



## NEMZETI KERESKEDELMI ÉS FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG

### SAJTÓKÖZLEMÉNY

**Közel félszáz, egy éve lejárt élelmiszert és manipulált címkéket találtak egy távol-keleti üzemeltetésű boltban a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság munkatársai**

**A Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság (NKFH) munkatársai közérdekű bejelentés alapján hatósági ellenőrzést folytattak le Budapesten egy távol-keleti üzemeltetésű üzletben, ahol aggasztó hibákat és hiányosságokat tártak fel. Az NKFH haladéktalanul gondoskodott a kifogásolt termékek forgalomból való kivonásáról és a további forgalmazás megtiltásáról.**

A hatósági ellenőrzés 46 különböző termék kapcsán állapította meg, hogy azok minőségmegőrzési ideje – jelentős hányaduknál már 2024 májusában – lejárt, ami mind élelmiszerbiztonsági, mind élelmiszerminőségi szempontból komoly hiba. Az NKFH munkatársai a magyar családok és fogyasztók védelme érdekében azonnal megtették a szükséges lépéseket, az ellenőrzés a kifogásolt termékek forgalomból való kivonásával zárult, továbbá megtiltották az élelmiszercélú forgalmazást.

A lejárt termékek között jellemzően különböző chipseket (burgonya- és rizschipsek, kétszersült karika, cukrozott, extrudált kukoricagolyó), puding- és krémporokat, de chilis bab készételeket is találtak. Több termék esetén manipulálták a korábbi minőségmegőrzési időt. 19 tétel esetében a termékeken nem szerepelt magyar nyelvű jelölés, ami szintén nem felel meg a vonatkozó jogszabályi előírásnak. A termékek között voltak olyan, gyermekek által is kiemelten kedvelt élelmiszerek is, mint a gumi-cukrok, csokoládék, vagy édes sütemény-tekercsek.

Az ellenőrzés során azt is feltárták az NKFH munkatársai, hogy az egyes termékek nyomkövetését igazoló dokumentumokkal sem tudtak elszámolni, így a jogszerű birtokbavétel igazolását sem tudta a kereskedő bizonyítani. Az ellenőrzés a kifogásolt termékek forgalomból való kivonásával zárult, továbbá megtiltották az élelmiszercélú forgalmazást, vagyis az érintett áruk a továbbiakban nem kerülhetnek kereskedelmi forgalomba.

Pintér István, az NKFH elnöke elmondta, hogy „a lefolytatott hatósági ellenőrzéseknek minden esetben a vásárlók védelme és a biztonságos, szabályoknak megfelelő piac fenntartása a célja. A hivatkozott ellenőrzés is rávilágít azonban arra, hogy nem minden vállalkozó tevékenysége felel meg az előírásoknak. Ezért folyamatosan és kiemelten vizsgáljuk a hasonló kereskedelmi egységeket a jövőben is.”

A határozott hatósági eljárások mellett ugyanakkor a fogyasztói tudatosság is kiemelt fontossággal bír. Mindezek alapján az alábbiakban a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság néhány tanáccsal szolgál a hasonló jellegű kereskedelmi egységekben történő vásárláshoz.

A hatalmas kínálat miatt az egyik legnagyobb kockázat az, hogy ezen boltokban gyakran találkozhatunk lejárt minőségmegőrzési idejű termékekkel, amelyek minősége és biztonsága is

problémás lehet. A lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszerek fogyasztása, azok romló érzékszervi tulajdonságai mellett, komoly egészségügyi kockázatokat is jelenthet.

A csomagolás nemcsak a termék védelmét szolgálja, hanem olyan lényeges, termékkel kapcsolatos információkat is biztosít a fogyasztó számára, mint például a minőségmegőrzési idő, a termék összetevői, allergén információk, a szakszerű felhasználásra vonatkozó információk. Ha csomagolás nélküli terméket vásárolunk, hasonló jellegű boltokban gyakran tapasztalhatjuk, hogy a kávé kapszulákat, desszerteket dobozuk nélkül, lédígy formában kínálják a kassza mellett, ezért nem tudjuk ellenőrizni ezen adatokat. Esetleges roszullét esetén nem, vagy alig lehet ellenőrizni a tételt.

A vonatkozó uniós és hazai jogszabályok értelmében minden forgalomban lévő élelmiszeren az adott ország anyanyelvén is fel kell tüntetni bizonyos kötelező jelölési elemeket (például összetevők, allergén információk, minőségmegőrzési idő, stb.), de az ilyen típusú boltokban gyakori jelenség, hogy nem szerepel magyar nyelvű jelölés, vagy a címkén szereplő információk nem egyértelműek. Ennek következtében a vásárló nem ismeri meg az élelmiszer valós jellegét, nem tudja, hogy tartalmaz-e olyan anyagot, amely számára egészségügyi kockázatot rejt.

Az élelmiszerek minősége és biztonsága nemcsak az előállításától, hanem a tárolástól is függ. Amennyiben nem biztosítottak a megfelelő hűtési vagy tárolási körülmények, amelyek szükségesek az élelmiszerek frissességének és biztonságának megőrzéséhez, akkor a nem megfelelő hőmérsékleten történő tárolás gyors romlást, vagy a baktériumok elszaporodását eredményezheti. Az élelmiszer jelölésén feltüntetett tárolási körülmények biztosítják, hogy a jelölésen megadott minőségmegőrzési időn belül a termék megőrizze eredeti tulajdonságait.

Amennyiben a vásárolt élelmiszer nem felel meg a fogyasztói elvárásnak (például ha romlott vagy lejárt a minőségmegőrzési/fogyaszthatósági ideje), a reklamációs folyamat hosszadalmas és bonyolult lehet, mivel gyakran nem biztosítják a megfelelő vásárlói garanciát, így a fogyasztói jogok sérülhetnek, például a vételár visszafizetése terén.

A fentiekre tekintettel javasoljuk a megfontolt és körültekintő vásárlást, minden esetben érdemes tehát mérlegelni a kedvezőbb árral járó esetleges kockázatokat is.

2025.02.25.

Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság