



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

## FIGYELEM FELHÍVÁS

# Élelmiszer-vállalkozásoknak - nem megfelelő hatékonyságú fertőtlenítő szerekről

A takarítás, tisztítás, és ezeket kiegészítő fertőtlenítés az élelmiszerlánc szereplőinél élelmiszerbiztonsági szempontból az egyik legfontosabb műveletnek számít. Az élelmiszereket előállító helyiségek megfelelő higiéniés állapota ugyanis jelentősen befolyásolja az ott tárolt, előkészített, feldolgozott élelmiszerek, ételek minőségét, fogyasztásra való megfelelőségét. Hatással van az élelmiszerek biztonságára a létesítményekben foglalkoztatott személyzet kezének tisztasága is.

Az élelmiszer-vállalkozás feladata, hogy a takarítási, tisztítási, fertőtlenítési műveletek elvégzéséhez és a dolgozók kezének fertőtlenítéséhez megfelelő és jó állapotú eszközöket, valamint a felhasználási célnak, területnek megfelelő tisztító és fertőtlenítő szereket biztosítson.

A kereskedelmi forgalomban a tisztító és fertőtlenítőszeres széles skálája megtalálható, ezekből kell – a felhasználási célt szem előtt tartva – a megfelelő szereket kiválasztani. **Fontos, hogy a készítményeket a gyártó által javasolt felhasználási területen, általa javasolt módon – koncentráció, vízhőmérséklet, behatási idő –, a szer lejáratí idejét is figyelembe véve szabad használni.** A felhasználási terület és a használati útmutatás megtalálható a készítmények jelölőcímkéjén, illetve biztonsági adatlapjában (melyek beszerzése a vállalkozás részéről kötelező). A fertőtlenítő szerek **hatás-spektruma** (pl. „baktérium, vírus, gomba, és algaölő hatással is rendelkezik”) a készítmény jelölésén megtalálható. A

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



címkén kötelezően feltüntetésre kerül még az Országos Tisztifőorvosi Hivatal (OTH) által a termékeknek adott **engedélyezési, vagy regisztrációs szám, a gyártási tétel száma** vagy jelzése és a **lejárati ideje** is.

**A jól megválasztott és helyesen alkalmazott szertől felhasználója joggal elvárhatja a gyártó által garantált hatás.**

A **NÉBIH Nemzeti Referencia Laboratóriumában** monitoring terv alapján folyamatosan, élelmiszer eredetű megbetegedések kivizsgálásakor esetenként vizsgáljuk az élelmiszerláncban felhasználásra kerülő kéz-, és felületfertőtlenítő, valamint mosogatáshoz használt szerek mikrobiológiai hatékonyságát. Megdöbbentő jelenségeként észleltük az utóbbi időben **több készítmény esetében is, a felhasznált fertőtlenítő szerek nem megfelelőségét, a gyártó által a címkén jelölt fertőtlenítő hatás elmaradását.** Az ilyen szerek használatával az élelmiszervállalkozások álbiztonságban vannak a mikrobiológiai szennyezőkkel, kórokozókkal szemben, ami súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent.

A NÉBIH és a területi élelmiszerlánc felügyeleti hatóságok a nem megfelelő hatású, vagy hatástalan fertőtlenítőszeres gyártóival, forgalmazóival és felhasználóival szemben megteszik a szükséges hatósági intézkedéseket, de emellett **a NÉBIH felhívja az élelmiszer vállalkozások figyelmét is az alábbiakra:**



- A fertőtlenítőszeres kiválasztásakor és felhasználásakor legyenek körültekintőek.
- Az önellenőrző vizsgálatok során gondoljanak a szerek hatékonysági kontroll vizsgálataira.
- A gyártótól, vagy forgalmazótól kérjenek garanciát, vizsgálati eredményeket a szerek megfelelő hatásosságáról és pontos felhasználhatóságáról.
- Fertőtlenítőszer váltáskor, új szer bevezetésekor különösen fontos a körültekintés és az említett garanciák beszerzése.
- A hibás fertőtlenítőszeres mielőbbi forgalomból kivonása érdekében kérjük jelezzék, ha a szerek alkalmazása során nem megfelelőséget tapasztalnak.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000 | [ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)

Fax: 06/1-336-9479 | [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)



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

**Zöld szám: 06-80/a nebih 06-80/2 63244**