



**n é b i h**

Termőföldtől az asztalig

# Élelmiszerbiztonság – sörcsapok és csapolt sör a vendéglátásban

**Zoltai Anna – Nagy Tünde**  
NÉBIH ÉTBI osztályvezető

2013. Június 07.



# A NÉBIH-ről

22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet (2012. március 15.-től)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

A NÉBIH-et a Kormány

- növénytermesztési hatóságként,
- talajvédelmi hatóságként,
- élelmiszerlánc-felügyeleti szervként,
- tenyésztési hatóságként,
- erdészeti hatóságként,
- vadászati hatóságként,
- halászati hatóságként,
- borászati hatóságként,
- mezőgazdasági igazgatási szervként,
- pálinkaellenőrző hatóságként

jelöli ki.



A NÉBIH a megyei kormányhivatalok mezőgazdasági szakigazgatási szervei felett szakmai irányító tevékenységet végez.



# Laboratóriumok



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Székesfehérvári Regionális  
Élelmiszerlánc Laboratórium

Budapesti  
Élelmiszerlánc  
Laboratóriumok

Miskolci Regionális  
Élelmiszerlánc  
Laboratórium

Szombathelyi Élelmiszerlánc  
Radioanalitikai Laboratórium

SZOMBATHELY

VESZPRÉM

SZÉKESFEHÉRVÁR

Veszprémi Regionális  
Élelmiszerlánc  
Laboratórium,  
Veszprémi Regionális  
Élelmiszerlánc-  
mikrobiológiai  
Laboratórium

KAPOSVÁR

SZEKSZÁRD

Kaposvári Regionális  
Élelmiszerlánc  
Laboratórium

Szekszárdi Élelmiszerlánc  
Radioanalitikai Laboratórium

KECSKEMÉT

Kecskeméti Regionális  
Élelmiszerlánc  
Laboratórium

BÉKÉSCSABA

Debreceni Regionális  
Élelmiszerlánc  
Laboratórium

DEBRECEN

EGER

SALGÓTARJÁN

MISKOLC

NYÍR-GYHÁZA

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Az élelmiszerlánc



<b>év</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
<b>Létesítmények száma</b>	<b>114.192</b>	<b>109.423</b>
<b>Ebből vendéglátó</b>	<b>54.253</b>	<b>53.038</b>
<b>Ellenőrzések száma</b>	<b>78.859</b>	<b>76.747</b>



# Ellenőrzött létesítmények száma (2011- 2012)



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Szakterület	Ellenőrzött létesítmények száma (db)	
	2011.	2012.
Engedély köteles élelmiszer-előállító	<b>9 601</b>	<b>5 726</b>
Bejelentés köteles élelmiszer-előállító	<b>4 388</b>	<b>4 041</b>
Takarmány-előállító és forgalmazó	<b>1864</b>	<b>1 787</b>
Kistermelői élelmiszer előállítás	<b>4600</b>	<b>5 020</b>
Kistermelői vendégasztal	<b>97</b>	<b>92</b>
Élelmiszer-forgalmazás	<b>28 758</b>	<b>30 121</b>
Étkeztetés-vendéglátás	<b>24 905</b>	<b>25 621</b>
<b>Összesen</b>	<b>73 827</b>	<b>76 747</b>

# Sör csapokkal kapcsolatos tájékoztató felmérés

***„Az élelmiszer és ital adagoló automaták működtetésének és az italcsapolás jó higiéniai gyakorlatához” szülő útmutató***

## 4.3.2. c) Italcsapoló berendezések

- Írásos utasítást kell adni a berendezést működtető számára, amelyben rögzítik a napi tisztítással kapcsolatos üzemeltetőre vonatkozó követelményeket.
- A csapoló berendezéseket el kell látni olyan berendezéssel, amely lehetővé teszi annak napi vizes öblítését és rendszeres fertőtlenítését.
- A tisztítások megtörténtét dokumentálni kell.



# Sörceapokkal kapcsolatos tájékozódó felmérés 2011.10.25 és 2011.11.25 közötti időszakban



A felmérés 109 vendéglátóhelyen 150 sörceapot érintett.

## A felmérés eredményei:

- A sörceapok **98,7%**-ban sörgyári tulajdonban vannak.
- A vendéglátó vállalkozások és sörgyárak közötti üzemeltetői szerződés **55 %-ban pontosan rögzíti**, hogy a tisztítás, fertőtlenítés során kinek mi a feladata.
- **11,9%-ban nem volt szerződés**, 24,8 %-ban kitért a szerződés a fertőtlenítésre és tisztításra, de nem elég részletesen.
- A vizsgált vendéglátóhelyek 72,5 %-ában írásban szabályozott a tisztítás, ezen helyeken a személyzet 96 %-ban ismeri is a leírtakat.



# Sörccsap kezelési eljárás vizsgálata, 2012



A sörccsapot kihelyező vállalkozások és a csapoló berendezések kezelői közötti **szerződésekre** vonatkozóan.

52 megkeresésből 42 válasz érkezett.

22 sörfőző (4 nagy és 18 kisvállalat) működtet kihelyezett sörccsapokat

- ❖ pasztőrözött sört forgalmaznak
- ❖ a nagyvállalatok (Heineken, Dreher, Borsodi, Pécsi Sörgyár) szerződéssel helyezik ki vendéglátó partnereiknek a sörccsapot, melyet meghatározott időszakonként ellenőriznek („mosótúrák”)





# Sörccsap kezelési eljárás vizsgálata, 2012



A sörccsapot kihelyező vállalkozások és a csapoló berendezések kezelői közötti **szerződésekre** vonatkozóan.

52 megkeresésből 42 válasz érkezett.

20 sörfőző (kis helyi sörfőzde) nem üzemeltet kihelyezett sörccsapot

- ❖ nem pasztőrözött sört állítanak elő
- ❖ a sörfőzés helyén működtetett sörccsap vegyszeres kezelését a sörfőző mester szakmai felügyeletével végzik, legalább 7 naponként, de inkább gyakrabban

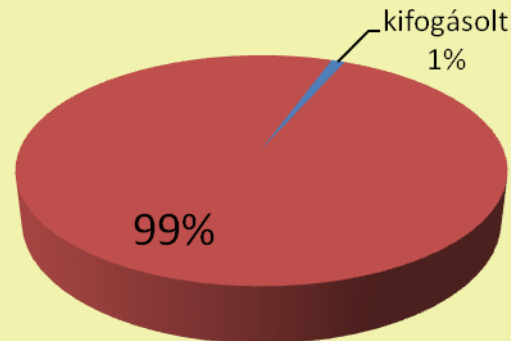


# Csapolt sör mikrobiológiai monitoring mintavételek, 2011-2012



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

év	Mikrobiológiai vizsgálatra tervezett minta szám	Vizsgált minta szám	Kifogásolt minta szám	Kifogás oka
2011	50	50	0	-
2012	50	50	1	E.coli (<10 cfu/ml)

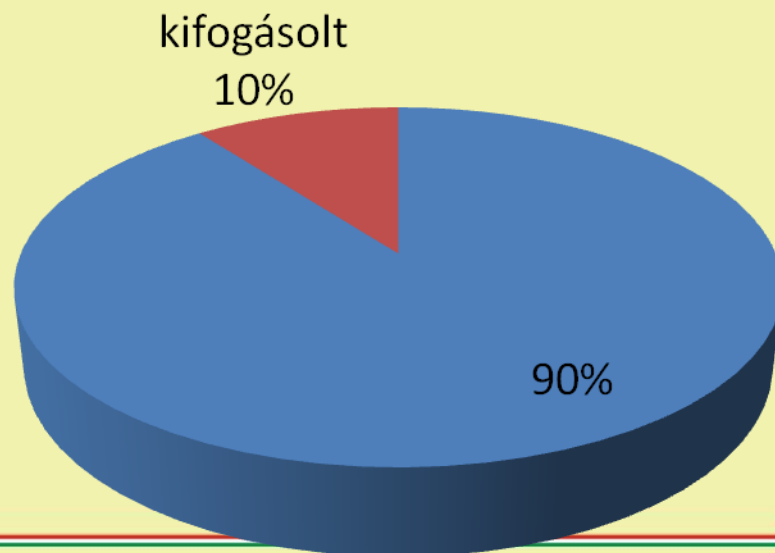


Vizsgált sörök: Borsodi, Dreher, Heineken, Pécsi, és egyéb kis sörfőzdék



# Sörccsap higiéniai törlet monitoring minták 2012

Ellenőrzött helyek	Vizsgált minta	Vizsgálatok	Kifogásolt minta	Kifogás oka
száma				
10	13	26	3	Coliform (<10 cfu/ml) E.coli (<10 cfu/ml)



# 2012. nyári szezonális célellenőrzés csapolt sör mikrobiológiai vizsgálata és csapoló-berendezés tisztítása



2012.Nyár	A csapolt sör minták száma		A csaptisztítás és mintavétel közötti átlag napok száma		Mintázott David csapok száma
	összes	kifogásolt	vizes	vegyszeres	
Összesen	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>3</b>

Vizsgált sörök: Borsodi, Dreher, Heineken, Pécsi, és egyéb kis sörözők



# Együttműködés a Magyar Sörgyártók Szövetségével



## 2012. június

30 véletlenszerűen kiválasztott vendéglátóhelyen a sörcsapok kezelési gyakorlatának ellenőrzése a nagy sörgyárak képviselőivel

### Összegezve:

- szerződésben szabályozzák a vendéglátók és sörgyár közötti felelősség megosztást,
- szerződésben szabályozzák a sörcsapok vegyszeres kezelésének és vizes atmoszféra tisztaságának gyakoriságát,
- nem megfelelőség esetében leszerelik a sörcsapot,
- a vegyszeres karbantartások minden esetben dokumentáltak, viszont nem a jó higiéniai útmutatóban leírtak szerint, hanem a sörgyárak saját rendszere alapján.



# Csapolt sör élelmiszerbiztonsági kockázatának megítélése (NÉBIH – ÉKI)



- a sörcsapok nem megfelelő tisztítása, ill. fertőtlenítése a sör minőségét kedvezőtlenül befolyásolhatja
- **a sörcsapok tisztításának részletes szabályozása nem élelmiszerbiztonsági, hanem minőségi kérdés**



HOZZÁSZÓLÁS  
észrevétel  
javaslat stb:

[ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

**Köszönöm figyelmüket!**

