

---

## SAJTÓKÖZLEMÉNY

---

Budapest, 2026.03.24.

**Kosz, lejárt és nyomonkövethetetlen élelmiszerek, pókhálók – súlyos jogsértések miatt zárt be üzletet és vont ki élelmiszereket a forgalomból az NKFH**

Súlyos élelmiszer-biztonsági és higiéniai hiányosságokat tárt fel a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság (NKFH) három különböző kereskedelmi egység ellenőrzése során. A feltárt jogsértések egyértelműen rámutatnak arra, hogy a szabályok figyelmen kívül hagyása nemcsak jogi következményekkel jár, hanem közvetlen veszélyt jelenthet a fogyasztók egészségére is. A hatóság ezért minden esetben azonnali intézkedéseket hozott, hangsúlyozva, hogy zéró toleranciát alkalmaz az élelmiszer-biztonságot sértő gyakorlatokkal szemben.

A hatósági ellenőrzés alá vont **Brutál Diszkont üzletben** végzett ellenőrzés során lejárt élelmiszereket találtak a polcokon, köztük kifejezetten érzékeny fogyasztói csoportoknak szánt termékeket is. Emellett több termékről hiányzott a minőségmegőrzési idő és a tételazonosító jelölés is, ami súlyos élelmiszer-biztonsági kockázatot jelent.

A jelölések hiánya nem csupán a fogyasztók megtévesztésére alkalmas, hanem kizárja a termékek eredetének és útjának nyomonkövetését is. Az ilyen gyakorlat az élelmiszer-hamisítás gyanúját is felveti, tekintettel arra, hogy az eltávolítás a valós lejáratú idő elfedésére is irányulhat.

A **MARKET POINT kereskedelmi egységben** végzett ellenőrzés során a hatóság több élelmiszerkategóriát érintő, rendszerszintű hiányosságokat tárt fel. Az intézkedések feldolgozott élelmiszerekre, helyben sült termékekre, valamint zöldség-gyümölcs árukra egyaránt kiterjedtek.

Az ellenőrzés során szintén több magyar nyelvű jelöléssel nem rendelkező, illetve lejárt minőségmegőrzési idejű termék került azonosításra mind a polcokon, mind a hűtőkben. A kifogásolt termékek között szerepeltek húskészítmények, tejtermékek, édességek és gyorsfagyasztott áruk is. Ezek forgalmazása közvetlen élelmiszer-biztonsági kockázatot jelent, ezért a hatóság az érintett tételek azonnali kivonását és értékesítésük megtiltását rendelte el.

A hatóság továbbá jelentős mennyiségben azonosított nyomonkövethetetlen termékeket is, különösen a helyben sült péksütemények körében. Egyes fánk- és töltött pékárutételek esetében sem a tételazonosítás, sem a megfelelő jelölés nem volt biztosított, így azok eredete és kezelése nem volt visszakövethető. Ezen termékek tárolása során továbbá komoly higiéniai problémák is felmerültek. Az ilyen termékek forgalmazása súlyosan sérti az élelmiszerlánc-biztonsági előírásokat.

A zöldség-gyümölcs kínálat ellenőrzése során további hiányosságok kerültek feltárára, több termék esetében hiányzott a származási ország, az osztályba sorolás és a fajta megjelölése, így a vásárlók nem kaptak megfelelő tájékoztatást a termékek eredetéről és minőségéről. Az ilyen jelölési hiányosságok nemcsak a fogyasztói jogokat sértik, hanem a tisztességes piaci versenyt is torzítják.

Az ugyancsak ellenőrzött **AKCIÓPONT üzletben** feltárt állapotok kirívóan súlyosak voltak. Az ellenőrök szennyezett eladóteret és raktárt, elhanyagolt, koszos és rozsdás berendezéseket, valamint

általános rendezetlenséget tapasztaltak. A mennyezetről pókháló és lerakódott szennyeződés lógott, a takarítás teljes hiánya egyértelmű volt. Az üzletben lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszereket – köztük bébiételt – kínáltak, több termék pedig semmilyen módon nem volt nyomonkövethető.

Különösen aggályos körülmény volt, hogy a földön tárolták a csomagolatlan élelmiszereket, miközben az eladótérben kutya is tartózkodott, a takarítóeszközök szétszórva heverték, és fertőtlenítőszer is az élelmiszer közvetlen közelében volt elhelyezve. A HACCP rendszer hiánya, a hűtési napló vezetésének elmaradása, a dolgozók képzésének és egészségügyi alkalmasságának hiányosságai tovább növelték a kockázatot. A feltárt jogsértések olyan mértékűek voltak, hogy a hatóság az üzlet működését azonnali hatállyal felfüggesztette. Az egység csak a teljes körű takarítást és a hiányosságok megszüntetését követően nyithatott meg újra.

Az élelmiszer-biztonsági ellenőrzések elsődleges célja a fogyasztók egészségének és biztonságának védelme, valamint a jogkövető vállalkozások támogatása. A lejárt, nem megfelelően tárolt vagy ismeretlen eredetű élelmiszerek komoly egészségügyi kockázatot hordoznak, különösen a gyermekek és más érzékeny csoportok, így például idősek, kismamák, allergiában, vagy valamely ételérzékenységekben szenvedők számára. A higiéniai hiányosságok pedig kedveznek a kórokozók elszaporodásának, ami akár tömeges megbetegedésekhez is vezethet. A hatóság ellenőrzései kiterjednek többek között a higiéniai feltételek meglétére, a jelölésekre, valamint a termékek nyomonkövethetőségének biztosítására is, hiszen ezek hiánya esetén a nem biztonságos termékek gyors kivonása sem garantálható.

Az ellenőrzéseket követően az üzemeltetők eleget tettek jogszabályi kötelezettségeiknek, biztosítva az élelmiszer-biztonsági és higiénia szabályok betartását, így a hatósági fellépés elérte célját.

Az ellenőrzések mellett ugyanakkor a **fogyasztói tudatoságnak is fontos szerepe van.** Figyelmeztető jel lehet például, ha az eladótér rendezetlen, szennyezett, a pultok ragacsosak, a padlón hulladék vagy ételmaradék található. Ugyancsak problémára utal, ha a hűtők koszosak, jegesednek, vagy láthatóan nem megfelelő műszaki állapotban vannak. A helyben sült pékáruk esetében a vásárlók is sokat tehetnek saját biztonságuk érdekében, ha tudják, milyen körülmények utalhatnak nem megfelelő működésre.

Különösen fontos a pékáruk kezelése: ha a termékek szabadon, védelem nélkül vannak kihelyezve, vagy a vásárlók számára nem biztosított eszköz (például csipesz, kesztyű) azok megfogásához, az higiéniai kockázatot jelent. Intő jel az is, ha a vásárlók kézzel válogathatnak a pékáruk között, vagy ha a kiszolgáló személyzet nem tartja be az alapvető higiéniai szabályokat. A zsúfoltság és a rendezetlenség szintén árulkodó lehet: ha dobozok, göngyölegek, árukészletek az eladótérben vagy a pékáru közelében vannak felhalmozva, az a nem megfelelő tárolás jele lehet.

Problémát jelenthet az is, ha a különböző termékek nincsenek elkülönítve, illetve ha nem egyértelmű, hogy mely termék mikor készült vagy meddig fogyasztható. A hűtést igénylő alapanyagok vagy töltelék pékáruk esetében kiemelten fontos, hogy a hűtési körülmények megfelelőek legyenek. Ha a hűtlánc megszakad, vagy az élelmiszerek nem megfelelő hőmérsékleten kerülnek tárolásra, az gyors minőségromláshoz és élelmiszer-biztonsági kockázathoz vezethet.

Az NKFH és a szakmai irányítása alatt álló kormányhivatalok kiemelten ellenőrzik az élelmiszer-biztonsági szabályok betartását a fogyasztók érdekében. Ugyanakkor a vásárlóknak érdemes körültekintően dönteni: ha egy üzletben több ilyen intő jel is tapasztalható, célszerű elkerülni a vásárlást, hiszen ezek a körülmények nemcsak a termék minőségét, hanem a fogyasztók egészségét is veszélyeztethetik.

**További információk:**

**Dr. Eitmann Norbert, sajtófőnök 06-30/643-0204**