



n é b i h

Termőföldről az asztalig

KENYÉR ÉS BEJGLI CÉLELLENŐRZÉS 2012

Eredmények és tapasztalatok

Bartyik Tünde

Élelmiszer-biztonsági felügyelő

NÉBIH Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

2013. április 9.





Kenyér célellenőrzés I.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Ellenőrzés ideje:** 2012. április és július
- **Ellenőrzést végző megyék:**
 - Fejér Megyei
 - Veszprém Megyei
 - Győr-Moson-Sopron Megyei Kormány Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságai
- **Ellenőrzést végző laboratórium:**
 - NÉBIH ÉTbi Veszprém Megyei Regionális Élelmiszerlánc Laboratórium
- **Mintavétel helye:**
 - előállító létesítményekben és kereskedelemben





Kenyér célellenőrzés II.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Minták száma:**

- 74 db (búzakenyér, félbarna kenyér, rozs- és rozsos kenyér, egyéb (különféle maggal szórt és magvakat tartalmazó, burgonyás, szendvics) kenyér

- **Vizsgált paraméterek:**

- Konyhasótartalom

- Savfok

- Érzékszervi jellemzők

(MÉ szerinti leíró jellegű vizsgálat)

- ❑ alak, héj és bélzet tulajdonságait, illat, íz

- Térfogat, tömeg vizsgálat

- Csomagolás és jelölés vizsgálat

- Lisztösszetétel vizsgálat (előállító üzem)

- gyártmánylap vizsgálat (előállító üzem)

- DON-toxin tartalom vizsgálat





Kenyér célellenőrzés III.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Leggyakoribb hiányosságok:**

- Érzékszervi hibák (pl.: egyenetlenül sült, repedezett héjú, bélzet színe nem egyenletes, túl sok üreget tartalmazott, szájból rágáskor a szájpadról tapadt, vágáskor túlzottan morzsalékos, sós, mellékízzel rendelkező)
- Savfok alacsonyabb volt a meghatározott minimum értéknél
- Sótartalma magasabb volt a maximum határértéknél
- Jelölési hiányosságok (teljesen jelöletlen, jelölésen feltüntetett adatok nem egyeztek a gyártmánylapban foglalt adatokkal, az összetevők feltüntetése nem volt megfelelő – adalékanyag csoportnév nem volt feltüntetve)
- Nem tudták az előállító helyen a kenyér gyártmánylapját bemutatni

A hatóság a hibákért **élelmiszer-ellenőrzési bírságokat szabott ki vagy figyelmeztetésben részesítette az előállítót.**





Kedveltségi vizsgálatok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- A Laboratóriumokban az érzékszervi előírásnak való megfelelés ellenőrzése mellett egy kedveltségi rangsor is összeállításra került.
- A termékek érzékszervi vizsgálatát képzett bírálókból álló bizottság bírálta; majd a szöveges értékelés mellett párhuzamosan 1-5 pontig terjedő skálán is értékelték a kódszámokkal jelölt mintákat.
- A pontskálán az 1 jelenti a teljesen elfogadhatatlan terméket, míg az 5 nagyon jó tulajdonságokkal rendelkező terméket jelent.
- **Az alacsonyabb kategóriákba soroláshoz elegendő volt egy-egy kedvezőtlenebb megítélésű tulajdonság megléte.**





Kenyér célellenőrzés IV.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig


- **Kedveltségi vizsgálat:**

- 29 db búzakenyér,
- 13 db félbarna kenyér,
- 12 db rozs- és rozsos kenyér
- 20 db egyéb (különféle maggal szórt és magvakat tartalmazó, burgonyás, szendvics kenyér)

- **Kedveltségi vizsgálat eredménye:**

- A **búzakenyerek** közül 4, a **félbarna kenyerek** közül 1 termék minősége volt nagyon gyenge.
- A vizsgált termékek közül a **rozs- és rozsos kenyerek** szerepeltek a legjobban; a beérkezett minták 2/3-a volt kiváló vagy jó minőségű volt.
- Az **egyéb kenyerek** kategóriában a megvizsgált minták 85 %-a kiváló vagy jó lett, 2 termék minősége viszont nagyon gyenge volt.
- A megvizsgált **összes kenyér közel 60%-a kiváló vagy jó minősítést kapott**, a termékek 30%-a közepes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezett, 3 db kenyeret találtak a bírálók gyenge minőségűnek és 7 db nagyon gyenge érzékszervi tulajdonsággal rendelkező kenyér volt a vizsgált termékek között.





Egészségtudatosság – a só mennyiségének csökkentése



- 2008-ban 27 uniós tagállam közül 20 - köztük Magyarország is – megszavazott egy keretprogramot melynek fő célja, hogy **négy év alatt** az egyes tagállamok a leginkább érintett szegmensek vonatkozásában **össességében minimum 16%-os só fogyasztás csökkentést érjenek el. A só fogyasztás csökkentése egészségügyi szempontból szükséges**, hiszen a magyar lakosság napi átlagos só bevétele háromszorosa az ajánlottnak: 5 g helyett 15 g az átlagos fogyasztás.
- A kenyér és péksütemény a második helyet foglalja el a lakosság körében fogyasztott legmagasabb só bevitelt jelentő élelmiszerek között. Ennek következtében **a kenyerek sótartalmának csökkentése érdekében a következő években a kenyerek szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom határértékei a következőképpen fognak változni:**

Alkalmazás időpontja	Minimális sótartalom	Maximális sótartalom
Jelenleg	legalább 1,5% (m/m)	legfeljebb 2,8% (m/m)
2015. január 1-től	legalább 1,3% (m/m)	legfeljebb 2,5% (m/m)
2018. január 1-től	legalább 1,3% (m/m)	legfeljebb 2,35 % (m/m)





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Beigli célellenőrzés I.

- „Nincs karácsony beigli nélkül”.
- Mivel szerettünk volna teljes képet adni a termékkör kapcsán, az **ellenőrzés kiterjedt azokra a termékekre is, amelyek megnevezésében nem szerepelt a beigli vagy a beigli, ilyenek voltak a „tekercek”, ezekre a termékekre nem vonatkoznak a fenti Magyar Élelmiszerkönyvi előírások, a gyártmánylapjaikban előírt követelményeknek kell megfelelniük.**
- A helyszíni vizsgálatok során **ellenőrzésre kerültek a beiglihez használt egyes mák alapanyagok morfin és egyéb alkaloida tartalma.**





Beigli célellenőrzés I.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Ellenőrzés ideje:** 2012. december

- **Ellenőrzést végző megyék:**

- Pest Megyei
- Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei
- Veszprém Megyei Kormányhivatalok

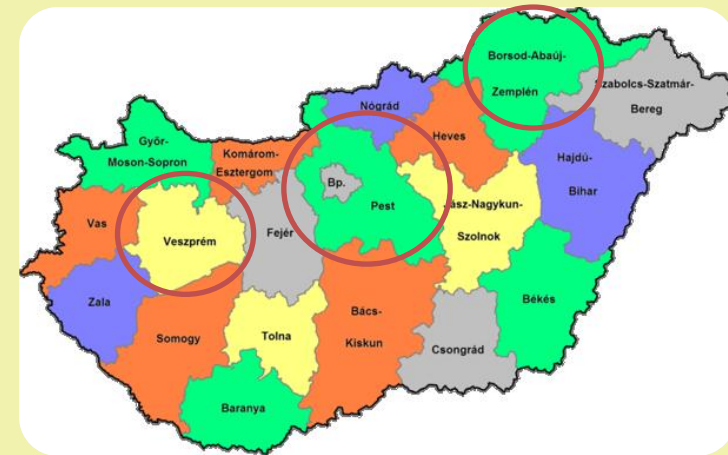
Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi
Igazgatóságai

- **Ellenőrzést végző laboratórium:**

- NÉBIH Megyei Regionális Élelmiszerlánc Laboratóriumai

- **Mintavétel helye:**

- előállító létesítményekben és kereskedelmi egységekben





Beigli célellenőrzés II.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Minták száma:** 41 db
- **Vizsgált paraméterek:**
 - Magyar Élelmiszerkönyvekben foglalt előírások teljesülése
 - alak, felület, bélzet, szag, íz,
 - Cukortartalom
 - zsírtartalom
 - töltelékarány
 - Tömeg vizsgálata
 - Jelölés vizsgálata
 - Salmonella és penész jelenlétet vizsgálata
 - A mák töltelékű termékek esetén a mák morfin tartalmának vizsgálata
 - A helyszíni előállítói hatósági ellenőrzések során a gyártmánylapok, az anyagnorma, a ténylegesen felhasznált összetevők ellenőrzése





Beigli célellenőrzés III.



- **Leggyakoribb hiányosságok:**

- A töltelékaránya nem érte el a minimálisan előírt határértéket
- A termékek tömege nem érte el a minimálisan előírt mennyiséget
- Jelölési hiányosságok (pl. teljesen jelöletlen, az összetevők feltüntetése nem volt megfelelő vagy hiányzott pl. hiányzott a mennyiségi megjelölés, nem volt kirészletezve az összetett összetevő, az összetevő neve nem volt megfelelő, hiányzott a töltelékarány feltüntetése a megnevezés mellett, a minőségmegőrzési idő dátumsorrendje nem a nap/hó/év sorrendet követte, a termék tömegét túl kicsi betűmérettel jelölték stb.)
- Érzékszervi hibák (deformálódott, égett, túlságos repedezett, savanyú, keserű vagy dohos illetve avas illatú, illetve különböző mellékízű)

A hatóság a hibákért **élelmiszer-ellenőrzési bírságokat szabott ki vagy figyelmeztetésben részesítette az előállítót.**





Beigli célellenőrzés IV.



- **Kedveltségi: 39 db minta**
 - 15 db mákos beigli
 - 14 db diós beigli
 - 10 db egyéb, beiglihez hasonló termék (tekercek, valamint különféle – dió és mák tölteléktől eltérő - bejglik).
- **Kedveltségi vizsgálat eredménye:**
 - A jogszabályok által szabályozott **bejglik sokkal jobban szerepeltek, mint a tekercek**, amelyek közepes minősítésnél jobb érzékszervi minősítést nem kaptak.
 - A **termékek több, mint 50 %-a közepes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezett, 30 %-uk nagyon jó vagy jó minősítést kapott és mindösszesen a megvizsgált termékek 20%-át találták a bírálók gyenge vagy nagyon gyenge minőségűnek.**
 - **A mákos bejglik és diós bejglik között is megállapítható némi különbség**, ugyanis míg a vizsgált mákos beigli több mint 50%-a nagyon jó vagy jó minősítést kapott, addig a diós bejglik alig 15%-a kapott nagyon jó vagy jó minősítést.





Elérhetőség



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A két célellenőrzésről szóló teljes jelentés a következő helyeken érhetőek el:

- https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/archivum/2012/2012_evi_beigli_ceellenorzes.html?pagenum=1
- https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/archivum/2012/kenyer_ceellenorzes_2012.html





n é b i h
Termőföldtől az asztalig



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Köszönöm figyelmüket!

