eljárást tart a Közösség elfogadhatónak**.

Állásfoglalás
kérése

2007. augusztus 17. Budapest

A magyar élelmiszerlánc-biztonsági hatóság ezen a napon **értesíti a Közösséget a Jungbunzlauer Kft. hatósági ellenőrzése során tapasztaltokról és az intézkedésekről**.

2007. augusztus 19. Brüsszel

Megérkezik a válasz a DG SANCO-tól (2007. augusztus 16.-án feltett kérdésre), mely szerint **a jelenleg hozzáférhető információk alapján, az erőfeszítéseket azokra a termékekre kell összpontosítani, melyek nem megfelelőségére nézve bizonyíték/gyanú van, és a piacon vannak**. Ilyen módon a harmadik országokból származó késztermékeket (akárcsak a Közösségen belül gyártottakat), amennyiben nincs gyanú, nem kell zárlat alá helyezni.

A DG SANCO
állásfoglalása

2007. augusztus 20. Budapest

A magyar élelmiszerlánc-biztonsági hatóság ezen a napon **értesíti a Közösséget a Jungbunzlauer Kft.-től származó szennyezett tételekkel készült, a Tutti Élelmiszeripari Kft. és a Szegedi Gabonatermesztési Kutató Kht. által gyártott termékek Szlovákiába való kerüléséről**.

2007. augusztus 20. Brüsszel

Szintén ezen a napon érkezik riasztás Csehországból, hogy a Hügli Food s.r.o. (CZ) által szennyezett guar-gumi felhasználásával készült **levesporok Magyarországra is kerültek**. A hatósági intézkedés hazánkban azonnal megkezdődött.

Szennyezett
levesporok



2007. augusztus 21. Brüsszel

A **szlovák** társhatóságok a RASFF rendszeren keresztül tájékoztatják a Közösséget, hogy a Magyarországról, a Szegedi Gabonatermesztési Kutató Kht.-től Szlovákiába került terméket már nem sikerült fellelni, viszont találtak más, a korábbi riasztásban szereplő tételszámú terméket. **Kérdést intéznek** a magyar hatóságok felé, hogy a talált tétel jelent-e egészségkárosító veszélyt a fogyasztóra nézve.

Szlovák társhatóságok kérdése

2007. augusztus 22. Brüsszel

A **szlovák** társhatóságok a RASFF rendszeren keresztül tájékoztatják a Közösséget, hogy a Magyarországról, a Tutti Élelmiszeripari Kft.-től Szlovákiába került terméket már nem sikerült fellelni.

2007. augusztus 22. Budapest

A RASFF riasztás egyik kiegészítése és a DG SANCO állásfoglalása értelmében a jelenlegi guar-gumi szennyezettség esetén a vizsgálati adatok a penta-klór-fenol (PCP) és a dioxin együttes előfordulására utalnak. Így *kellően nagy mintaszám esetén* a PCP-vizsgálat (ami jelentősen gyorsabb és olcsóbb) szolgálhat szűrő (screening) vizsgálatként.

Állásfoglalás kérése MÉBIH-től

A magyar hatóság — mivel kellően sok mintát vizsgált meg — **állásfoglalást kér** a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivataltól a **PCP-vizsgálat, mint szűrővizsgálat alkalmazása vonatkozásában**.

2007. augusztus 23. Románia

A **Román Nemzeti Egészségügyi, Állategészségügyi és Élelmiszer-biztonsági Hatóság felkérte** az MgSzH Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságát az általuk vett minták pentaklórfenol- és dioxin-tartalom meghatározásának elvégzésére. A román hatóságok ez idáig **2 mintát** küldtek vizsgálatra.

A román hatóság felkéri az ÉTBI-t

2007. augusztus 23. Brüsszel

Az Európai Bizottság közzéteszi az eddig ismert szennyezett guar-gumi tételek listáját. Magyarországon, a www.oevi.hu honlapon, a lista a vizsgálatok elrendelése óta publikus, folyamatosan frissül.

2007. augusztus 24. Budapest

A magyar hatóság **állásfoglalást kér** a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivataltól arra vonatkozóan, hogy a szennyezett adalékanyagoknak a további feldolgozás során történő **kihígulását** a hatósági eljárás során milyen mértékben lehet figyelembe venni. Példaként: a levespor (amit a fogyasztó vízzel tovább hígít) szennyezőanyag-koncentrációjának meghatározásakor a kész levest vagy a port kell figyelembe venni.

Állásfoglalás kérése MÉBIH-től

2007. augusztus 28. Brüsszel

Egy német gyártó igazolásokat kért az Unipektin cégtől az általa vásárolt guar-gumi tételek szennyezettségéről. Az igazolások kérésével egyidejűleg elvégeztette a nála fellelhető tételek laboratóriumi vizsgálatát. **Az Unipektintől érkezett igazolások alapján egyik tétel sem volt szennyezett, a saját kezdeményezésre indított laboratóriumi vizsgálatok viszont 2 tétel esetén szennyezettséget mutattak.**

Ellentmondó eredmények az érintett svájci cégnél

2007. augusztus 30. Brüsszel

A RASFF rendszer keresztül az Európai Bizottság értesíti a tagállamokat, hogy a svájci Unipektin cég **más indiai beszállítótól** (Hindustan Gum & Chemicals Ltd.) **származó guar-gumi tétele szintén dioxinnal és PCP-vel szennyezett** volt. Így megalapozottnak látszik, hogy a szennyezettség nemcsak egy konkrét cég technológiai hibájából eredeztethető.

Más indiai cég is érintett



2007. augusztus 30. Budapest

Megérkezik a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivataltól a 2007. augusztus 22-én kért állásfoglalásra a válasz. Ebben a Hivatal **elegendőnek látja a penta-klór-fenolra történő ellenőrző vizsgálatot.**

A MÉBIH
állásfoglalása

2007. augusztus 30. Budapest

Megérkezik a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivataltól a 2007. augusztus 24-én kért állásfoglalásra a válasz. Ebben a Hivatal azt az állásfoglalását fogalmazza meg, hogy **nem forgalmazható, és további feldolgozásra sem használható fel semmilyen, a vonatkozó határérték feletti szennyeződést tartalmazó termék.** A fenti példa alapján: a szennyezőanyag-koncentráció meghatározásakor a levesport kell végterméknek tekinteni, és nem a kész levest kell figyelembe venni.

2007. augusztus 30. Budapest

A magyar élelmiszerlánc-biztonsági hatóság a RASFF rendszeren keresztül **tájékoztja a szlovák hatóságokat** az általuk feltett kérdésben szereplő adalékanyag keverék tételekről. Ezek PCP szempontjából szennyezett guar gumiból készültek, azonban a keverés során olyan mértékben hígult ez a szennyezettség, hogy a számítások szerint is, és laboratóriumi megerősítő vizsgálat alapján is igazolható, hogy a kimutatható határérték alá csökkent a PCP szint.

Válasz a szlovák
hatóságnak

Jelen helyzet

A Jungbunzlauer Kft.-től 16 hazai cég kapott olyan guar gumi adalékanyagot vagy adalékanyag keveréket, amely különböző mértékben, de szennyezett volt dioxin és/vagy PCP vonatkozásában. A laboratóriumi vizsgálati eredmények alapján a hatóság azonnal intézkedett hogy minél hamarabb visszahívják az érintett élelmiszer-vállalkozók a szennyezett késztermékeket a forgalomból.

Jungbunzlauer

A vizsgálatok alapján elmondható, hogy a Jungbunzlauer Kft.-től származó és a raktáron lévő 7 szennyezettnek minősített adalékanyag keverék zárolásra és hatósági felügyelet mellett visszahívásra került, mintegy 650 kg adalékanyagot visszagyűjtöttek, 3900 kg-ot a raktáron zárolták, és valamennyit megsemmisítettek.

A Jungbunzlauer Kft.-től származó szennyezett tételekből készült késztermékek szennyezettségének vizsgálata folyamatban van. Néhány esetben a számítások alapján kiderült, hogy a késztermékben is meghaladhatja a határértéket a szennyezettség, ezen esetekben a késztermékek visszagyűjtése és forgalomból való kivonása megtörtént.

Nagyobb mennyiségű, a Jungbunzlauer Kft.-től származó adalékanyagot használt fel a Gabonatermesztési Kutató Kht., a telephelyén zárolták a raktáron lévő adalékanyag keverék alapanyagokat és tételeket megsemmisítették. A számítások alapján szennyezettnek minősített késztermékek esetében, 11 egységből összesen 699,6 kg terméket gyűjtenek össze és semmisítenek meg. Egyéb szennyezett guar gumi tételek esetében a számítások szerint nem érte el a határértéket a szennyezettség a késztermékben, ezeket a tételeket szűrőpróbaszerűen megmintázta a hatóság, és tekintettel arra, hogy a dioxin szint határérték alatti volt, kizárólag PCP vizsgálatok céljából a laboratóriumába továbbította. A vizsgálatok alapján elmondható, hogy a késztermékben a szennyezettség a kimutatható határérték alá csökkent (PCP < 0,005 mg/kg). A fentiek figyelembe vételével, az ezekből a tételekből gyártott késztermék zárolását feloldotta a hatóság, mivel élelmiszerbiztonsági szempontból mind dioxin, mind PCP vonatkozásában aggálymentesnek bizonyultak.

Gabonatermesztési
Kutató Kht.



Tutti Kft. szintén nagyobb mennyiségű adalékanyagot vásárolt a Jungbunzlauer Kft.-től. Az ellenőrzés során az üzemben 102 kg adalékanyagot tároltak, amit a hatóság zárlat alá helyezett, és ártalmatlanításra utalta. A korábban felhasznált szennyezett adalékanyag tételekkel kapcsolatban a dokumentáció átvizsgálása során megállapították, hogy a rendelkezésre álló gyártmánylapok és a gyártási naplók adatai szerint a guar gumi tételek kémiai szennyezettsége a felhasználásukkal készített valamennyi élelmiszerben bizonyíthatóan a jogszabály által meghatározott egészségügyi határérték alá csökkent. A késztermékek zárolását feloldotta a hatóság, mivel élelmiszerbiztonsági szempontból mind dioxin, mind PCP vonatkozásában aggálymentesnek bizonyultak.

Tutti Kft.

Hügli Food cseh cég által forgalmazott, szennyezett guar-gumi felhasználásával készült levesporok esetében 2 tétel, számítások alapján igazoltan dioxin vonatkozásában határérték feletti levespor szállítmány visszahívása megtörtént, a magyar forgalmazó visszazárolta a cseh gyártónak megsemmisítésre. További 5 tétel esetében a magyar vállalkozó PCP kimutatására irányuló laboratóriumi vizsgálatot kezdeményezett, amelynek eredménye szerint a határértéket meghaladja a szennyezettség. Ezen tételek visszahívását a vállalkozó elrendelte, és a cseh gyártónak vissza fogja küldeni megsemmisítésre.

Hügli levesporok

Összefoglaló a hatósági intézkedésekről

Az „akció időszak” kezdetétől a területi élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságok ellenőrzéseinek, intézkedéseinek és a rendkívüli humán erőforrás átcsoportosításának összesített adatai az alábbiak:

Hatósági
intézkedések

A hatóság összesen **1789** élelmiszer-takarmány- és adalékanyag-előállítót, valamint **797 –forgalmazót ellenőrzött. 2456** esetben történt **zárolás**, melynek során **1 174 523 kg** terméket **foglaltak le**.

Az ellenőrzések során 26 bírság határozatban **20 420 000 Ft bírság** kiszabására került sor.

A Magyarországot érintő, **szennyezett tételekből készült termékek** listája szerint jelenleg **202 vállalkozás által gyártott vagy forgalmazott termékek érintettek**, ezek vizsgálata jelenleg is zajlik.

Visszahívások

160 esetben ellenőriztek **előállítót** és **90** esetben **viszonteladót érintő visszahívást**. A termékvisszahívások **478 kiskereskedőt** és **156 vendéglátó-ipari egységet** érintettek. Összesen **291 tétel visszahívása** történt meg **112 106 kg** mennyiségben.

Az ellenőrzések során mintegy **75 000 km gépjármű** használat jelentkezett, a rendkívüli vizsgálat során országos szinten **6012 óra túlórárt** kellett elrendelnie a munkáltatónak. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal átlagosan **3 munkatársa** segített az adatfeldolgozásban és a nemzetközi kapcsolattartásban.

Túlórák elrendelése

Az Igazgatóságon belül **napi 8 óra túlórárt** kellett elrendelnie a munkáltatónak, **30 fő részére** (10 fő igazgatási terület, 20 fő laboratóriumi személyzet), **5 fő átcsoportosítása** történt meg, **2 főt kellett szabadságról visszahívni**. Az Igazgatóság a laboratóriumi vizsgálatok költségeinek megelőlegezésére **15 millió Ft plusz összeget** igényelt az MGSZH Központból, a laboratóriumi vizsgálatok elvégzése miatt. Bár a laboratóriumi vizsgálatok költségeit a 178/2002/EK rendelet értelmében az élelmiszeripari vállalkozóval meg kell téríteni, a vizsgálatok költségét előzetesen kell biztosítani a hatóságnak. Ez az összeg **nem tartalmazza a honlap fejlesztését**, amely 24 órás állandó, folyamatos frissítés alatt áll, a **24 órás, több műszakban dolgozó laboratóriumi** személyzeti, üzemeltetési költségeket, a **telefonokból, faxokból** adódó plusz kiadásokat. Az Igazgatóság folyamatos telefonos tájékoztatást is ad az érdeklődőknek. A munkatársak folyamatosan dolgozzák fel a honlapon megadott központba, **elektronikus levélben beáramló információkat** és tájékoztatják az adatokról a közvéleményt. Az **Európai gyorsriasztási rendszerből származó információkat** folyamatosan feldolgozzák, és arról a tájékoztatják a megyei szerveket és a közvéleményt. Mintegy **80 esetben a rádióknak és az újságnak, 15 esetben a televízióknak** adtak interjút az illetékes munkatársak, több **sajtókonferenciát** tartott a hatóság.

Központi munka



A jelenlegi adatfeldolgozás állapota szerint **1200 vállalkozás tett eleget bejelentési kötelezettségének**, több multinacionális cég ezek közül a központján keresztül jelentkezett be, így ez a szám valójában jóval magasabb. Ezek a vállalkozók értesítették a hatóságot, hogy guar gumit (E412), vagy azzal készült adalékanyagot forgalmaznak, vagy használnak termékeikben. Ezeknél az élelmiszeripari vállalkozásoknál a hatósági, illetve a vállalkozás önmaga által kezdeményezett intézkedései megkezdődtek.

Vállalkozások a honlapon

A korábbi bejelentések és intézkedések alapján, jelenleg **115 vállalkozás** esetében mondható el, hogy az általuk felhasznált/forgalmazott guar gumi vagy azzal készült adalékanyagok, az elvégzett vizsgálatok alapján dioxin- illetve pentaklórfenol-mentesnek, határérték alatti szennyezettségűnek bizonyultak.

Az eddig eltelt időszakban **94 minta laboratóriumi vizsgálata** történt meg. A dioxin vizsgálat egy hosszabb időt, napokat igénylő vizsgálati sorozat, a pentaklórfenol szennyezettség mérése rövidebb eljárás, emiatt a pentaklórfenol vizsgálatoknak hamarabb van eredménye.

Laboratóriumi vizsgálatok

A jelenlegi adatok alapján el lehet mondani, hogy **94 minta pentaklórfenol vizsgálata és 86 minta dioxin-furán vizsgálata** zárult le.

A mintákban mért pentaklórfenol, illetve a dioxinok koncentrációi **általában** a vizsgálati módszerek meghatározta **alsó méréshatár alatt voltak**.

Néhány minta esetében az alacsony toxicitású hepta- és okta-dibenzo dioxinok és furánok koncentrációja **mérhető volt, de az összes dioxin és furán mennyisége a határérték alatt maradt**.

Kivéve **négy levespor** mintát, amelyekben a **pentaklórfenol tartalom az alsó méréshatár koncentráció hatszorosát is meghaladta**. Ezekben a termékekben pentaklórfenol tartalmú guar-gumi sarzs került felhasználásra.



Javaslat

2007. augusztus 8-án megérkezett az első bejelentés miszerint a kérdéses guar gumi tételekből készült termék Magyarország is felhasználásra kerültek. Az információt az érintett magyar cégtől kapta meg a hatóság, az érintett tagállam nem értesítette a magyar hatóságot erről. A gyors hatósági intézkedések és a széles körű tájékoztatás miatt nagyon rövid időn belül kiderült Magyarország érintettsége. Ez az eredmény mutatja, hogy nem lehet várni más tagállamok hatósági vizsgálatainak az eredményeire, súlyos kockázatot jelentő helyzetben csak a gyors hazai hatósági reagálás tudja szolgálni a magyar fogyasztók biztonságának védelmét.

Gyors reagálás
szükséges

A magyar hatóság által elrendelt intézkedések a megelőzés elvét követik, hiszen az információk feldolgozása után áll teljes kép a rendelkezésünkre arról, hogy hol használnak fel, kik forgalmaznak ilyen típusú adalékanyagot, és a laboratóriumi vizsgálatokkal pedig teljes biztonsággal állítható az egyes, megmintázott tételekről, hogy biztonságosak-e. Eljárásunkkal, sokkal hamarabb, gyorsabban biztosíthatjuk a magyar fogyasztókat arról, hogy a magyar ipar által előállított termékek biztonságosak, illetve megadhatjuk a tájékoztatást a szennyeződéssel érintett tételekről.

Megelőzés elve

Az elrendelt hatósági intézkedések és az így beáramló információk mennyisége bizonyítja, hogy Magyarország rendkívül gyorsan reagált a krízishelyzetre. Ennek egyik biztosítéka az volt, hogy az egységes élelmiszer ellenőrző hatóság koordináltan tudta véghez vinni a szükséges intézkedéseket az egész élelmiszerláncban belül (takarmány, növényi és állati eredetű élelmiszerek előállítás, forgalmazása, importtal foglalkozó cégek). Az élelmiszer ellenőrző hatóság értesítette a társhatóságokat a válsághelyzetről, de nincs információ arról, hogy azok milyen intézkedéseket tettek. A hatóságnak a társhatóságoktól információt kellett kérni, mivel bizonyos adatoknak nem volt birtokában, ez lassíthatja a válsághelyzetben a reakciókészséget. Az egységes élelmiszer-biztonsági szervezet létrehozása érdekében már fontos lépések történtek, de szükséges lenne tovább folytatni ezt a törekvést.

Magyarország
gyors reakciója

Az elmúlt időszakban több olyan esemény, mint pl. benzo(a)pirén tartalmú étrend kiegészítő, halkonzervek határérték feletti benzo(a)pirén tartalma, melamin, mézhamisítás, rávilágított arra, hogy az új szervezeti rendszeren belül ki kell építeni egy olyan rendszert, ami országosan, vagy országhatárt meghaladóan jelentkező, felismert, élelmiszerral, takarmánnyal összefüggő kockázatok, vagy azok gyanúja során, meghatározza a kockázat kezeléshez szükséges eljárásokat, megvalósítja a koordinált és gyors ellenőrzést, a szükséges intézkedéseket, az információk összegyűjtését, illetve a kellő mértékű és objektív kommunikációt. A RASFF riasztásokon keresztül több eseményről is értesül a hatóság, ami nem feltétlenül érinti Magyarországot, de a vizsgálatok lezárásáig ez nem jelenthető ki teljes biztonsággal (pl. nagykereskedelmi cégek tovább forgalmazhatták a terméket magyar vállalkozásoknak, ami csak később jut az adott tagállam illetékes hatóságának a tudomására). A gyors riasztási rendszerre csak a vizsgálat alá vont tételekkel kapcsolatos információk kerülnek fel, az előző gyártási tételekkel kapcsolatos eredmények, a tételek tagállamok közötti mozgása stb. csak később válnak ismertté. A megelőzés elvének követése érdekében fontos, hogy adott gyártóktól származó, adott termékeket hatósági vizsgálat alá vonjuk, annak érdekében, hogy bizonyítható legyen, a forgalomban lévő termék nem veszélyeztetik a fogyasztók egészségét.

Igény egy gyors
reagálási
szervezetre

Az egységes élelmiszerlánc-biztonsági szervezet létrehozásával lehetőség nyílt arra, hogy az egész élelmiszerláncban belül egy hatóság felügyelete mellett megvalósuljon a rendkívüli helyzetek gyors és hatékony megoldása, a veszélyhelyzetek lehető leggyorsabb felszámolása, a fogyasztók egészségének védelme, és bizalmának megőrzése érdekében.

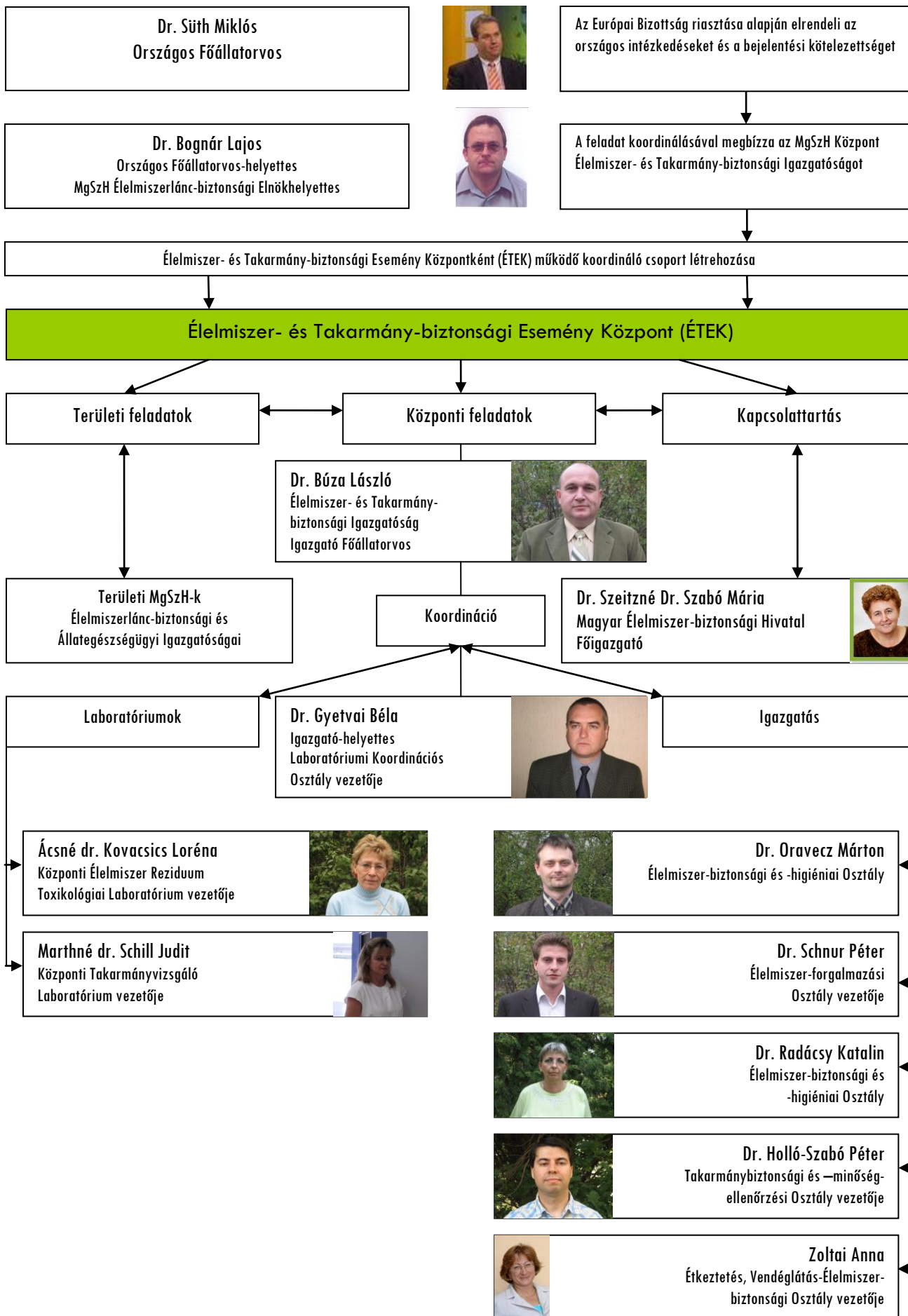
Egységes szervezet

A jelenleg kialakult és átélt helyzet is azt mutatja, hogy bármikor kialakulhat a járványos állapotbetegségekhez vagy humán járványokhoz hasonló helyzet az élelmiszer-biztonság területén is. Az élelmiszerek által okozott egészségkárosító hatásokat ugyanolyan hangsúllyal kell kezelni, mint az előbb említetteket. Emiatt mind a hatáskörökben, mind a humán-, mind az anyagi erőforrások, és technikai háttér tekintetében megfelelő szintre kell hozni a hatóságot. Ennek érdekében, az Országos Járványügyi Központ mintájára, egy Élelmiszerlánc-biztonsági Esemény Központot (ÉTEK) szükséges lenne létrehozni, az élelmiszerlánc biztonságot felügyelő hatóságon belül, amely krízis helyzetben gyorsan és hatékonyan közbeléphet.

ÉTEK létrehozása



Szervezeti és döntési struktúra



Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Esemény Központ (ÉTEK)

Központi Koordinációs feladatok

Dr. Búza László
Élelmiszer- és Takarmány-
biztonsági Igazgatóság
ÉTEK VEZETŐJE



Dr. Gyetvai Béla
Igazgató-helyettes
Laboratóriumi Koordinációs
Osztály vezetője



Központi igazgatási és laboratóriumi koordinációs
feladatok ellátása,
ÉTEK helyettes vezetője

Dr. Nagy Attila



Dr. Józwiak Ákos



RASFF riasztások, vállalkozói és hatósági bejelentések
figyelése,
Kapcsolattartás a területi szervekkel,
Honlap frissítések koordinálása
Összefoglaló és tájékoztató anyagok készítése
Ügyeletek ellátása

Fekete Zoltán



Laboratóriumok minőségirányítása
Honlap frissítése
Telefonos és internetes ügyfélszolgálat, ügyelet

Bebics Kinga



Telefonos ügyfélszolgálat
Bejelentések feldolgozása

László Barbara



Apjok Anikó



Bejelentések feldolgozása

Merő Adrienn



Orosz Ágnes



Gulyás Sarolta



Dr. Holló-Szabó Péterné
Pusztai Orsolya

Adminisztratív feladatok ellátása
Iktatás
Adatfeldolgozás
Telefonos ügyfélszolgálat



Laboratóriumi
feladatok

Ácsné dr. Kovacsics Loréna
Központi Élelmiszer Reziduum
Toxicológiai Laboratórium vezetője



A Központi Élelmiszer Reziduum Toxicológiai
Laboratórium vezetése
Dioxinvizsgálatok

Domány Gábor



Törő Tímea



Kiss Nikolett



Gasparics Katalin



Ferencziné Paulik Klára



Dioxinvizsgálatok

Marthné dr. Schill Judit
Központi Takarmányvizsgáló
Laboratórium vezetője



A Központi Takarmányvizsgáló Laboratórium vezetése
PCP- és dioxinvizsgálatok

Lovász Csaba témafelelős
Keresztúri József
Fritz Györgyi
Puzderné Sütő Irén



PCP- és dioxinvizsgálatok

Köpf Ágnes
Mintaátvétel



Igazgatási
feladatok

Dr. Schnur Péter
Élelmiszer Kereskedelmi
Osztály vezetője



Igazgatási feladatok koordinálása

Dr. Czeglédi Beáta



Magyar RASFF jelentések megírása
Összefoglaló és tájékoztató anyagok készítése

Dr. Herényi Bulcsú



Igazgatási ügyelet

Dr. Oravecz Márton
Élelmiszer-biztonsági és
-higiéniai Osztály



Igazgatási feladatok koordinálása

Dr. Radácsy Katalin
Élelmiszer-biztonsági és
-higiéniai Osztály



Igazgatási feladatok koordinálása

Kovács Krisztina



Igazgatási feladatok
Élelmiszerek jelölése

Dr. Holló-Szabó Péter
Takarmánybiztonsági és –minőség-
ellenőrzési Osztály vezetője



Takarmánybiztonsági feladatok koordinálása

Denkinger Géza



Takarmánybiztonsági igazgatási feladatok

Zoltai Anna
Étkeztetés, Vendéglátás-Élelmiszer-
biztonsági Osztály vezetője



Humánegészségügyi feladatok koordinálása
Kapcsolattartás

Lehőcz Éva



Humánegészségügyi feladatok
Kapcsolattartás
Összefoglaló és tájékoztató anyagok készítése

Dr. Faggyas Erzsébet



Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Esemény Központ (ÉTEK)

Területi feladatok (Területi MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság – ÉBÁI)

Dr. Molnár Zoltán
Főigazgató Főállatorvos
Bács-Kiskun Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Drozdik Ferenc
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos



Bács-Kiskun Megyei MgSzH ÉBÁI

62 előállító, 44 forgalmazó ellenőrzése
16 lefoglalás, 639 500 kg mennyiségben
500 000 Ft bírság
16 mintavétel
322 elrendelt túlóra
2850 futott km

Baranya Megyei MgSzH ÉBÁI

79 előállító, 52 forgalmazó ellenőrzése
88 kg visszahívott termék
22 lefoglalás, 15 452 kg mennyiségben
3 000 000 Ft bírság
2 mintavétel
822 elrendelt túlóra, 8112 futott km



Dr. Vass Péter
Igazgató Főállatorvos
Baranya Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Orbán Péter
Guar-gumi-koordinátor
Igazgató-helyettes Főállatorvos

Dr. Tóth Gábor
Igazgató Főállatorvos
Békés Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Barta Gabriella
Guar-gumi-koordinátor
Élelmiszer-higiénikus állatorvos



Békés Megyei MgSzH ÉBÁI

70 előállító, 101 forgalmazó ellenőrzése
3218 kg visszahívott termék
24 lefoglalás, 1943 kg mennyiségben
500 000 Ft bírság
1 mintavétel
268 elrendelt túlóra, 3513 futott km

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei MgSzH ÉBÁI

133 előállító, 51 forgalmazó ellenőrzése
58 lefoglalás, 13 462 kg mennyiségben
909 elrendelt túlóra
4929 futott km



Dr. Gönczi Károly
Igazgató Főállatorvos
Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei MgSzH ÉBÁI



Vargáné Drotár Márta
Guar-gumi-koordinátor
Minőség-ellenőrzési Osztályvezető

Dr. Szigeti Sándor
Igazgató Főállatorvos
Csongrád Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Faragó Katalin
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos



Csongrád Megyei MgSzH ÉBÁI

213 előállító, 85 forgalmazó ellenőrzése
708 kg visszahívott termék
264 lefoglalás, 62 943 kg mennyiségben
5 mintavétel
108 elrendelt túlóra
4527 futott km



Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Esemény Központ (ÉTEK)

Területi feladatok (Területi MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság – ÉBÁI)

Fejér Megyei MgSzH ÉBÁI

251 előállító, 54 forgalmazó ellenőrzése
272 kg visszahívott termék
290 lefoglalás, 141 001 kg mennyiségben
100 000 Ft bírság
332 elrendelt túlóra
7629 futott km



Dr. Berey Attila
Főigazgató Főállatorvos
Fejér Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Görgényi Zsuzsa
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos

Dr. Szabó Tamás

Igazgató Főállatorvos
Győr-Moson-Sopron Megyei MgSzH ÉBÁI



Győr-Moson-Sopron Megyei MgSzH ÉBÁI

99 előállító, 72 forgalmazó ellenőrzése
195 kg visszahívott termék
325 lefoglalás, 39 758 kg mennyiségben
2 mintavétel
97 elrendelt túlóra
3856 futott km

Dr. Stozek Anikó

Guar-gumi-koordinátor
Élelmiszer-higiénikus állatorvos



Dr. Tischler István
Igazgató Főállatorvos
Hajdú-Bihar Megyei MgSzH ÉBÁI

Hajdú-Bihar Megyei MgSzH ÉBÁI

153 előállító, 41 forgalmazó ellenőrzése
5000 kg visszahívott termék
187 lefoglalás, 28 kg mennyiségben
2 000 000 Ft bírság
5 mintavétel
38 elrendelt túlóra
3600 futott km



Dr. Hegedűs Balázs
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos



Dr. Juhász Tiborné
Guar-gumi-koordinátor

Dr. Péter István

Igazgató Főállatorvos
Jász-Nagykun-Szolnok Megyei MgSzH ÉBÁI



Jász-Nagykun-Szolnok Megyei MgSzH ÉBÁI

137 előállító, 60 forgalmazó ellenőrzése
45 kg visszahívott termék
297 lefoglalás, 24 222 kg mennyiségben
200 000 Ft bírság
150 elrendelt túlóra
5556 futott km

Dr. Tóth Sándor

Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos



Jámborné Valyon Mária

Guar-gumi-koordinátor
Főmérnök



Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Esemény Központ (ÉTEK)

Területi feladatok (Területi MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság – ÉBÁI)

Heves Megyei MgSzH ÉBÁI

49 előállító, 6 forgalmazó ellenőrzése
511 kg visszahívott termék
186 lefoglalás, 3019 kg mennyiségben
5 000 000 Ft bírság
162 elrendelt túlóra
2258 futott km



Dr. Busák Károly
Igazgató Főállatorvos
Heves Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Eperjesi József
Guar-gumi-koordinátor
Igazgató-helyettes Főállatorvos

Dr. Nedeczky Árpád

Igazgató Főállatorvos
Komárom-Esztergom Megyei MgSzH ÉBÁI

Dr. Gács Judit

Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos

Komárom-Esztergom Megyei MgSzH ÉBÁI

90 előállító, 2 forgalmazó ellenőrzése
500 kg visszahívott termék
90 lefoglalás, 23 000 kg mennyiségben
148 elrendelt túlóra
1200 futott km

Nógrád Megyei MgSzH ÉBÁI

38 előállító, 10 forgalmazó ellenőrzése
216 kg visszahívott termék
167 lefoglalás, 116 462 kg mennyiségben
4 mintavétel
506 elrendelt túlóra
4200 futott km



Dr. Csábi Mihály
Igazgató Főállatorvos
Nógrád Megyei MgSzH ÉBÁI



Csáktornyiné Rácz Márta
Guar-gumi-koordinátor

Dr. Lövey László

Igazgató Főállatorvos
Somogy Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Tóth Szabolcs

Guar-gumi-koordinátor
Igazgató-helyettes Főállatorvos



Somogy Megyei MgSzH ÉBÁI

139 előállító, 14 forgalmazó ellenőrzése
518 kg visszahívott termék
22 lefoglalás, 5709 kg mennyiségben
2 600 000 Ft bírság
1 mintavétel
1073 elrendelt túlóra, 4200 futott km

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei MgSzH ÉBÁI

54 előállító, 61 forgalmazó ellenőrzése
375 kg visszahívott termék
99 lefoglalás, 6834 kg mennyiségben
116 elrendelt túlóra
1662 futott km

Dr. Hajdu Bertalan
Igazgató Főállatorvos
Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Borsodi Károly
Guar-gumi-koordinátor
Élelmiszer-higiénikus állatorvos



Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Esemény Központ (ÉTEK)

Területi feladatok (Területi MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság – ÉBÁI)

Dr. Korzenszky Emőd
Igazgató Főállatorvos
Tolna Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Maróthy Zsuzsanna
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos



Tolna Megyei MgSzH ÉBÁI

21 előállító, 10 forgalmazó ellenőrzése
66 kg visszahívott termék
23 lefoglalás, 601 kg mennyiségben
20 000 Ft bírság
40 elrendelt túlóra
580 futott km

Vas Megyei MgSzH ÉBÁI

48 előállító, 15 forgalmazó ellenőrzése
53 kg visszahívott termék
244 lefoglalás, 32 883 kg mennyiségben
2 000 000 Ft bírság
2 mintavétel
129 elrendelt túlóra, 2407 futott km



Dr. Szabóné Dr. Kakas Irén
Főigazgató Főállatorvos
Vas Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Szamosfalviné Dr. Papp Katalin
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos

Dr. Édes Géza
Igazgató Főállatorvos
Veszprém Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Péter Katalin
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos



Veszprém Megyei MgSzH ÉBÁI

69 előállító, 54 forgalmazó ellenőrzése
2201 kg visszahívott termék
61 lefoglalás, 15 985 kg mennyiségben
1 500 000 Ft bírság
19 mintavétel
397 elrendelt túlóra, 2763 futott km

Zala Megyei MgSzH ÉBÁI

69 előállító, 33 forgalmazó ellenőrzése
142 kg visszahívott termék
67 lefoglalás, 21 498 kg mennyiségben
2 mintavétel
322 elrendelt túlóra
8012 futott km



Dr. Kardeván Endre
Igazgató Főállatorvos
Zala Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Furó Tamás
Guar-gumi-koordinátor
Megyei Élelmiszer-higiénikus Főállatorvos

Dr. Hajós Ádám
Igazgató Főállatorvos
Főváros-Pest Megyei MgSzH ÉBÁI



Dr. Kopecsnik Miklós
Guar-gumi-koordinátor
Élelmiszer-higiénikus állatorvos



Főváros – Pest Megyei MgSzH ÉBÁI

15 előállító, 32 forgalmazó ellenőrzése
98 000 kg visszahívott termék
14 lefoglalás, 10 223 kg mennyiségben
3 000 000 Ft bírság
8 mintavétel
74 elrendelt túlóra, 2340 futott km

