

X. Fejezet. Fogyasztóvédelem az élelmiszerláncban és a tűzifa-forgalmazásban – a Nébih tevékenysége

1. Bevezetés
2. A Nébih hatósági ellenőrzési rendszere
3. A Nébih minőségvizsgálatai
4. A Szupermenta – a Nébih termékteszt programja
5. Kettős minőség vizsgálatok
6. Kiváló minőségű élelmiszer védjegyrendszer (KMÉ)
7. Lakossági bejelentések, a „Zöldszám” és a közösségi média
8. A termékvisszahívások nyilvánosságra hozatala
9. A közétkeztetés minősítőrendszere, a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program
10. A Nébih oktatási tevékenysége
11. A faanyag termék-lánc-felügyelete (EUTR)
12. Összefoglalás
13. Forrás- és irodalomjegyzék

1. Bevezetés

A Nébih a teljes élelmiszerláncot (a termőföldtől az asztalig) felügyeli, azt országos illetékességgel ellenőrizheti, így végső soron az élelmiszerlánc-biztonság (ezen belül kiemelten is a hazai élelmiszerbiztonság) „garanciája”. Az élelmiszerlánc egységes és folyamatos hatósági felügyeletéről pedig az Éltv. rendelkezik.

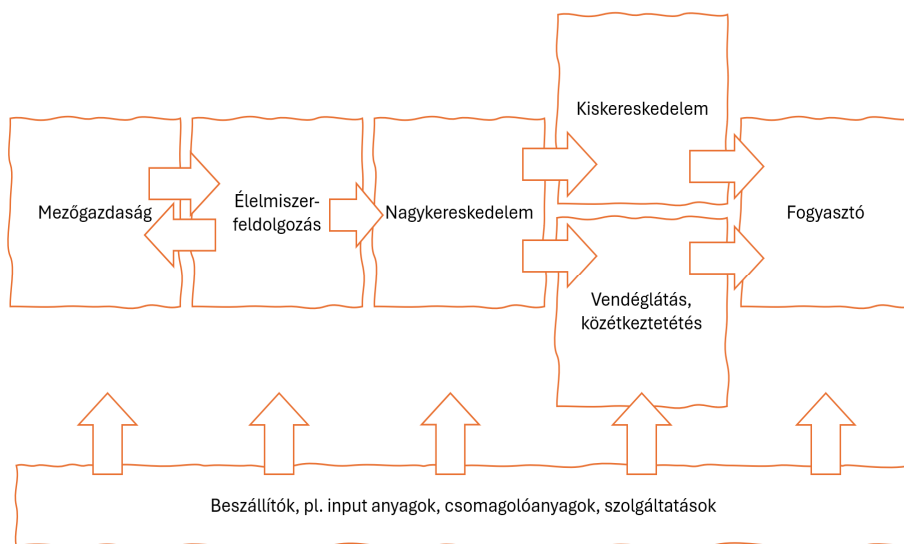
Közigazgatási értelemben a hazai élelmiszerlánc-felügyelet múltja egészen 1888-ig, az állategészségügy rendezéséről szóló 1888. évi VII. törvénycikk megszületéséig nyúlik vissza, amely jogi keretet tovább tágította az 1895. évi XLVI. törvénycikk a mezőgazdasági termények, termékek és cikkek hamisításának tilalmazásáról. Ez utóbbi jogszabály a mai értelemben is modern szemléletű elemeket tartalmazva megelőzte korát, hiszen rendelkezik a hatósági ellenminta átadásáról, illetve a feltárt jogszabálysértések nyilvánosságra hozataláról, valamint a büntetési tételek laboratóriumfejlesztésre való fordításáról. A terület felügyeletét napjainkban ellátó Nébih 2012. március 15-én jött létre, szakmai tevékenységét az akkor még készülő, később a 1703/2013. (X. 8.) Korm. határozatával elfogadott Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia (ÉLBS) iránymutatása alapján kezdte meg.⁷⁷⁷

Az élelmiszerlánc-biztonság fogalmát több helyen és többféleképpen is meghatározták,⁷⁷⁸ de mindegyiknek az a lényege, hogy a végső termék biztonságát csak az oda vezető folyamatok, valamint a köztes termékek biztonságossága eredményezheti. A lánc elemei egymásra épülnek, a folyamatok sérülékenyek, éppen ezért a lánc bármely pontján keletkezett probléma a végső termék biztonságát veszélyezteti. Az élelmiszerlánc az élelmi-

⁷⁷⁷ Ld. VM-Nébih, 2013; Kasza et al., 2013.

⁷⁷⁸ Ld. VM-Nébih, 2013; Kasza, 2018.

szere közvetlen vagy közvetett hatással bíró, a „termőföldről az asztalig” tartó láncot alkotó folyamatok (1. ábra), valamint e folyamatok eredményeképpen létrejövő termékek összessége.⁷⁷⁹ Egy hosszabb definíció szerint az élelmiszerlánc-biztonság azt jelenti, hogy „a szereplők a láncban jelenlévő veszélyeket azonosítják, azok kockázatait kezelik, azért, hogy ne jelenthessenek elfogadhatatlan mértékű egészségügyi, gazdasági (és egyéb) kockázatot sem az egyén, sem a társadalom számára. Az élelmiszerlánc-biztonságot úgy lehet fokozni, hogy minden szereplő korszerű, objektív tudással rendelkezik, és azt a gyakorlatban megfelelően alkalmazza. Ebben azonban már nem csak a vállalkozóknak, hatóságnak, fogyasztóknak és felhasználóknak van szerepe, hanem a társadalom más csoportjainak is, így a politikának, médiának, tudománynak, oktatásnak, szakmai köztestületeknek, szakmai és civil szervezeteknek is”.⁷⁸⁰



1. ábra: az élelmiszerlánc szereplői, forrás: saját szerkesztés.

A Nébih integrált élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságként működik, vagyis lefedi a teljes élelmiszerláncot a termőföldről az asztalig. Az ÉLBS alapján elmondható, hogy az élelmiszerlánc-biztonság megteremtéséhez és fenntartásához a hiteles és erős hatóságon túl szükség van a felelős és felkészült vállalkozásokra, valamint a tudatos fogyasztókra, vásárlókra egyaránt. E hármas egység megteremtésével lehet hatékonytá tenni a működést. Így tehát az uniós fogyasztóvédelmi alapjogok és célok a Nébih esetében is hangsúlyosak, különösen a fogyasztók egészségének és biztonságának védelme, a gazdasági érdekeinek védelme, valamint a fogyasztók tájékoztatása és tájékozottságának növelése tekintetében.⁷⁸¹

⁷⁷⁹ Ld. ITNET, 2012.

⁷⁸⁰ VM-Nébih, 2013.

⁷⁸¹ Ld. EP, 2020.

A fentiek miatt a klasszikus biztonságra és nyomonkövethetőségre vonatkozó vizsgálatokon és ellenőrzéseken túl a Nébih kiemelt figyelmet fordít a minőségvizsgálatokra, minősítésekkel járó folyamatokra is, illetve igyekszik minél élénkebb párbeszédet folytatni a vállalkozások mellett a fogyasztókkal is, jó példát mutatva a kockázatkommunikáció Partnerségi modelljére,⁷⁸² amely a jelenlegi legfejlettebb modell az EU-s országok gyakorlatában.⁷⁸³ Számos olyan akciót, illetve projektet indítottunk, amelyek a fogyasztói érdekeket helyezik előtérbe és a fogyasztókhoz szólnak.⁷⁸⁴ Az élelmiszer a lánc összetettsége miatt bizalmi termék, éppen ezért kiemelten fontos a fogyasztó tájékozottsága a tudatos választás és a felesleges kockázatok elkerülése érdekében.⁷⁸⁵

2. A Nébih hatósági ellenőrzési rendszere

Alapesetben az élelmiszerlánc-termékek (pl. élelmiszer, takarmány) biztonságosságáért és minőségéért is a vállalkozás, azaz a gyártó/előállító, vagy külföldön gyártott termék esetében az első hazai forgalmazó felel, bár bizonyos esetekben felmerül a belföldi forgalmazó, szállító felelőssége is.⁷⁸⁶ Mind a biztonságot, mind a minőséget, mind pedig a hozzá tartozó folyamatokat a hatóság a kockázatelemzésének megfelelően ellenőrizheti és ellenőrzi. A meg nem felelés az intézkedésekre kötelezést, illetve bírság kiszabását vonja maga után.

Az élelmiszerlánc összetettsége miatt a Nébih ellenőrzi a különböző szintű folyamatokat (előállítás, kereskedelem), a nyomonkövethetőséget (a termék, valamint termékhez felhasznált alapanyagok tekintetében), a terméket (köztes terméket vagy végső, már fogyasztóhoz kerülő terméket egyaránt). A végső termék biztonsága és minősége így szavatolható leghatékonyabban.

A Nébih vizsgálatai – beleértve természetesen a termékek minőségvizsgálatát is – alapvetően három nagy csoportba sorolhatók: a) éves terv szerint, előre meghatározottan, kockázatelemzés alapján a termék-monitoring, illetve létesítmény-ellenőrzés keretében; b) szezonális és céllenőrzések keretében (ilyen pl. az adott időszakra fókuszáló húsvéti, tavaszi céllenőrzés, vagy adott termékkörre – pl. import húsról – koncentrált ellenőrzés); c) egyedi ügyekként indulva (pl. közérdekű bejelentésre, társhatósági jelzésre vagy az informatikai rendszer által jelzett kockázat alapján).

Valamennyi esetben külön döntés születik arról, hogy a vizsgálat kizárólag központilag történik vagy a vármegyei élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság is részt vesz benne, illetve, ha igen, akkor milyen mértékben.

Létesítmény-ellenőrzés során hatósági szakemberek vizsgálják az adott létesítmény folyamatait, kritikus pontjait, általános higiéniját, az alapanyagok és a kész termékek nyomonkövethetőségét. Szükség esetén mintát vesznek, ami a klasszikus termék és alapanyagmintán túl higiénéjára vonatkozó egyéb (pl. felületi) minta is lehet.

⁷⁸² Ld. Kasza et al., 2020.

⁷⁸³ Ld. Kasza et al., 2024.

⁷⁸⁴ Ld. OFÁ, 2022.

⁷⁸⁵ Ld. Barna et al., 2014.

⁷⁸⁶ Ld. Éltv. 14. §.

A vásárlókat, fogyasztókat leginkább érdeklő termékvizsgálatok gyors elvégezhetőségének érdekében a Nébih központi mintavevő csoportot működtet, országosan szinte valamennyi termék esetében akkreditált módon tudnak hatósági mintát venni kereskedelemben és előállítónál egyaránt. A mintavétel professzionális működtetését a Nébih Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum nevű non-profit szervezete támogatja. A létesítmény és termékvizsgálatok jelentős része éves terv alapján, illetve szezonális és céllenőrzés során történik, kisebb számban pedig egyedi ügyként indulnak.

A Nébih állategészségügyi, borászati és az élelmiszerlánc további termékeit vizsgáló laboratóriumai évente több mint 1,6 millió mintából közel 4,4 millió paraméterre végeznek vizsgálatokat a szakemberek.⁷⁸⁷

3. A Nébih minőségvizsgálatai

A Nébih a minőséget és a minőségi paramétereket mind a felhasznált alapanyagok, mind pedig a végső termékek esetében is vizsgálja. A hazai előállítású termékeknél a folyamat is ellenőrizhető, míg a külföldön gyártott termék esetében csak a kész termék vizsgálható. Emiatt a hazai előállítású termék „biztosabbnak” tekinthető, hiszen az előállítási folyamat vagy annak egy része is látható, és a gyártó vállalkozás, illetve annak előélete is ismert a hazai hatóság számára. A termék minőségvizsgálatát és annak lépéseit leginkább a már kereskedelmi forgalomban lévő élelmiszereken keresztül lehet jól bemutatni. Ez esetben az első lépés a mintavétel, amely egy kereskedelmi egységben (akár eladótérből, akár raktárból) vagy közvetlenül az előállító készáru raktárában történik. E mintavétel jellemzően, de nem minden esetben előre meghatározott vizsgálati irányt tükröz a mérni kívánt paraméter vagy paraméterek ismeretében. Így a szükséges mintamennyiség is előre meghatározható, ilyen például a vaj zsírtartalma. A minta a Nébih laboratóriumába kerül, ahol a kérdéses paramétert vagy paramétereket mérik, majd a terméken feltüntetett vagy jogszabályban meghatározott előírt mennyiséggel összevetik.⁷⁸⁸

4. A Szupermenta – a Nébih termékteszt programja

A biztonságos, minőségi és megfelelő élvezeti értékű élelmiszerek fogyasztása összértékelmi érdekünk. E paraméterek (biztonság, minőség, kedveltség) ismeretében tud a fogyasztó helyesen dönteni arról, hogy mi kerüljön az asztalára. Ezek együttes és egyidejű elemzésére, azaz az élelmiszerek minőségi-biztonsági-kedveltségi vizsgálatára, valamint a vizsgálati eredmények fogyasztókkal és vállalkozókkal történő megosztására vállalkozott a Nébih 2014-ben. A Szupermenta program célja az egyes termékkörök hatósági „átvilágítása”, az eredmények hasznosítása a hatósági munka során, azok megosztása a vállalkozókkal, valamint végül, de nem utolsósorban az eredmények nyilvánosságra hozatala a vásárlók tájékoztatása és vásárlói döntések segítése érdekében. A vásárlók tudatos választása, illetve a vásárlói preferenciák megváltozása visszahathat az előállítókra, így végső

⁷⁸⁷ Ld. OFÁ, 2022.

⁷⁸⁸ Ld. pl. Magyar Élelmiszerkönyv, 2024; Szegedyné et al., 2016.

soron a kínálatot a magasabb minőség irányába képes befolyásolni. Különösen fontos lehet ez azokban az időszakokban, amikor az infláció magas, és emiatt a vásárlók az olcsóbb termékeket keresik, ezért a termelés a költséghatékonyság okán a minőséget alapvetően háttérbe szorítaná.

A terméktesztet ütemezése az előző évben összeállított éves terv alapján történik. A terv összeállításakor ma már kiemelt figyelmet kapnak a fogyasztóktól érkező megkeresések, de alapvetően a mindennapi, gyakran fogyasztott élelmiszerek, a korábbi tapasztalatok szerinti problémás termékkörök, illetve egyes nagy érdeklődésre számot tartó újdonságok élveznek előnyt a vizsgálati kör meghatározásánál. A megvalósítás első lépése a meghatározott termékkörre az ún. polcfelmérés lefolytatása, amikor a szakemberek összeírják és bekezelik a megjelölt termékkörben kapható termékeket. Rendszerint ezt követi egy szűkítési folyamat, a termékkör a részletes adatok ismeretében szűkül, konkretizálódik. A cél, hogy a hatósági szakemberek és a hatósági laboratórium által jól kezelhető termékszám jöjjön létre, hogy a termékek egymással jól összehasonlíthatók legyenek, továbbá, hogy a teszt eredménye a fogyasztók számára informatív legyen, valamint a kockázatokról, a minőségi termék fogalmáról megfelelő információkat adhassunk át. Optimális esetben a vizsgált termékek száma 20-35 közé esik. A mintavétel hatósági mintavétel formájában zajlik, azaz nem megfelelés esetén azonnali hatósági eljárás indítható és a nem biztonságos, vagy súlyosan minőséghibás termék azonnal lekerül a polcokról. A hatósági vizsgálat jelölés-vizsgálatból (vagyis a címke-információk ellenőrzéséből), illetve biztonsági és minőségi paraméterekre is kiterjedő laboratóriumi vizsgálatokból áll. A jelölés vizsgálatánál az összetevők felsorolása, az allergének feltüntetése, a tápérték valamint a megtevéstől jelölés jelenlétének vizsgálata kiemelt figyelmet kap. A laboratóriumi vizsgálatok sokrétűek, meghatározásuk során számtalanszor kerül sor nem szokványos, nem elvárt vizsgálatra, ezzel is segítve az új kockázatok felmérését. Így került sor kávéőrlemény esetében az ebben a kategóriában nem megszokott (a takarmányok vizsgálatok egyébként gyakori) mikroszkópos vizsgálatra, állati eredetű élelmiszerrel növényvédőszer-vizsgálatra, vagy egyes adott termékkörre nem engedélyezett szerek vizsgálatára is. A terméktesztet olykor kiegészülnek apró szemléletformáló kísérlettel is, például akrilamid mérése gyorsfagyasztott hasáburgonya sütése során. A hagyományos élelmiszer termékkörökön túl rendszeres az egyéb Nébih-hatáskörbe tartozó termékek vizsgálata is, mint például az állatgyógyászati készítmények, vetőmagok, étrend-kiegészítők. A vendéglátó egységeken túl 2023-ban megkezdődtek az egyéb létesítmények összehasonlító-minősítő vizsgálatai is a nagy üzletláncok meghatározott részlegeinek összehasonlításával. A Szupermenta 2024 márciusáig 104 termékkör teljes körű vizsgálatát végezte el, több mint 2250 terméken közel 230 ezer laboratóriumi paraméter vizsgálatával. A kedveltségi vizsgálatok több mint 2000 fő bevonásával zajlottak.⁷⁸⁹

Az adott termékteszt végén kialakult rangsornak megfelelően a rangsor élén végző termékeknek, vállalkozásoknak lehetőségük van Szupermenta emblémát igényelni. Az embléma nem védjegy, ugyanakkor segítheti a vásárlót a minőségi termék megtalálásában. Az embléma egy évig viselhető, a terméken vagy annak közvetlen környezetében helyezhető el. Így a hatósági tevékenység egy markáns, jól felépített kommunikációval egészül ki,

⁷⁸⁹ Ld. Szupermenta, 2024.

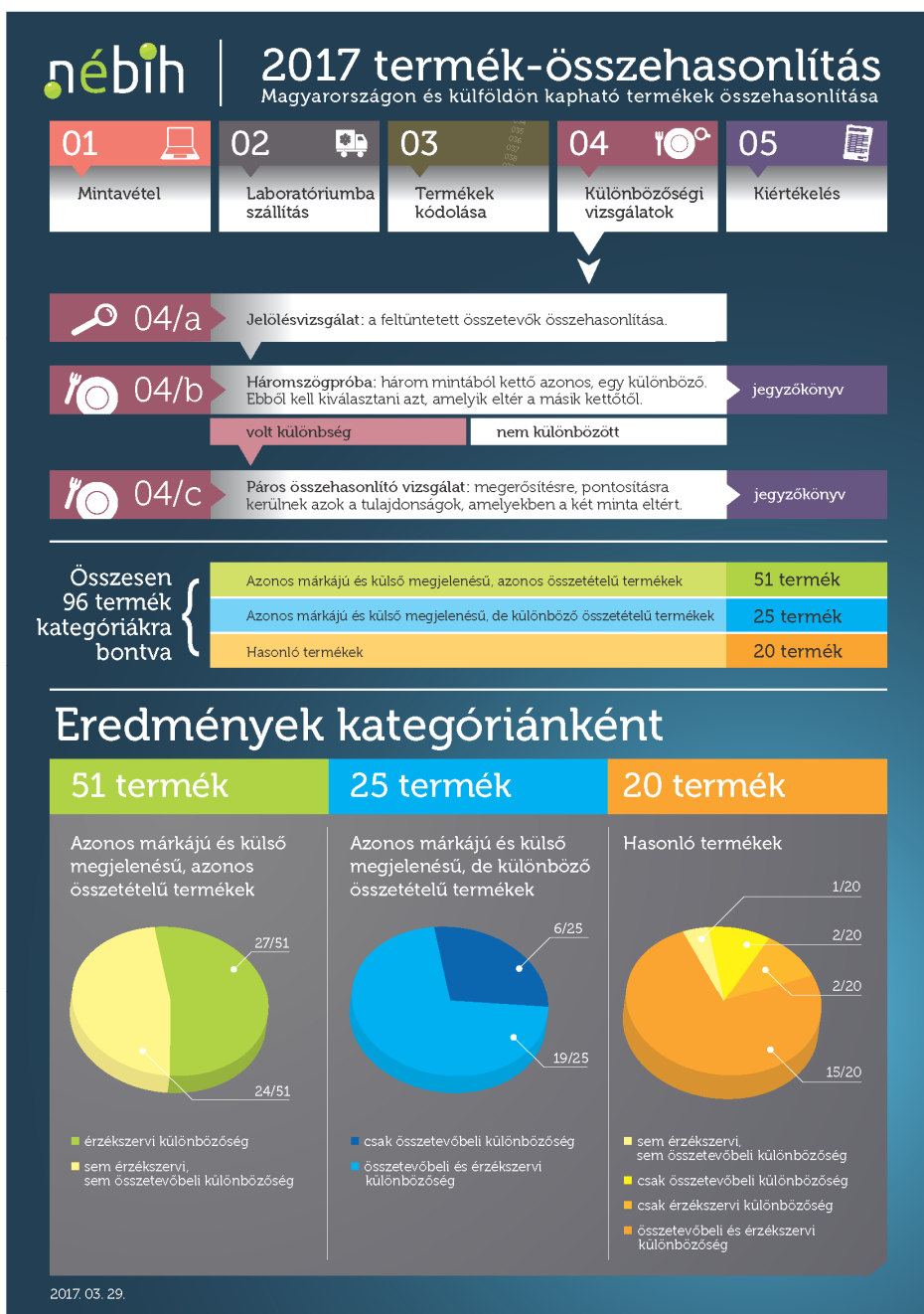
nemcsak a teszt eredményei, de az egyes termékkörökkel kapcsolatos érdekességek, információk is elérhetőek. A Szupermenta program a sajtóközleményeken és sajtómegkeresések-sajtóválaszok eszközein túl a közösségi médiát is igénybe veszi, önálló Facebook és Instagram oldallal, valamint TikTok felülettel is rendelkezik. A közösségi média felületeken a fogyasztókkal párbeszéd alakul ki, az olvasók kérdezhetnek, illetve a TikTok segítségével a fiatalabb generáció is edukálható.

5. Kettős minőség vizsgálatok

Az élelmiszerek kettős minőségének vizsgálata alapvetően az Európai Unió tagországaiban forgalmazásra kerülő azonos márkajelzésű, azonos megnevezésű, azonos megjelenítésű és azonos jelölésű élelmiszerek összehasonlító vizsgálatait jelenti. A „kettős minőség” jelenségének kutatása a 2014. évtől kezdődően több éven keresztül több lépcsőben folyt hazánkban az élelmiszerek területén. Több kisebb, tájékozódó vizsgálatot követően az első nagy átfogó, felmérő vizsgálat a 2017. év első negyedévében zajlott. A felmérés közel 100 termékpárt érintett, elsősorban élelmiszereket. A vizsgálat megállapította, hogy *„a különböző piacokra különböző minőségben történő gyártás jelensége létezik, azonban nem általános gyakorlat, csak termékenként vizsgálható, nem hatja át a teljes élelmiszerlánc-ágazatot”*.⁷⁹⁰

A vizsgálat eredményeképpen három kategóriát határoztak meg a Nébih szakemberei: azonos márkájú és külső megjelenésű, azonos összetételű termékek; azonos márkájú és külső megjelenésű, de különböző összetételű termékek; hasonló termékek. Mindhárom kategórián belül beazonosításra kerültek olyan termékek, ahol a megtévesztően hasonló vagy azonos megjelenítésű csomagolás alkalmas volt a fogyasztók szándékos vagy véletlenszerű megtévesztésére. Tehát mindhárom kategórián belül azt kellett feltérképezni, hogy a különbség mennyire volt szándékos, és ennek milyen okai lehettek. Az első csoport esetében az eltérést az eltérő minőségű alapanyagok, illetve az eltérő gyártási technológia okozhatta, a termékeket összehasonlítva a különbség a termékek kibontása előtt nem volt érzékelhető, jellemzően az érzékszervi vizsgálatok tárták fel a különbségeket. A második és a harmadik csoport esetében már a két terméket egymás mellé helyezve, és a jelölést, főként az összetevőket összehasonlítva is látható volt a különbség. Ezekben az esetekben, bár a jelölés szabályos volt, viszont az átlagfogyasztó a különböző országokban vett termékeket a való életben ritkán teszi egymás mellé, így a szabályos jelölés ellenére a termékek könnyen összetéveszthetők, különbözőségük nem derül ki, így alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére.

⁷⁹⁰ Nébih, 2017.



2. ábra: a Nébih vizsgálati eredményei az élelmiszerek kettős minőségének terén.⁷⁹¹

A vizsgálatról a fenti infografikán túl színes – nyomtatott és online formában is elérhető – kiadvány, az érzékszervi vizsgálat menetéről pedig videó készült, amelyek a Nébih honlapján elérhetőek.

⁷⁹¹ Nébih, 2017.

A 2017. év nyarán zajlott a következő vizsgálat, amely a fentieket megerősítette. Ez esetben 39 termékpárt vizsgáltak a Nébih szakemberei, újdonságnak számított, hogy az összehasonlítható termékek listája kiegészült zöldségekkel, gyümölcsökkel is. A termékek közel harmadánál tapasztaltak eltérést a szakemberek.

A mintavétel és a vizsgálat menete kettős minőség vizsgálatok során ugyan hasonlított a Szupermenta tesztek menetéhez, de pár lényeges különbséget ki kell emelni. A mintavétel ez esetben nem hatósági mintavétel, hiszen a külföldi termékek esetében ennek kivitelezése szinte lehetetlen. Ugyanakkor a szakemberek minden esetben igyekeztek azzal egyező feltételeket teremteni, azaz valamennyi esetben helyszíni (nem online) mintavásárlásra került sor, és a szállítás is a hatósági mintához hasonló módon (a hűtési lánc fenntartásának biztosításával) történt. A másik lényeges különbség, hogy bár kedveltségi vizsgálatok is történtek, azaz laikusok is kóstoltak, a vizsgálat sorozat a klasszikus műszeres laborvizsgálatokon túl kiegészült laboratóriumi érzékszervi vizsgálatokkal is. Így akkreditált vizsgálatok erősítették vagy éppen cáfolták meg a laikusok észrevételeit.

Szintén ebben az időszakban a Nébih reprezentatív közvéleménykutatást is végzett, amely megerősítette, hogy a hazai lakosság mintegy fele tapasztalt már minőségi eltérést a nyugat-európai országokban vett termékekhez képest.⁷⁹² Élelmiszerek közül az édesipari termékek kerültek kiemelésre.

A 2019. év második felére összegyűlt annyi adat és probléma, ami miatt a Nébih az aktuális Kerekasztal rendezvényének témájául a kettős minőséget választotta. A beszélgetésen a Nébih, az Agrárminisztérium mellett fogyasztóvédelmi civil szervezetek, gyártók és kereskedők érdekképviselői, szakmaközi szervezetei vettek részt. Bár a téma addigra jelentősen átpolitizálódott, a résztvevők egyetértettek abban, hogy a különböző országokban eltérő minőségben ugyanolyan vagy hasonló csomagolásban forgalmazott termék etikus is lehet, ha ezt például az eltérő helyi szabályok vagy egyes helyi alapanyagok eltérő minősége, beszerezhetősége, esetleg a két országban élő fogyasztók kutatásokkal is alátámasztott eltérő ízlése okozza, míg ha a különbséget kizárólag a maximalizálható gazdasági haszonszerzés indokolja, akkor etikátlan.

2018-ban az Európai Bizottság fogyasztóvédelmi szervezetének támogatásával indult a Nébih élelmiszer-minőséggel foglalkozó projektje, amelynek egyik legfontosabb célja volt a kettős minőség jelenségének kutatása. Ennél a vizsgálat sorozatnál a termékek több mint negyede mutatott lényeges eltérést. 2022. május 28. előtt eljárások megindításának lehetőségét jogszabályi háttér még nem biztosította, ugyanakkor a Nébih által nyilvánosságra hozott adatok a gyártókat és a forgalmazókat is párbeszédre ösztönözte. 2022. május 28. után jogszabályok alapján rendezetté vált ennek a területnek is a hatósági ellenőrzése és az esetleges hibák feltárása, valamint szankcionálása.

A belső piacon az üzleti vállalkozások fogyasztókkal szemben folytatott tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatairól szóló 2005/29/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 6. cikk (2) bekezdés c) pontja átültetésre került a hazai jogszabályokba. Az Fttv. 6. § (2) bekezdés c) pontja szerint megtévesztő kereskedelmi gyakorlat az a gyakorlat, amelynek keretében egy árut az egyik tagállamban akként forgalmaznak, hogy az megegyezik egy más tagállamban forgalmazott áruval, miközben az utóbbi áru összetételében vagy

⁷⁹² Ld. Bognár et al., 2020.

jellemzőiben jelentős eltérések vannak. Kivételt jelent, ha az eltérés jogszerű és objektív tényezők indokolják. Ebben az esetben tehát a fogyasztót olyan ügyleti döntés meghozatalára készítetik, amelyet egyébként nem hozott volna meg.

Az élelmiszerekre vonatkozóan pedig az Élt. 14/B. § (1)–(2) bekezdése ekként rendelkezik: „(1) Ha a Magyarországon forgalomba hozott élelmiszer megegyezik egy másik tagállamban forgalmazott élelmiszerral, az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó felelős azért, hogy a Magyarországon forgalomba hozott élelmiszer a másik tagállamban forgalmazott élelmiszertől összetételében vagy jellemzőiben ne térjen el jelentősen, kivéve, ha azt jogszerű és objektív ok fennállása teszi szükségessé. (2) Az (1) bekezdés szerinti jogszerű és objektív oknak minősül különösen, ha az élelmiszer összetételében vagy jellemzőjében jelentkező eltérést az e törvény végrehajtására kiadott rendeletben meghatározottak szerint jogszabály által előírt követelményeknek való megfelelés, valamely alapanyag élelmiszer-jelölésen feltüntetett eredete, időszakos jellege vagy a hazai fogyasztók egészséges és tápláló élelmiszerekhez való fokozottabb hozzáférése érdekében tett receptúramódosítás indokolja.”

Mivel a jogszabályi környezet sok esetben nem volt teljesen egyértelmű, az egységes értelmezés, valamint az élelmiszer-vállalkozók és a fogyasztók segítő tájékoztatása érdekében a Nébih – Európában az elsők között – Útmutatót állított össze. A munka során a hatósági tapasztalatok, valamint a közel tíz éven át elvégzett összehasonlító vizsgálatok tapasztalatai is beépítésre kerültek, az érintett szakmaközi szervezetekkel és vállalkozásokkal történő folyamatos egyeztetés mellett. Az Útmutató a Nébih honlapján elérhető.⁷⁹³

A Nébih kiemelten fontos és folyamatos feladatként tekint az Útmutató naprakészen tartására és szükség szerinti revíziójára. Erre elsősorban a szabályozási környezet esetleges változásai, a hatósági tapasztalatok, továbbá az élelmiszeripari vállalkozások konstruktív visszajelzései alapján lehet majd szükség a jövőben. Amennyiben a változó jogszabályok ezt indokoltá teszik, úgy az Útmutató haladéktalanul módosításra kerül.

A hatósági vizsgálatok folyamata a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően az Útmutató iránymutatásai alapján történik az összehasonlítandó termékek körültekintő vizsgálatával, amelynek az is része, hogy az adott termékek előállításában történt változást vagy módosulást is nyomon követik. Amennyiben változás tapasztalható a gyártásban, akkor a változás okát fel kell tárni, mert csak ennek alapján lehet megállapítani, hogy objektív okról van-e szó. A vizsgálat arra is kiterjed, hogy a termék-előállítás során történt-e receptúra-módosítás, ez mennyire volt indokolt, és ennek következtében változott-e, és ha változott, akkor milyen irányban a késztermék tápértéke, illetve érzékszervi tulajdonsága. Minden hatósági vizsgálat elsődleges szempontja az az alapvető fogyasztói elvárás, miszerint azonos márkajelzésű, megnevezésű, megjelenítésű és jelölésű termékek összetétele azonos legyen és érzékszervi tulajdonsága, élvezeti értéke se legyen jelentősen eltérő. Mivel a „jelentős eltérés” fogalmát jogszabály nem határozza meg, ezért az Útmutató biztosítja az egységes értelmezést is. Az Útmutató készítése során a legnagyobb kihívást az ún. objektív

⁷⁹³ Ld. Nébih, 2022.

okok felsorolása jelentette. Az objektív ok megléte a kettős minőség vizsgálata során indokoltta és elfogadhatóvá teszi a vizsgált termékek közti jelentős eltérést is, amely körében a következők jelennek meg:

- jogszabály által előírt követelményeknek való megfelelés (pl. energiatalok – Magyarországon a taurin felhasználás különadó alá esik – népegészségügyi termékadó, Neta törvény; Magyar Élelmiszerkönyv rendelkezései);

- különböző országban lévő gyártóhelyeken gyártott termékek esetében, amennyiben az adott ország hazai vagy logisztikai szempontból észszerű közelségben lévő országok alapanyagainak felhasználásával, illetve az adott ország gyártási kapacitását kihasználva történik, ezáltal rövidítve az ellátási láncot [igazolásul szolgálhat a 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet Magyar termék és Hazai termék kategóriának való megfelelés];

- indokolt ideig tartó eltérés új receptek és önkéntes receptmódosítások miatt, ahol több tagállamra kiterjedő, egyszerre történő piacra való bevezetés műszakilag és gazdaságilag nem megoldható;

- nemzeti ízpreferenciák figyelembevétele, amennyiben a gyártó ezt igazolni tudja [pl. kóstolási teszt/fogyasztói felmérés, hazai ízpreferencia nemzeti minőségrendszerrel (KMÉ) történő igazolása].

A fentiekhez a hatósági tapasztalatokon túl szükség volt a gyártók és a kereskedők valós mindennapi gyakorlatából hozott példákra, azok közös megvitatására, végül annak az Útmutatóban történő rögzítésére. Nem mondható el, hogy a munka befejeződött, mert a változó gyártói és kereskedelmi gyakorlatnak megfelelően adott esetben a leírtakat aktualizálni szükséges.

6. Kiváló minőségű élelmiszer védjegyrendszer (KMÉ)

A Szupermenta embléma sikerei, a rendezvényeken, különféle fórumokon a Nébih szakemberei és lakosság közötti párbeszéd során megfogalmazódott, hogy a vásárlók, fogyasztók oldaláról igény lenne egy olyan védjegyre, ami összekapcsolódik a Nébih nevével, szakmai tudásával. Ezért a Nébih a 2018. év első félévében reprezentatív felmérést készített a védjegyekről, amelyet később több alkalommal megismételt.⁷⁹⁴ A lakossági felmérések az alábbi eredményeket hozták:

- a védjegyekhez minőséget, megbízhatóságot és biztonságot társítanak a vásárlók;
- a védjegyek mögött állami hatósági ellenőrzéseket feltételeznek a fogyasztók – a hatósági ellenőrzésekben bíznak meg leginkább, a gyártói önellenőrzésekben a legkevésbé;
- a hatóságok között kiemelkedik a Nébih ismertség és megbízhatóság tekintetében, így ezt a hivatalt alkalmasnak érzik arra a válaszadók, hogy egy ilyen védjegyrendszert működtessen;
- a tudatos tájékozódás elenyésző, a lakosság túlnyomó többsége nem tájékozódik magától a védjegyekkel kapcsolatban, ismereteit leginkább vásárlás közben, az élelmiszerek csomagolásáról, esetleg vásárokon, rendezvényeken, fesztiválokon szerzi;
- a magyar vásárlók még mindig elsődlegesen árérzékenyek;

⁷⁹⁴ Ld. Szakos et al., 2022; Kasza et al., 2023; Fekete et al., 2023.

– az áron túl a terméktulajdonságok között a minőség a legfontosabb – élelmiszer vásárlásakor a három legfontosabb szempont az élelmiszer minősége, a termék lejárat ideje és az élelmiszer egészségre gyakorolt hatása; a legkevésbé fontosnak tartott szempontok között szerepelt az élelmiszer márkája, de a fogyasztók meglepő módon kevés hangsúlyt fektetnek arra is, hogy magyar terméket vásároljanak;

– a jelenleg Magyarországon bejegyzett 41 tanúsító védjegy rendszere átláthatatlan egy vásárló számára; szükség van egy olyan védjegyre, amely garantálja a kiváló minőséget egy élelmiszer esetében; ez az eredmény szoros összefüggést mutat az AKI korábbi tanulmányának megállapításaival.⁷⁹⁵

Megfogalmazódott tehát, hogy az élelmiszerek minősége kiemelten fontos a vásárlók számára. A hazai vásárlók szerint pedig a Nébih neve garanciát adhat egy adott védjegy hitelességére, elismertségére, a sok védjegy között ez valódi megkülönböztető értékkel bírhat. A vásárlói igények, a Nébih elképzelése, a szakmaközi szervezetek hazai termékeket előtérbe helyező kívánsága, valamint a kormányzati szándék megegyezett: a Nébih szakmai tudására alapozva jöjjön létre egy olyan védjegyrendszer, ami a minőséget garantálja, később ún. nemzeti minőségrendszer lehet, és a hazai termékek számára elérhető, adott esetben meg is különbözteti őket. A védjegy megalkotása során a biztonsági és minőségi szempontok mellett a fenntarthatósági kérdéskör is kiemelt figyelmet kapott. Ha a hazai lakosság elsősorban hazai előállítású termékeket vásárol, úgy hozzájárul az ellátási lánc rövidüléséhez (fenntarthatóság), segíti a magyar gazdaságot, és sok esetben biztonságosabb, minőségibb termékhez jut, hiszen a hazai termékek esetében a hatóság nem csak a végterméket, hanem a folyamatot is tudja ellenőrizni.

Ezen elvek mentén a Nébih – a mögötte álló Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Non-profit Kft. bevonásával – 2019-ben hozta létre a KMÉ védjegyrendszert. A KMÉ a magyar vásárlói igényekhez és a magyar élelmiszeripar jellemzőihez is igazodva született meg. Célja, hogy a biztonságosság, az ellenőrzött minőség, a hagyomány és fenntarthatóság automatikusan társuljon a hazai termék fogalmához, növelve ezzel a hazai termékek iránti bizalmat. A KMÉ egy állami tulajdonban lévő ún. tanúsító védjegy (azaz valódi minősítés van mögötte), egyben az Európai Unió által is elfogadott ún. nemzeti minőségrendszer is.

A KMÉ védjegy pályázat útján érhető el, a jelentkezőknek egy előre kiírt feltételrendszernek kell megfelelniük (ez a termékleírás). A minőséget és fenntarthatóságot garantáló termékleírások feltételrendszerének összeállítása időigényes és körültekintést igénylő feladat, termékkörönként történik, ezért a KMÉ pályázati lehetőség ágazatonként eltérő időben nyílik meg. Ez az oka annak, hogy a vásárlók még csak bizonyos termékeken találkozhatnak a KMÉ védjeggyel. A termékleírások elkészítésekor a Nébih elsősorban a saját tapasztalataira támaszkodik, de a szakmaközi szervezetekkel is egyeztet. Fontos kiemelni, hogy ez a védjegy tanúsító védjegy, tehát valódi tanúsítási folyamat van mögötte, azaz a beérkezett pályázatok adminisztratív ellenőrzése mellett termékekre vonatkozó laboratóriumi vizsgálatok vannak, és helyszíni ellenőrző audit is történik.

Az auditorok kérdéslista alapján vizsgálják az előállítás folyamatának megfelelőségét; amennyiben nem áll rendelkezésre elegendő akkreditált laborvizsgálati adat, úgy termék-

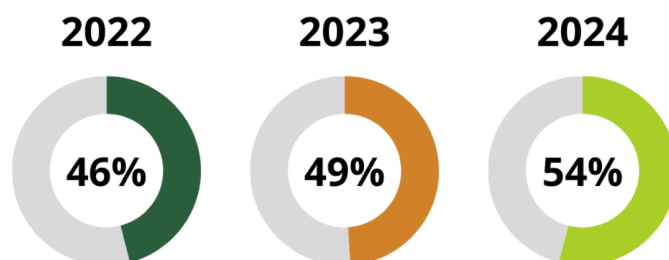
⁷⁹⁵ Ld. Darvasné et al., 2014.

mintát is vesznek. Teljes egyetértésükről vagy esetleges aggályaikról tájékoztatják a Védjegyirodát. Végül egy szakemberekből álló grémium, a Bírálóbizottság dönt. A bizottság figyelembe veszi a pályázat anyagát, a benyújtott vagy audit során vett minták laboratóriumi vizsgálatát, illetve az audit jegyzőkönyvét. A termék védjegyet csak abban az esetben kap, ha minden tekintetben megfelel az elvártaknak. A védjegyes termékek minőségének állandóságát pedig a védjegytulajdonoson túl a kockázatértékelésen alapuló utóellenőrzések biztosítják. Eddig 57 termék esetében történt sikeres minősítés, így ennyi árucikk viselheti a csomagolásán a KMÉ védjegyet.

Fogyasztói igényként merült fel, hogy a jók között is szeretnék a vásárlók megtalálni a legjobbat. Ezen igénynek megfelelően kerül időről-időre megrendezésre a Termékmustra, amely tulajdonképpen egy konkrét termékkört érintő verseny, ahol a legjobbak győznek. A Termékmustrára a már Szupermentából jól ismert polcfelmérés révén (nagyobb gyártók, tömegtermékek), vagy jelentkezéssel (kisebb gyártók, lokálisan értékesített termékek) lehet bekerülni. A mustra során biztonsági és minőségi paraméterek laboratóriumi mérése, valamint széles, zsűri részvételével történő „összekóstolás” történik. A verseny legjobb termékei számára válik elérhetővé a KMÉ arany fokozata.

A KMÉ védjegyrendszer szabályrendszerét a termékleírások (speciális tanúsítási követelmények), Tanúsítási Szabályzat és Tanúsító Védjegy Szabályzat alkotják. A szabályokhoz kapcsolódik az Arculati Kódex, amely a védjegy logók megfelelő felhasználásáról rendelkezik, hogy a fogyasztó számára, vásárlásai során, a KMÉ egyértelmű iránymutató lehessen.

Az elmúlt évek következetes tanúsítási és kommunikációs munkájának köszönhetően a KMÉ védjegy ismertsége 2024-re a magyar vásárlók körében már meghaladta az 50%-ot (3. ábra).



3. ábra: a KMÉ védjegy ismertsége a magyar vásárlók körében.⁷⁹⁶

⁷⁹⁶ Nébih, 2024.

7. Lakossági bejelentések, a „Zöldszám” és a közösségi média

A 2012-ben megalakult Nébih az élelmiszerlánc-biztonsági stratégiának és a Partnerségi modellnek megfelelően a kezdetektől kiemelt figyelmet fordított a társadalmi kapcsolatokra, ezen belül is a fogyasztókra. A fogyasztókkal történő párbeszéd, a fogyasztók edukációja mind hozzájárul az élelmiszerbiztonság megteremtéséhez. A hivatalhoz érkező kérdések és bejelentések megmutatták, hogy szükség van egy minél ismertebb, mindenki által elérhető és könnyen használható elérhetőségre, ahol lehet kérdezni, illetve a problémákat jelezni. Hasznos ez abból a szempontból is, hogy „több szem többet lát”, a hatósági szakemberek nem tudnak mindig mindenhol ott lenni, a felkészült fogyasztó pedig jól tudja észlelni és jelezni a problémát. Így jött létre szinte a Nébih létrehozásával egyidőben a Nébih Zöldszám telefonvonala, amely munkaidőben humán operátorral működik, de üzenetrögzítő formájában éjjel, hétvégén és munkaszüneti napokon is elérhető. Az üzenetrögzítőt az ügyeletes kollégák rendszeresen lehallgatják, tehát egy többnapos ünnep során a bejelentés és szükséges (magas kockázatú) esetben a kivizsgálás nem várja meg az első munkanapot. A lehetőségről a lakosság elsősorban a médián keresztül tájékozódhatott. Még ebben az évben kikerült a telefonszám szinte minden áruházlánc üzleteibe. Az ismertség növelése érdekében a Nébih több médiakampányt is lefolytatott, amelyek közül a legismertebb talán a „Hófehérke kampány”.⁷⁹⁷



4. ábra: a Nébih zöld szám kampányának kreatív anyaga.

A Nébih zöldszámra történő bejelentési lehetőség 2014-ben mobilapplikációs lehetőséggel, a Nébih Navigátorral bővült. A Zöldszám bejelentések száma 2013-ban 3500-ról indult,⁷⁹⁸ 2014-ben 7611,⁷⁹⁹ 2015-ben pedig több mint 12000⁸⁰⁰ (OFÁ, 2015) bejelentés érkezett. A bejelentési kedv azóta sem csökkent, a 2015. év óta rendre 10000 fölötti, kis visszaesést

⁷⁹⁷ Ld. Nébih youtube csatorna NÉBIH Zöldszám az élelmiszerbiztonságért (youtube.com).

⁷⁹⁸ Ld. FM, 2014.

⁷⁹⁹ Ld. FM, 2015.

⁸⁰⁰ Ld. OFÁ, 2015.

2021-ben, a covid évében mutatott, feltehetően a csökkenő helyszíni bevásárlások, valamint a fokozott higiéniai intézkedések miatt. Az ügyfelekkel, fogyasztókkal történő párbeszéd azóta is kiemelt jelentőségű. A Nébih létrejötte óta működteti Facebook oldalát. A Nébih Facebook Messenger felületen kérdező vagy bejelentő ügyfelek számának növekedésére reagálva 2020. júliusától már Nébo, a chatbot is fogadja az üzeneteket, segíti a gördülékeny párbeszédet, ezzel megvalósítva a nonstop elérhetőséget.⁸⁰¹

8. A termék visszahívások nyilvánosságra hozatala

Amennyiben egy termék az élelmiszer-biztonsági vagy minőségi követelményeknek nem felel meg, vagy akárcsak fennáll annak veszélye, hogy nem felel meg, két intézkedést lehet haladéktalanul megtenni. Az egyik, hogy ki kell vonni a forgalomból, azaz a terméket az élelmiszerláncból eltávolítják, az előállítótól a végső forgalmazóig. Ez az intézkedés a vásárlókat nem érinti, tehát a már értékesített termékek visszahívása nem történik meg. A forgalomból kivonás csak olyan esetekben alkalmazható, amikor még nem jutott el a termék a vásárlóhoz, vagy ha eljutott, nem okoz élelmiszerbiztonsági kockázatot. Ez utóbbi esetre lehet példa egy olyan termék, amely töltési tömege elmarad a jelölésen szereplő mennyiségtől, vagy rossz sorrendben tüntették fel az összetevőket a címkén. Ezek a termékek sem maradhatnak jogszerűen a forgalomban, mert félrevezetik a fogyasztókat a termék egyes tulajdonságai tekintetében, de megbetegedést ezek a hibák még szélsőséges esetben sem okoznak. A másik intézkedés a termék visszahívás. Ebben az esetben a feltárt hiba élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthet, és a kockázatot jelentő termék már eljutott a vásárlókhoz, emiatt a fogyasztók egészségvédelmét csak teljes körű visszahívással lehet biztosítani. Vissza kell hívni többek között azokat a termékeket, amelyekből meg nem engedett összetevőt (pl. gyógyszerhatóanyagot, mérgező növényeket) vagy határérték feletti szennyeződést (pl. a megengedett szintet meghaladó növényvédőszer-maradékot) mutattak ki a vizsgálatok, vagy éppen nem megfelelően jelölték rajtuk az allergén összetevők jelenlétét.⁸⁰²

Az élelmiszerlánc összetettsége és hosszúsága miatt mind a folyamat, mind a termék több ponton is sérülhet, illetve egy adott termék nem megfelelősége is több ponton kiderülhet. Ezért kiemelten fontos a lánc valamennyi vállalkozása számára (előállítótól a kereskedelemig) a nyomonkövetésre vonatkozó szabályok betartása, hiszen ez garantálja, hogy egy észlelt probléma esetén a láncon mindkét irányba a szükséges információk végig fussanak. A megfelelő minőségbiztosítási és önellenőrzési rendszerek pedig a problémák mielőbbi észlelését biztosítják. Az élelmiszer biztonságáért az európai uniós jog szerint a vállalkozás felel, ugyanakkor az élelmiszerlánc-biztonság fenntartásához a hatóság és a fogyasztó is hozzájárul. A tudatos fogyasztó bármilyen észlelt probléma esetén tájékoztatja a vállalkozót vagy – amennyiben ez nem megoldható – a hatóságot. A hatóság egyrészt maga is észlelhet problémát vizsgálatainak során, másrészt ellenőrzi és támogatja, vagy szükség szerint kikényszeríti a tudomására jutott kockázatok felszámolására hozott intézkedéseket.

⁸⁰¹ Ld. Július 1-től Nébo segíti a Nébih ügyfélszolgálati munkáját - Nébih (gov.hu)

⁸⁰² Ld. Barna et al., 2018.

Az élelmiszerjog általános szabályait meghatározó 178/2002/EK rendelethez készült Útmutató 19. cikke a vállalkozások kötelezettségéről így rendelkezik: „Amennyiben egy élelmiszer-ipari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszer-ipari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszer-ipari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén – amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához – vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket.”

A vállalkozásoknak tehát az alábbi tájékoztatási kötelezettségei vannak: minden élelmiszer-kivonással kapcsolatos intézkedésről tájékoztatniuk kell az illetékes hatóságot; a piacról történő kivonás miatt tájékoztatja a többi érintett vállalkozást, azaz a vevőit (a lánc következő szereplőjét), szükség szerint (pl. alapanyag probléma esetén) az előző szereplőket is; ha a termék vásárlóknál lehet, akkor hatékony eszközökkel és pontosan őket is tájékoztatja. Ezen túl, ha a termék ártalmas lehet az egészségre, a tájékoztatás mellett mindent meg kell tenni a veszély megszüntetésére, csökkentésére, megelőzésére is.

A tájékoztatási kötelezettség, különösen a fogyasztókat érintő termékviisszahívások során eszközök és elemek tekintetében nem egyértelmű. Míg egy átláthatóságot preferáló nagyobb cég akár az országos médiumokat, országos napilapokat bevonva is tud adni tájékoztatást, egy kisebb, kevésbé tehetős vállalkozás vagy az átláthatóságot kevésbé kedvelő cég kisebb „visszhangú” termékviisszahívást hajthat végre, azaz kevesebb embert ér el, csendesebben zajlik a folyamat, de a jogszabályi kötelezettségnek eleget tesz.

Ezt a problémát észlelve 2018. nyarán a Nébih a témában kerekasztal-beszélgetést szervezett, ahol a hatósági szakembereken túl részt vettek gyárók és forgalmazók, valamint fogyasztóvédelmi szervezet is. A közös gondolkodás eredményeképpen meghatározták, hogy: milyen egy jó termékviisszahívás – érje el a vásárlót, legyen jól azonosítható a termék, tartalmazza az okot és hogy mit kell tenni; szükség van egy visszahívásokat egységes szemléletben, tárgyilagosan bemutató, semleges, objektív felületre; a vásárlók edukációja a témában közös felelősség és cél. Bemutatták a Nébih e tárgyban készült reprezentatív kutatását is, amely szerint a vásárlók a vállalkozóktól és a hatóságtól várják el a tájékoztatást.⁸⁰³

2019. tavaszán elindult a Nébih tematikus aloldala, ami 6 hónapra visszamenőleg tartalmazza az aktuális fogyasztóktól történő termékviisszahívásokat, és azóta folyamatosan, naprakészen frissül az aktuális információkkal. Az aloldal látogatottsága kiemelkedő, tartalmát az országos internetes hírportálok rendszeresen megosztják. Az online felületre heti rendszerességgel kerülnek fel termékek, amelyek jelentős része a felelős vállalkozók bejelentésén alapszik. Az elmúlt évek tapasztalatai alapján azt mondhatjuk, hogy havonta átlagosan 3-7 termékviisszahívás történik. 2023 óta hírlevél is tájékoztatja az érdeklődőket a visszahívásokról.⁸⁰⁴

⁸⁰³ Ld. Barna et al., 2018; <https://portal.nebih.gov.hu/-/kozeppontban-a-termekviisszahivasok>

⁸⁰⁴ Ld. <https://portal.nebih.gov.hu/termekviisszahivas>

9. A közétkeztetés minősítőrendszere, a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program

A közétkeztetés élelmiszerbiztonságának és megfelelő minőségének biztosítása rendkívül összetett feladat. Egyrészt a közétkeztetésben résztvevő fogyasztók heterogenitása és számossága miatt a kívánalmak is különbözőek, akár még egy intézményen belül is, másrészt mert a rendszer rendkívül sokszereplős, a lánc hosszú, a vásárlói visszajelzés is közvetett. A megrendelő nem maga a fogyasztó, hanem általában egy intézmény vagy önkormányzat. A legtöbb esetben az intézmény számára az étkeztetési szolgáltatás biztosítása kötelező feladat, amelyet szűkös erőforrásokból kell biztosítani, ezért költségtakarékosságra törekszik. A főzés helyszíne (főzőkonyhák) és a tálalás helyszíne (tálaló- és melegítőkonyhák) gyakran elválnak egymástól. A közétkeztetést igénybe vevők száma magas, különösen igaz ez két sérülékeny korcsoportra, a gyermekekre és a nyugdíjasokra. A gyermekek esetében még adott korosztályn belül is nagy lehet a tápérték-igény különbség, valamint a speciális diéták is egyre gyakoribbak. E sajátágos helyzet kihívásainak hatékony kezelése érdekében jött létre a Nébihben az az objektív minősítésen alapuló rendszer, amely fejlődésre ösztönöz, és ami mind a megrendelőnek (önkormányzatok), mind a fogyasztóknak (pl. szülők, gyerekek), mind pedig maguknak a szolgáltatást nyújtó vállalkozásoknak egyaránt segítség.

A program kidolgozása külföldi példák átvilágításával, illetve a hazai vállalkozások bevonásával történt. A Nébih célja egy olyan átlátható rendszer kialakítása volt, ahol a szolgáltatók felé az elvárások jól megfogalmazottak, valamennyi probléma/hiba feltárára kerül, és azok megoldásához a résztvevők minden esetben konkrét javaslatot kapnak, a szolgáltatások teljesítménye összemérhető, a minősítés pedig naprakész, azaz a hibák javítása után a szolgáltató újraminősíthető.

A vizsgálat nem hatósági eljárás keretében zajlik, tehát hatósági jogkövetkezménye nincs (kivétel az olyan súlyos biztonsági hiányosság, ahol a hatósági szakembereket haladéktalanul értesíteni kell), a vizsgálatokat képzett és folyamatosan visszaellenőrzött auditorok végzik.

A minősítés kétlépcsős, egyrészt vizsgálja az előállítás folyamatát és körülményeit, másrészt vizsgálja és minősíti azokat a kész termékeket, vagyis az ételeket is, amelyekkel a fogyasztó találkozik. Mindkét lépcsőben a biztonsági paraméterek vizsgálatán túl a minőséget is ellenőrzik. A minősítés még nem kötelező jelleggel, hanem önkéntes alapon 2015-ben indult, majd egy közel 2 éves tesztüzemet követően az Éltv. 2017-es módosításával vált kötelezővé. A program legfőbb célja a közétkeztetés minőségének javítása, és hogy csak megfelelő minőségű étel kerülhessen a végső fogyasztóhoz. Éppen ezért nem a szankcionálás eszközeivel dolgozik, viszont törekszik az átláthatóságra. Az ellenőrzési „checklista” nyilvános, megkönnyítve az auditon történő sikeres szereplést. Az elért eredmények is publikusak, így ösztönözve a szolgáltatót a minél minőségibb szolgáltatás biztosítására. A helyszíni audit előre nem egyeztetett időpontban történik, eredménye visszavonásig, legfeljebb három évig érvényes. Az auditot maga a szolgáltató is kezdeményezheti, amennyiben az eredményén javítani szeretne.

Az alábbi táblázatokból látszik, hogy a program rendkívül sikeres, mert az első teljes évben történt minősítésekhez (2016) képest a konyhák újbóli minősítésekor jelentős javulások (1-es, 2-es, 3-as érdemjegyek csökkenése, 4-es, 5-ös érdemjegyek növekedése), fejlődések tapasztalhatók mind a főző-, mind pedig a tálalókonyhák esetében.

Időszak	Minősített létesítmények száma	Ellátottak száma	1		2		3		4		5	
			db	%	db	%	db	%	db	%	db	%
2015	722	395863	22	3,05	85	11,77	252	34,9	278	38,5	85	11,77
2016	1891	685073	158	8,36	383	20,25	759	40,14	498	26,34	93	4,92
2017	817	290045	79	9,67	136	16,65	327	40,02	231	28,27	44	5,39
2018	852	442393	75	8,8	130	15,26	286	33,57	291	34,15	70	8,22
2019	1127	577892	51	4,53	148	13,13	402	35,67	444	39,4	82	7,28
2020	1189	428652	56	4,71	180	15,14	424	35,66	439	36,92	90	7,57
2021	1499	733008	81	5,4	169	11,27	505	33,69	607	40,49	137	9,14
2022	955	374674	45	4,71	110	11,52	285	29,84	403	42,2	112	11,73
2023	1066	446858	43	4,03	113	10,6	340	31,89	424	39,77	146	13,7
2024	1360	711199	25	1,84	86	6,32	356	26,18	611	44,93	264	19,41
Összesen	11 478	5 085 657	635	5,51	1540	13,19	3936	34,16	4226	37,09	1123	9,91

1. táblázat: közétkeztető főzőkonyhák minősítésének eredményei (2015-2024).

Időszak	Minősített létesítmények száma	Ellátottak száma	1		2		3		4		5	
			db	%	db	%	db	%	db	%	db	%
2016	281	34699	24	8,54	38	13,52	109	38,79	90	32,03	20	7,12
2017	1398	163987	66	4,72	208	14,88	492	35,19	482	34,48	150	10,73
2018	1372	167205	67	4,88	166	12,10	410	29,88	511	37,24	218	15,89
2019	917	121287	27	2,94	65	7,09	250	27,26	383	41,77	192	20,94
2020	262	33273	7	2,67	14	5,34	60	22,90	125	47,71	56	21,37
2021	664	96671	18	2,71	45	6,78	141	21,23	305	45,93	155	23,34
2022	1589	158007	49	3,08	147	9,25	395	24,86	711	44,75	287	18,06
2023	1175	121099	24	2,04	74	6,30	249	21,19	498	42,38	330	28,09
2024	694	69854	8	1,16	32	4,61	130	18,73	325	46,83	199	28,67
Összesen	8 352	966 082	290	3,47	789	9,45	2236	26,77	3430	41,07	1607	19,24

2. táblázat: közétkeztető tálalókonyhák minősítésének eredményei (2016-2024)

A helyszíni checklista alapú audit mellett a készételek minőségellenőrzése is folyik. A minősítő vizsgálatot laboratóriumi körülmények között – vagy a Nébih valamelyik laboratóriumának erre kialakított részén, vagy mobil érzékszervi vizsgáló állomáson (erre a célra kialakított laborautó) – képzett érzékszervi bírálók végzik. A bírálóbizottság négy tagból áll, akik a menüsorban szereplő ételeket érzékszervileg vizsgálják, egy 20 pontos súlyozó-faktoros pontozásos módszerrel az élvezeti értéket (külső, állomány, illat, íz) számszerűsítik, minősítik.

Időszak	Érzékszervileg minősített menüsorok száma (db)	Nem megfelelt (%)	Átlag alatti (%)	Átlagos (%)	Átlag feletti (%)	Kiválóan megfelelt (%)
2023	148	0	7	26	36	31
2022	273	2	8	33	37	20
2021	185	0	5	30	38	27
2020	66	3	6	16,7	45,5	28,8

3. táblázat: menüsorok érzékszervi minősítésének megoszlása (2020-2023).⁸⁰⁵

10. A Nébih oktatási tevékenysége

Kutatási tapasztalatok támasztják alá, hogy az élelmiszerfogyasztói magatartás felnőtt korban már nehezen változtatható meg, ezért a legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályokat érdemes gyerekkorban oktatni.⁸⁰⁶ A Nébih megalakulása óta foglalkozik ezzel a kérdéssel,⁸⁰⁷ először eseti jelleggel, majd projekt jelleggel, végül 2017-től átfogó oktatási program keretében.⁸⁰⁸ A hivatal a pedagógusok bevonásával kidolgozott oktatási anyagait a nebihoktatás.hu honlapon kínálja az érdeklődőknek korosztályonkénti csoportosításban. A Nébih munkatársai külön anyagokat készítettek az óvodások, az alsó tagozatos és felső tagozatos általános iskolások, valamint a középiskolások számára. A kisebb gyerekekkel foglalkozó pedagógusok részére elsősorban játékos, mesés tananyagokat kínál a honlap, a nagyobbaknál a természettudományos ismeretterjesztés is megjelenik a gyakorlatias ismeretek átadása mellett. Minden tananyagnál szempont volt, hogy a pedagógusok „kulcsra kész” megoldásokat kapjanak, vagyis minimális legyen a felkészüléshez szükséges idő. Ezt tanári kézikönyvek segítik elő, amelyek pedagógiai javaslatokat és érdekes háttérinformációkat tartalmaznak. Az anyagoknak része egy-egy gazdagon illusztrált diasor is, amelyet szabadon szerkeszthető formában tud letölteni a pedagógus, ezzel lehetőséget kapva arra, hogy saját ötletei alapján színesítse, bővítse, vagy éppen szűkítse a tananyagot. Számos tananyag angol nyelven is elérhető, így akár az idegennyelvi képzésben is felhasználhatók a Nébih-es diasorok, munkafüzetek. A választékot bővítik az előre rögzített, letölthető vagy honlapról lejátszható demonstrációs órák, animációk és egy hangoskönyv is. Az Oktatási Program gerincét az élelmiszerbiztonságra, élelmiszerminőségre, tudatos fogyasztásra fókuszáló anyagok adják. Az elmúlt években a legnépszerűbb témakör az iskolák körében a Maradék nélkül programhoz kapcsolódó élelmiszerpazarlás-megelőzéssel, fenntartható élelmiszerfogyasztással foglalkozó oktatási csomag volt. A Nébih munkatársai és a program önkéntesei 2017 óta 35000 gyereket látogattak meg személyesen iskolai órákon, tematikus iskolai napokon, óvodai foglalkozásokon vagy éppen nyári táborokban, a nyomtatott és online

⁸⁰⁵ Ld. Menüsorok vizsgálata és minősítése - közetkeztetes - Nébih (gov.hu)

⁸⁰⁶ Ld. Syeda et al., 2021; Hann et al., 2023.

⁸⁰⁷ Ld. Dorkó et al., 2018.

⁸⁰⁸ Nébih Oktatási Program.

anyagok pedig közel félmillió diákhhoz jutottak el eddig. Az Oktatási Program minden évben vetélkedőket szervez az iskoláknak, igyekezve fenntartani az érdeklődést az anyagok iránt. A gyerekek mellett a fiatal felnőttek oktatása is fontos kérdés, ezért több egyetemmel is élénk oktatási célú együttműködést folytat a hivatal, kihelyezett tanszékekkel rendelkezik, és több olyan munkatárs is dolgozik a Nébih-ben, akik tantárgyfelelősként, órátartóként, meghívott előadóként, vizsgáztatóként, témavezetőként, gyakorlatvezetőként támogatják a szakemberek jövő generációjának képzését.

11. A faanyag terméklánc-felügyelete (EUTR)

A Nébih 2017 márciusa óta látja el erdészeti hatósági feladatai keretében országos illetékességgel a faanyag kereskedelmi lánc hatósági felügyeletét. E tevékenység alapvető célja annak biztosítása, hogy ne kerülhessen illegális kitermelésből származó faanyag Magyarország területén piaci forgalomba. A hatóság azt az elvet követi, hogy a fatermék nyomon követhetősége csak a teljes faanyag kereskedelmi lánc ellenőrzésével valósítható meg, mivel a legtöbb illegális eredetű fatermék a kereskedelmi lánc közbenső szereplőinél jelenik meg sok esetben eredetigazolt fatermék szállítmányokhoz kapcsoltnak.

Az erdészeti hatósági és láncellenőrzési tapasztalatok alapján, az európai uniós rendelet⁸⁰⁹ végrehajtását segítő hazai normarendszer⁸¹⁰ kialakításánál kiemelt figyelmet kapott a tűzifa termékpálya. Az illegálisan kitermelt vagy nem nyomonkövethető faanyagot jellemzően tűzifaként végfogyasztónak értékesítik, mert könnyen mozgatható, kisebb autóval is szállítható választék, gyorsan eltűnik a bizonyíték, laikus, sokszor tájékozatlan, kiszolgáltatottabb a vevőkör. A jogi keretek megteremtése érdekében az erdészeti jogszabályok szigorú számadású, Nébihnél bejelentés köteles szállítási dokumentumokat és naprakész nyilvántartást írtak elő a tűzifa értékláncban. A tűzifa mennyiségének, fafajának, minőségének megállapításához szükséges megfelelő erdészeti szakismeret mellett ezek a jogi keretek elengedhetetlenek a visszaélések feltárásához.

A tűzifa értékesítésben a tűzifa minősége (fűtőérték, nedvességtartalom), a feltüntetett fafaj, a kiserelési egységek sokfélesége (pl. kaloda, hálós, ömlesztett), az alkalmazott mértegegységek és azok átváltása körüli bizonytalanságok vezetnek leggyakrabban a fogyasztók megkárosításához. A csaló, jogszerűtlenül működő láncszereplőket vagy elkövetői csoportokat a Nébih láncellenőrzéssel, komplex kockázatelemzéssel, társhatósági együttműködéssel, próbavásárlással azonosítja. Ezek során kiderült, hogy sok esetben a jogszerűen kitermelt legális eredetű tűzifát is valótlan mennyiségi és minőségi adatok megadásával értékesítik a láncban. A tűzifát használó lakosság és a tisztességes kereskedelmi gyakorlatot

⁸⁰⁹ Az Európai Parlament és a Tanács 995/2010/EU rendelete (2010. október 20.) a fát és fatermékeket piaci forgalomba bocsátó piaci szereplők kötelezettségeinek meghatározásáról (EUTR).

⁸¹⁰ Ld. az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló 2009. évi XXXVII. törvény; a faanyag kereskedelmi lánc felügyeletével kapcsolatos eljárás, bejelentés, adatszolgáltatás, nyilvántartás és ellenőrzés részletes szabályairól szóló 414/2017. (XII. 18.) Korm. rendelet; a fatermék szállításával, nyilvántartásával, valamint a szállítójegy és a műveleti lap előállításával és forgalmazásával kapcsolatos részletes szabályokról szóló 58/2017. (XII. 18.) FM rendelet.

folytató erdőgazdálkodók és kereskedők érdekeinek védelme miatt az EUTR erdészeti hatóságnak kiemelt célja volt a lakosságot megkárosító tűzifa értékesítési gyakorlat visszaszorítása, megfelelő információk, segédletek kidolgozása, közzététele.

A tudatos fogyasztói attitűd kialakulását a hatóság számos, a honlapján⁸¹¹ közzétett tájékoztató szakmai anyaggal segítette, amelyeket a média rendszeresen átvett, ezzel is elősegítve az információ terjesztését az érintettek körében.



5. ábra: az EUTR rendszer vásárlói online felülete.

A lakosságot megkárosító tűzifa értékesítési gyakorlat visszaszorításának egyik hatékony eszköze – a jogkövető vállalkozói magatartás javulása mellett – a fogyasztói tudatosság növelése és a fogyasztói szokások átalakulása.

A Nébih tapasztalatai szerint a tűzifavásárlók elsősorban a helyi újságok hirdetési rovaataiból, illetve az internetes fórumokról gyűjtik össze a rendkívül előnyösnek tűnő ajánlatokat. Ezekben jellemzően rendkívül olcsón, nagyon jó minőségű, száraz, akciós tűzifát kínálnak eladásra. A tisztességtelen kereskedők gyakran álnéven hirdetnek vagy csupán telefonon elérhetők, ami megnehezíti vagy ellehetetleníti az utólagos reklamációt. Emiatt a Nébih folyamatosan ellenőrzi a hirdetési újságokban és azok internetes felületein megjelenő tűzifahirdetéseket, és a lapkiadókkal szoros és eredményes kapcsolatot tart fenn. A Nébih ellenőrzéseinek kiemelt célja, hogy a faanyagkereskedelmi lánc illegális szereplőitől megtisztítsa a piacot, valamint védje a legálisan működő kereskedők érdekeit.

Az ellenőrzések általános tapasztalata azt mutatja, hogy kiemelt fontosságú a jogsértésekkel kapcsolatos gyors tájékoztatás, adatszolgáltatás. Ennek egyik eleme a Nébih honlapján mindenki számára elérhető, a jogszerűtlen hirdetésekben található fiktív EUTR technikai azonosító számokat, valamint az ezekhez kapcsolódó telefonszámokat és weboldal

⁸¹¹ Ld. <https://portal.nebih.gov.hu/eutr-vasarloi>

címeteket kereshető formában tartalmazó „*fekete lista*”, amellyel közvetlenül maguk a vásárlók ellenőrizhetik a kiszemelt kereskedőt.

A hirdetésekben szereplő EUTR technikai azonosító szám valóságos, illetve a tulajdonosának neve a Nébih EUTR keresőjében ellenőrizhető. Ez lehetővé teszi a hirdető azonosítását, így a vele szembeni panaszok, reklamációk is könnyebben érvényesíthetők. Előbbi eszközök, valamint a fogyasztók részére összeállított „*Online tűzifa vásárlási kisokos*”, amely a tűzifa vásárlással kapcsolatos kulcsinformációkat tartalmazza, együttesen növelik a fogyasztók azon képességét, hogy a tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatot folytató kereskedők megfélemlítő ajánlatait elkerüljék, és ezzel megvédjék a saját érdekeiket.

A Nébih 2020 áprilisában elindította az ingyenes „*Tűzifát okosan*” online hirdetési felületet, ahol csak beazonosított erdőgazdálkodók, földhasználók és a faanyag-kereskedelmi lánc más szereplői hirdethetnek. A vásárlókat segítő rendszerben össze lehet hasonlítani a különböző feldolgozottsági fokú és készletezési formájú tűzifák árát, és a lakóhelyük környezetében telephellyel rendelkező erdőgazdálkodókat, földhasználókat találhatnak a vásárlók. A vásárlók ingyen regisztrálhatnak, de az eladók csak technikai azonosító szám birtokában használhatják az alkalmazást.

Ez az alkalmazás áttekinthető módon segíti a feleket, így a fogyasztókat az olcsó és jó minőségű helyi termék megtalálásában, az erdőgazdálkodókat és kereskedőket az ingyenes hirdetési lehetőségben, a hatóságot pedig a kockázat elemzésben, növelve ezzel a hatósági ellenőrzések hatékonyságát.

12. Összefoglalás

A Nébih megalakulása óta kiemelt figyelmet fordít a fogyasztókra; számos vizsgálatot, hatósági intézkedést végez a „direkt” fogyasztóvédelem érdekében; ahol szükséges ott – tapasztalatainak megfelelően – jogszabálmódosítást kezdeményez. Ezen túlmenően hisz a tudatos vásárló erejében, és a rendelkezésre álló eszközökkel, erőforrásokkal igyekszik ezt a folyamatot segíteni, támogatni. Az élelmiszerlánc-biztonság és -minőség mellett már figyelemmel fordul a fenntarthatóság kérdésköre felé is, mind a termelés, mind pedig a jelölések kapcsán. A fenntarthatóság a Nébih számos szakterületén jelen van (pl. antimikrobiális rezisztencia, csomagolóanyagok vizsgálata, élelmiszerpazarlás, agrárkörnyezet-gazdálkodás), de bőven ad még felfedezni és tennivalót a szakembereknek. Az európai uniós szinten egységes módszertan kidolgozása most van folyamatban, a vállalt állítások ellenőrzése új feladatok elé állítja majd a szakembereket. Külön kihívás, hogy a fenntarthatósági és biztonsági törekvések olykor egymás ellen hatnak, ezekben az esetekben meg kell találni azt az ideális állapotot, ahol a kockázat még elfogadható, és a fenntarthatósági elvek sem sérülnek. A fenntarthatóság mellett kiemelt cél az élelmiszerágazat szereplőinek hatékonyabb támogatása a szabályozási kérdések egyértelműsítésén, szakmai tanácsadáson és a tisztességes vállalkozók hatékonyabb védelmén keresztül. Ennek érdekében várhatóan tovább kell fejleszteni a Hivatal digitális eszköztárát, köztük az informatikai adatokra épülő kockázatelemzést és a kommunikációs csatornákat. Fel kell készülni továbbá a tudomány és technológia fejlődéséből eredő kihívásokra a laboratóriumi vizsgálatok területén is, en-

nek megfelelően a hamisítások kiszűrése, az eredetvédelmi kérdések eldöntése, a termékösszetétel megállapítása növekvő súlyú feladatok. Ugyancsak nyomon kell követni az úgynevezett érzékeny fogyasztók (pl. ételallergiában szenvedők, glutén- vagy tejcukor-érzékenyek) igényeit kielégítő élelmiszerek biztonságosságát, hiszen folyamatosan növekszik a lakosságon belül ez a célcsoport. Végezetül folytatni kell a lakossági kutatásokat, valamint a lakossági kommunikációs eszközök fejlesztését, amelyet az egyre gyorsabb ütemben változó fogyasztói életmód tesz szükségessé.

13. Forrás- és irodalomjegyzék

- Az Európai Parlament és a Tanács 995/2010/EU rendelete (2010. október 20.) a fát és fatermékeket piaci forgalomba bocsátó piaci szereplők kötelezettségeinek meghatározásáról.
- Az Európai Parlament és a Tanács 2005/29/EK irányelve (2005. május 11.) a belső piacon az üzleti vállalkozások fogyasztókkal szemben folytatott tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatairól, valamint a 84/450/EGK tanácsi irányelv, a 97/7/EK, a 98/27/EK és a 2002/65/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvek, valamint a 2006/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról.
- 2011. évi CIII. törvény a népegészségügyi termékadóról.
- 2009. évi XXXVII. törvény az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról.
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről.
- 414/2017. (XII. 18.) Korm. rendelet a faanyag kereskedelmi lánc felügyeletével kapcsolatos eljárás, bejelentés, adatszolgáltatás, nyilvántartás és ellenőrzés részletes szabályairól.
- 58/2017. (XII. 18.) FM rendelet a fatermék szállításával, nyilvántartásával, valamint a szállítójegy és a műveleti lap előállításával és forgalmazásával kapcsolatos részletes szabályokról.
- 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról.
- ÉLBS (2103). Az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia (2013–2022) elfogadásáról szóló 1703/2013. (X. 8.) Korm. határozat.
- EP (2020). A fogyasztóvédelmi politika: alapelvek és eszközök. <https://www.europarl.europa.eu/factsheets/hu/sheet/46/a-fogyasztovedelmi-politika-alapelvek-es-eszkozok>.
- FM (2015). B/5882. számú jelentés az élelmiszerlánc-biztonságról és a felügyeleti díj felhasználásáról. <https://www.parlament.hu/irom40/05882/05882.pdf>.
- FM (2014). B/806. számú beszámoló az élelmiszerlánc-biztonságról. <https://www.parlament.hu/irom40/00806/00806.pdf>.
- ITNET (Integrált Többéves Nemzeti Terv) 2012. http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21476/ITNET_jelentes_2012_v2.pdf/89a92ad8-10b9-415c-819d-9c7d6c208a50.
- Magyar Élelmiszerkönyv (2024). <https://magyarelelmiszerkonyv.hu/>.

- Nébih (2024). Növekvő érdeklődés a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegy iránt: friss kutatási eredmények. <https://kme.hu/novekvo-erdeklo-des-a-kivalo-minosegu-elelmiszer-vedjegy-irant/>.
- Nébih (2022). Útmutató az élelmiszerek „kettős minőségének” vizsgálatához. https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/220525_UTMUTATO_Kettos+minoseg+vizsgalatahoz.pdf/7efc136e-cf17-f1ae-d2c1-952f14608951?t=1653474837058.
- Nébih (2017). Kettős minőséggel kapcsolatos vizsgálat összefoglaló jelentése. https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/323140/Term%C3%A9k-%C3%B6ssze-hasonl%C3%ADt%C3%A1s_%C3%B6sszefoglalo%CC%81.pdf.
- OFÁ (2022). Országos Főállatorvosi Jelentés.
<https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/648191731/OFA+2022.pdf>.
- OFÁ (2015). Az országos főállatorvos beszámolója az élelmiszerlánc-biztonságról és a felügyeleti díj felhasználásáról. <https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/694214/Orsz%C3%A1gos+F%C5%91%C3%A1llatorvosi+Jelent%C3%A9s+-+2015.pdf/>.
- Szupermenta (2024). (<https://szupermenta.hu/rolunk/> 2024.03.).
- Útmutatás a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához. http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/GHP_press_low.pdf/36f7dfad-0890-4950-b5e6-58bd71418b99.
- Útmutató az élelmiszerjog általános szabályait meghatározó 178/2002/EK rendelet 11., 12., 14., 17., 18., 19., és 20. cikkének alkalmazásához.
- MSZ EN ISO 8589:2015.
- MSZ ISO 6658:2007.5.3.6.
- Barna, S., Bognár, L., Dorkó, A., Szakos, D. & Kasza, Gy. (2018). A termékviSSzahívás fogyasztói megítélése az élelmiszerágazatban. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 64(3), 2130-2139.
- Barna, S., Kasza, Gy. & Bódi, B. (2014). Fogyasztói kutatások az élelmiszerláncfelügyelet szolgáltatásban. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 60(3), 285-293.
- Bognár, L., Dorkó, A., László, V., Fekete, L., Szakos, D. & Kasza, Gy. (2020). Az élelmiszerek kettős minőségének fogyasztói megítélése kérdőíves felmérés alapján. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 66(3), 3040-3047.
- Darvasné Ördög, E., Székelyhidi, K., Felkai, B. O. & Szabó, D. (2014). Az európai uniós és a nemzeti élelmiszer-minőségrendszerek és védjegyek helyzete Magyarországon. Budapest, Agrárgazdasági Kutató Intézet.
- Dorkó, A., Balogh-Berecz, Á., Szabó-Bódi, B. & Kasza, Gy. (2018). Általános iskolás gyerekek élelmiszer-biztonsági tudásszintje és tudatossága. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 64(4), 2267-2277.
- Fekete, L., Szakos, D., Kunszabó, A. & Kasza, Gy. (2023). Élelmiszerbiztonsági és minőségi garancia: a kiváló minőségű élelmiszer tanúsító védjegy fogyasztói megítélése. *Acta Agronomica Óváriensis*, 64(2), 5-14.

- Hann, M., Hayes, C. V., Lacroix-Hugues, V., Lundgren, P. T., McNulty, C., Syeda, R., C., Eley, P. Teixeira, D., Gennimata, M., Truninger, S., Knochel, L., Munter, R., Allison, A., Feher, T., Izso, A., Kunszabo, Gy., Kasza & Demirjian, A. (2023). Evidence-based health interventions for the educational sector: Application and lessons learned from developing European food hygiene and safety teaching resources. *Food Control*, 143, 109219. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109219>
- Kasza, G., Barna, S., Kunszabó, A., Fekete, L., Szakos, D. & Mikulás, V. (2023). Minőségorientáció az élelmiszervásárlói döntésekben a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegyrendszerrel támogató fogyasztói kutatások alapján. *Acta Agronomica Óváriensis*, 64(1), 169-180.
- Kasza, G., Izsó, T., Langsrud, S., Vrbos, D., Veflen, N., Ueland, Ø., Scholderer, J., Munter, L., Csenki, E., Szakos, D., Ramsay, J. & Süth, M. (2024). Institutional Food Safety Risk Communication—A Self-evaluation Tool and its Interpretation. *Trends in Food Science & Technology*, 104594. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104594>
- Kasza, G., Józwiak, Á., Bódi, B., Zsoldos, L. & Lakner, Z. (2013). Élelmiszerláncbiztonsági stratégia: kihívások és elvárások: A stratégia megalapozását szolgáló felmérések legfontosabb tapasztalatai. *Magyar Állatorvosok Lapja*, 135(8), 481-493.
- Kasza, Gy. (2018). Élelmiszerbiztonság. In T. Mizik (szerk.), *Agrárgazdaságtan II.: Az agrárfejlődés mikro-és makroökonómiája*. (pp. 375-401). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Kasza, Gy., Csenki, E., Szakos, D. & Izsó, T. (2022). The evolution of food safety risk communication: Models and trends in the past and the future. *Food Control*, 138, 109025. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109025>
- Szakos, D., Barna, S., Homoki, H., Kunszabó, A., Fekete, L. & Kasza, Gy. (2022). A Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) tanúsító védjegy fogyasztói ismertsége és megítélése. In Biró, L., Gelencsér, É., Lugasi, A. & Rurik, I. (szerk.), *Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLV. Vándorgyűlése: Program füzet és összefoglalók*. (pp. 58, 77). Budapest, Magyar Táplálkozástudományi Társaság.
- Szegedyné Fricz, Á., Dömölki, M., Kuti, B., Izsó, T., Szakos, D., Bognár, L. & Kasza, Gy. (2016). Minőségi magyar termékek nyomában – A Magyar Élelmiszerkönyv működése. *Élelmiszervizsgálati Közlemények* 62(4), 1339-1350.
- Syeda, R., Touboul Lundgren, P., Kasza, Gy., Truninger, M., Brown, C., Lacroix-Hugues, V. & McNulty, C. A. M. (2021). Young people's views on food hygiene and food safety: A multicentre qualitative study. *Education Sciences*, 11(6), 261. <https://doi.org/10.3390/educsci11060261>