

**nébih**

termőföldtől  
az asztalig

# Élelmiszer – biztonsági aktualitások Élelmiszer eredetű megbetegedések

*Tóth Dávid*  
*Osztályvezető – Nébih*

*Baktalórántháza, 2026.05.29.*

# Vendéglátó és közétkeztető létesítmények ellenőrzése 2025

- Országosan 3673 ellenőrzés (területi élelmiszerláncfelügyeleti szervekkel együtt)
- 592 esetben nem megfelelésség



- nyomon követés hiánya
  - Általános higiéniai állapot/takarítatlanság
  - nem megfelelő tárolási feltételek
  - HACCP rendszerek
  - személyi higiénia
- 
- A szektorban továbbra is probléma a szakképzett munkaerő hiánya!!!

# ÉM Jelentési, **nyilvántartási** rendszer

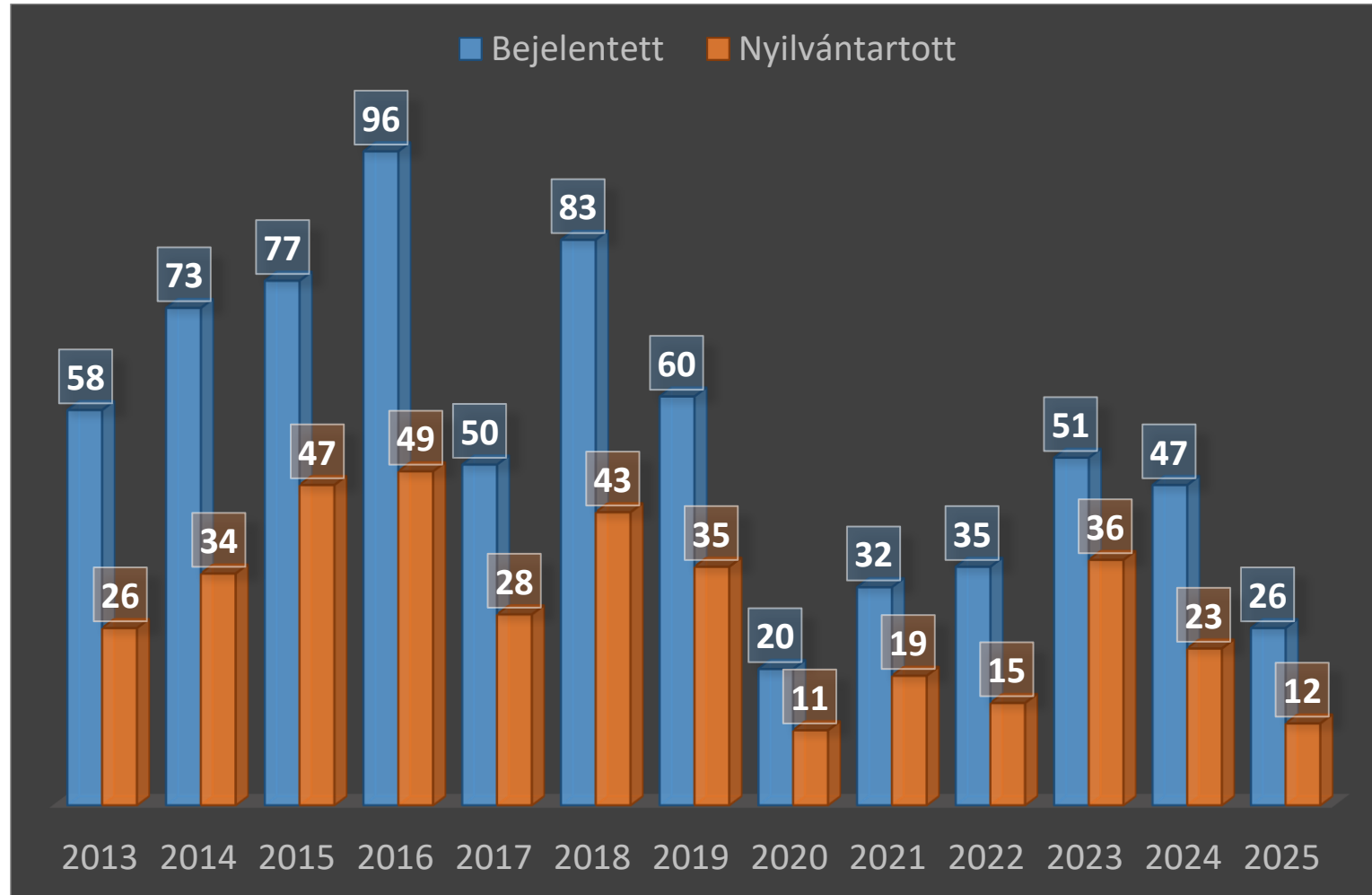
- A NÉBIH ÉTFI naprakész nyilvántartást vezet az élelmiszer közvetítette megbetegedésekről .
- A beérkező adatokat folyamatosan elemzi, értékeli, egyeztet az NNGYK-val, ezekből jelentéseket készít.



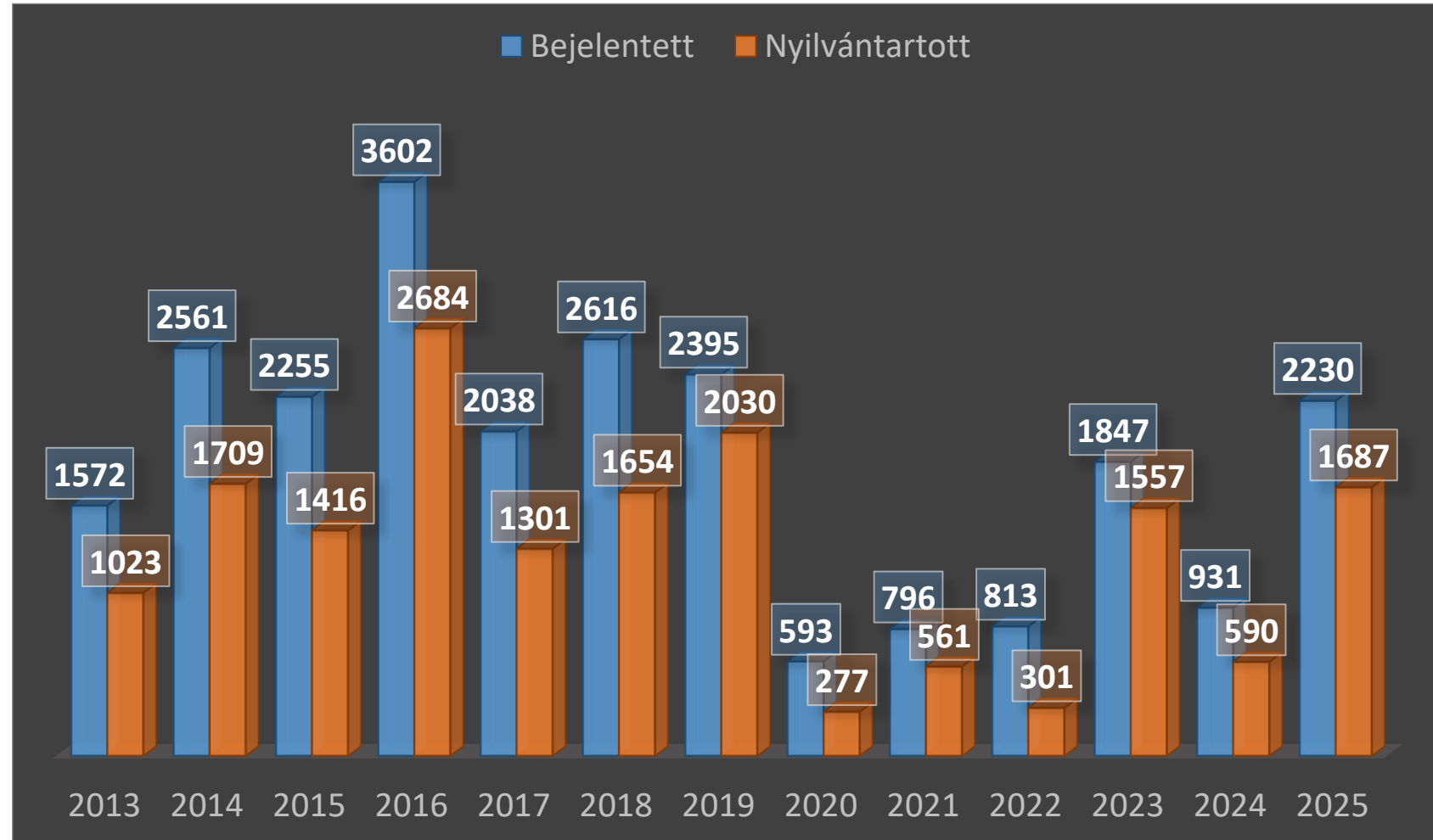
## Élelmiszer eredetű megbetegedések, 2008 – 2025.

Év	Bejelentett			Nyilvántartott			
	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Elhunyt
	száma						
2013	58	1572	180	26	1023	64	0
2014	73	2561	256	34	1709	113	2
2015	77	2255	151	47	1416	99	1
2016	96	3602	177	49	2684	157	3
2017	50	2038	94	28	1301	57	3
2018	83	2616	112	43	1654	73	0
2019	60	2395	218	35	2030	173	0
2020	20	593	24	11	277	22	0
2021	32	796	43	19	561	40	0
2022	35	813	33	15	301	20	1
2023	51	1847	102	36	1557	91	2
2024	47	931	105	23	590	74	0
2025	26	2230	112	12	1687	103	0

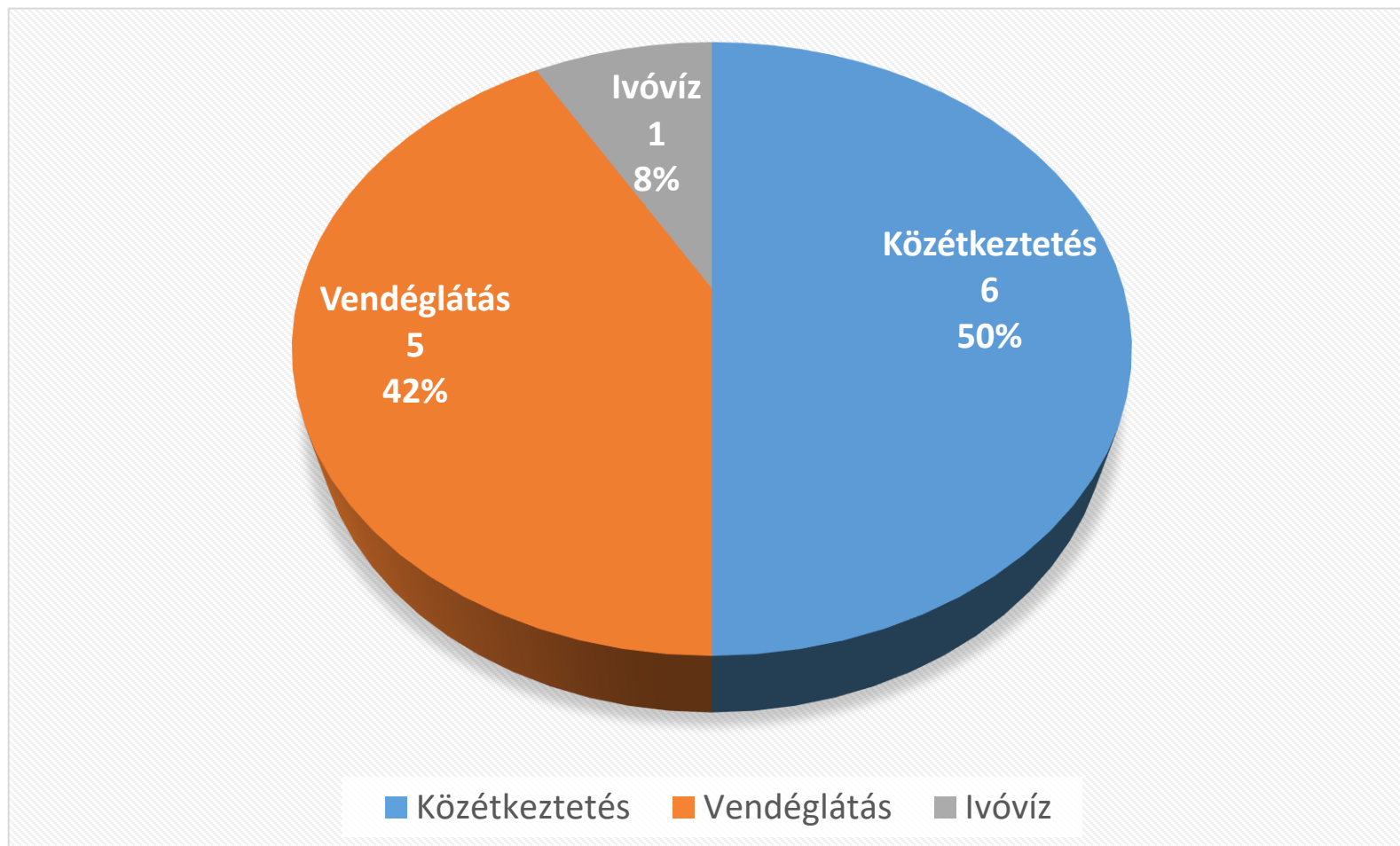
## Bejelentett és nyilvántartott események, 2013 – 2025.



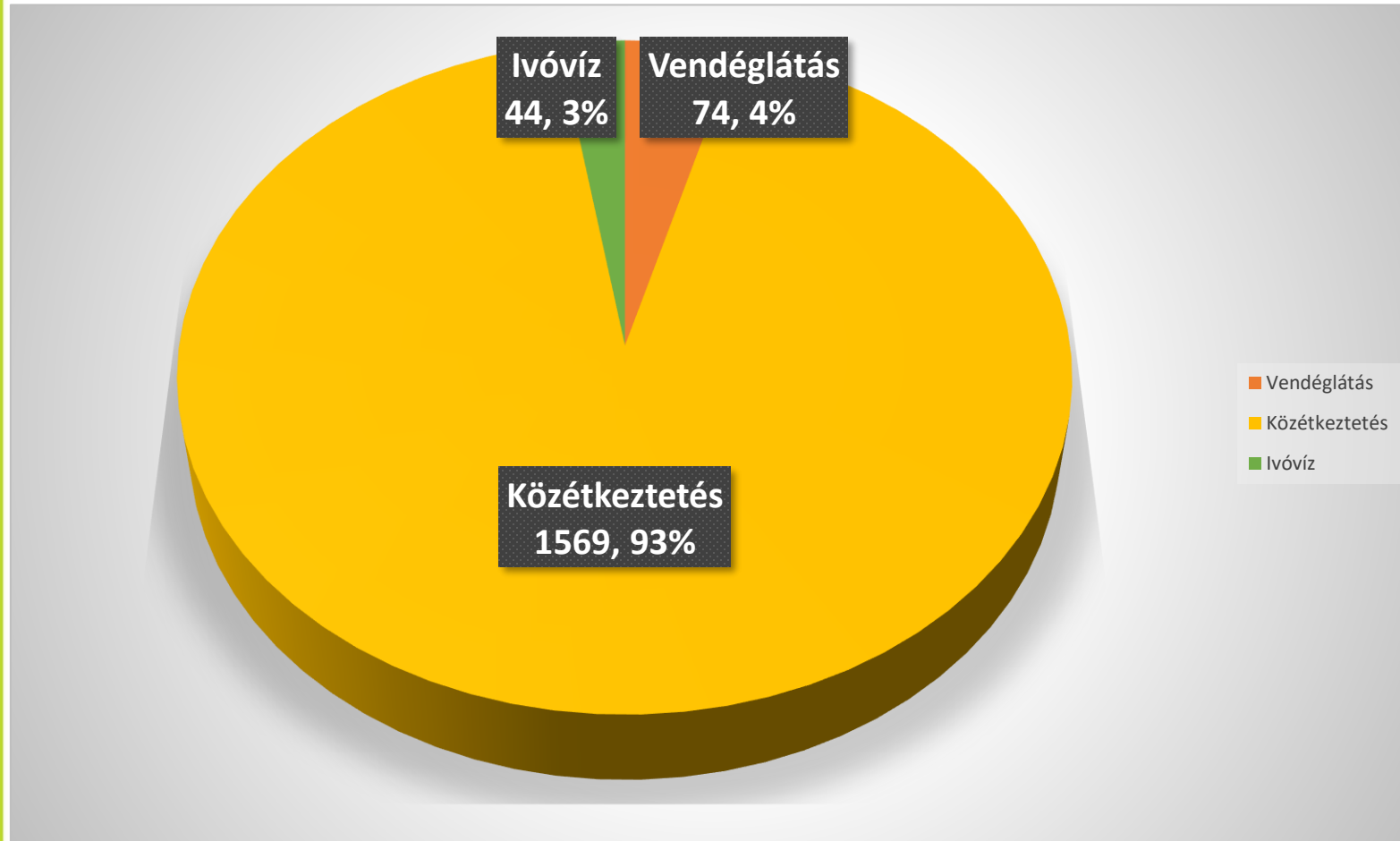
# Bejelentett és nyilvántartott megbetegedettek számának alakulása , 2013 – 2025.



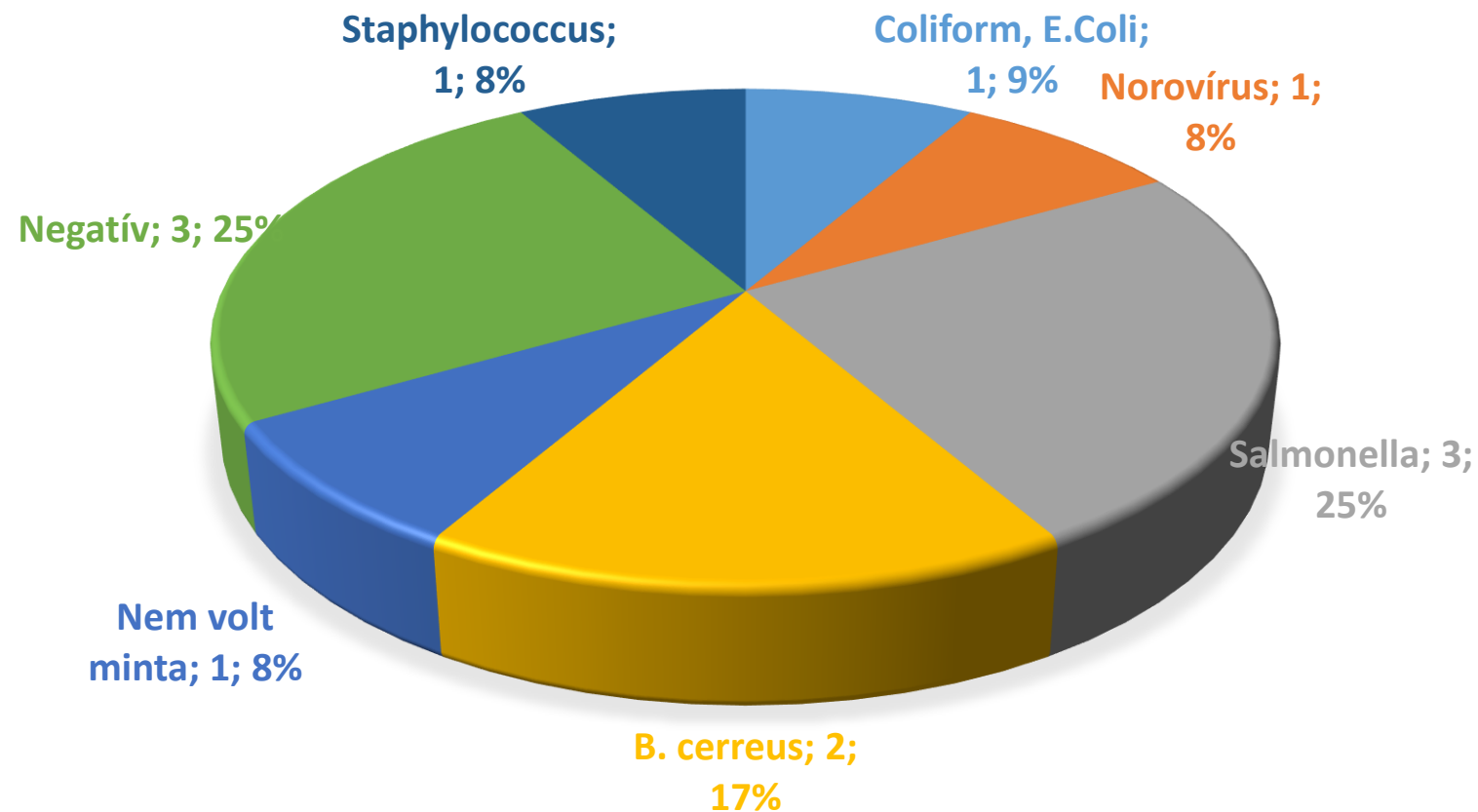
## Élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerint, események, 2025.



## Élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerint, megbetegedettek, 2025.



## 2025. évben nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések, kórokok szerint



**A közétkeztetési események az iskolai-óvodai-bölcsödei és időskorú étkeztetést érintette**, 1508 gyermek betegedett meg, közülük 93 beteg került kórházba.

Jelentős esemény volt a Budapest – XIII. kerületi óvodáit – összesen 594 fő betegedett meg – érintő, Norovírus (GII.4 Sydney variáns) okozta megbetegdéssorozat.

Ugyancsak kiemelkedő esemény volt Pest megyében fellépő, óvodásokat, általános iskolásokat összesen 892 fő érintő, vélhetően nem megfelelő hőkezeléssel készített pulykavagdalt (*B. cereus*, *Staphylococcus*?) okozta ételmérgezés.

## Esetismertetés – Tömeges megbetegedés

- Expozíciónak kitétek száma: 2192 fő
- Megbetegedettek száma: 892 fő (óvodás, általános iskolás korú)
- Kórházban ápoltak száma: 5 fő
- Tünetek: enterális tünetek
  
- Főzőkonyháról 21 tálalóhelyre történt a kiszállítás
  
- Gyanúsított élelmiszerek megnevezése:
  - Tízórai: házi sajtkrémés rozskenyér salátalevéllel
  - Ebéd: tavaszi zöldségleves, pulykavagdalt, burgonyafőzelék, félbarna kenyér
  - Uzsonna: zala felvágottas zsemle margarinnal

A megbetegedést okozó tényadatok, amelyeket a kivizsgálás feltárt (jegyzőkönyvben rögzített, a megbetegedés előidézésében fontos megállapítások; üzemi, üzleti dokumentumok adatai; technológiai paraméterek; a közvetítő élelmiszerre vonatkozó vizsgálati eredmények, következtetések):

- a főzőhelyiségben nyers élelmiszer előkészítését végezték,
- nem biztosították a bekevert, nyers darált hús formázásának, valamint a késztermék készre sütés utáni tárolásának, majd szeletelésének, elkülönített térben történő kezelését,
- a vagdalt sütésének ideje 30 perc volt 170 °C-on,
- a fogyasztói edény mosogatóban és a szociális blokk női öltözőjében és az illemhelyiségben nem volt kézmosási lehetőség biztosítva,
- a padozat több helyen sérült volt,

**Laboratóriumi vizsgálati eredmények szakmai elbírálása, minősítése:**

	Bacillus cereus	Coliform:	mikroorganizmusok száma:	Koaguláz negatív Staphylococcus	Escherichia coli
Házi sajtkrémes rozskenyér	$6,0 \cdot 10^3$ CFU/g	$5,4 \cdot 10^6$ CFU/g	$1,2 \cdot 10^7$ CFU/g		
Pulykavagdalt	$1,0 \cdot 10^5$ CFU/g (Bacillus subtilis és egyéb Bacillus sp)		$1,6 \cdot 10^5$ CFU/g	$8,0 \cdot 10^2$ CFU/g	
Makaróni		$>1,5 \cdot 10^8$ CFU/g	$>3,0 \cdot 10^8$ CFU/g	$7,0 \cdot 10^2$ CFU/g.	$2,6 \cdot 10^3$ CFU/g
Kolbászkrémes rozskenyér	$6,0 \cdot 10^2$ CFU/g (Bacillus spp.)	$>1,5 \cdot 10^4$ CFU/g	$2,0 \cdot 10^7$ CFU/g	$8,0 \cdot 10^2$ CFU/g.	$3,0 \cdot 10^2$ CFU/g
Káposztás tészta		$2,0 \cdot 10^2$ CFU/g	$4,4 \cdot 10^5$ CFU/g		$2,0 \cdot 10^2$ CFU/g
Zsemle, margarin, felvágott		$1,6 \cdot 10^3$ CFU/g	$4,2 \cdot 10^6$ CFU/g	$1,2 \cdot 10^4$ CFU/g.	

## **Az esemény szakmai minősítése, elbírálása:**

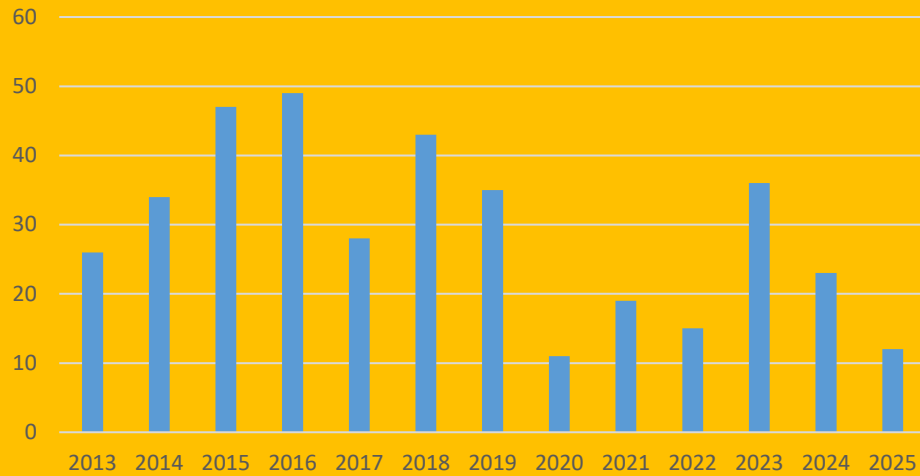
**Epidemiológiai adatokkal bizonyított esemény.**

Laboratóriumi (humán és élelmiszer) vizsgálatok során azonos kórokozó nem került kimutatásra.

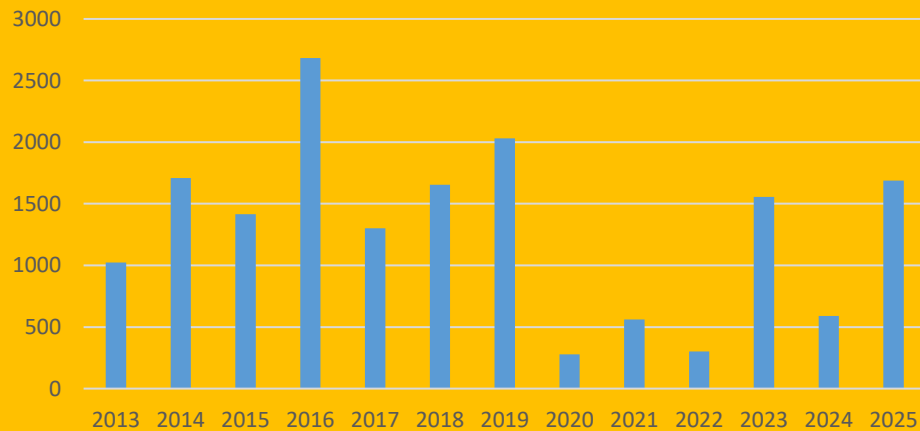
Az elvégzett epidemiológiai analízis szerint a megbetegedéseket a 2025. március 4-én fogyasztott ételek okozhatták.

A vizsgált ételminták szennyezettsége igazolja azokat a megállapításokat, amelyek az ételkészítési technológia vizsgálata során problémaként kerültek feltárára. Élelmiszer-higiéniai hiányosságok, rossz gyártási gyakorlat, konyhatechnológiai hibák vezethettek a tömeges megbetegedésekhez.

Nyilvántartott események száma 2013-2025



Nyilvántartott eseményekben megbetegedettek száma 2013-2025



## ÖSSZEFOGLALVA

A 2025. évi élelmiszer eredetű megbetegedési adatok az **események számának csökkenését mutatják az előző évhez viszonyítva. Az eseményekben megbetegedettek száma viszont jelentősen nőtt.**

A kórházban ápoltak száma is nőtt az előző évihez képest, halálest nem történt.

# Szalmonellózis



- Vendéglátó egység által előállított termék: Máglyarakás
- 31 felnőttél enterális tünetek (hasi görcs, hasmenés, láz)
- 14 fő kórházi kezelés, **1 fő elhunyt**
- Népegészségügy értesítése után helyszíni ellenőrzés

## Helyszíni ellenőrzés tapasztalatai:

- Eü könyvek rendben
- Általános higiéniai állapot megfelelő
- Tisztasági törlet minták negatívak
- Technológiai útvonalak megfelelőek
- Alapanyagok tárolása megfelelő
- Nem fertőtlenített tojást vásárol az egység (A tojásokat hűtőben tárolják felhasználásig, felhasználás előtt 20%-os Hypo oldatban fertőtlenítik, majd folyóvízes öblítés és lecsepegtetés után használják fel azokat)

## Hatósági mintavétel:

- Kézfertőtlenítő
- Fertőtlenítő hatású mosogatószer
- Ételminta: sertésragú leves
- Ételminta: máglyarakás
- Tisztasági törletminták

## Hatósági mintavétel a tojótyúktelepen:

Tojás


bélsár

## Eredmények:

- Máglyarakás Salmonella Enteritidis pozitív
- **Kézfertőtlenítő bakteriális szennyezettség!**
- Tojás Salmonella Enteritidis pozitív
- Bélsár Salmonella Enteritidis pozitív
- Humán minták: Salmonella Enteritidis pozitív

<i>Név</i>	<i>FAGTIPUS</i>	<i>MLVA</i>	<i>Mikróba név</i>
<i>M2026-Elii-006622/001- Máglyarakás</i>	<i>3</i>	<i>2-10-8-3-2</i>	<i>Salmonella Enteritidis</i>
<i>M2026_eli-006916/001- Tojás (felület)</i>	<i>3</i>	<i>2-10-8-3-2</i>	<i>Salmonella Enteritidis</i>
<i>M2026-Elii-006918/003- Bélsár</i>	<i>3</i>	<i>2-10-8-3-2</i>	<i>Salmonella Enteritidis</i>

## Megállapítások, intézkedések:

- Fertőtlenítő nagytakarítás elrendelése a konyhán
- csak a máglyarakás fogyasztói betegedtek meg  hőkezelési hiba
- *az ügyfél által elmondottak szerint normál esetben a máglyarakás alapját 180 fokon 45 percig, a tojáshabbal kiegészített máglyarakást pedig 150 fokon 20 percig hőkezelik. A Salmonella Enteritidis baktérium 75 fokon biztonsággal elpusztul, a 62/2011 (VI.30.) VM rendelet szerint a biztonságos hőkezeléskor az étel minden pontján legalább 75 foknak kell lennie. **A tojás esetleges fertőzöttsége ellenére az ételben a megfelelő hőkezelésnek el kellett volna pusztítani a kórokozót.***

## Megállapítások, intézkedések:

- Tojótyúk telepen az állomány levágása (2500 tyúk)
- tojáscsomagolóban található, valamint az állomány által megtermelt tojások megsemmisítése vagy a tojások hőkezelt tojástermék előállító üzembe is elszállíthatók
- Takarmány vizsgálat

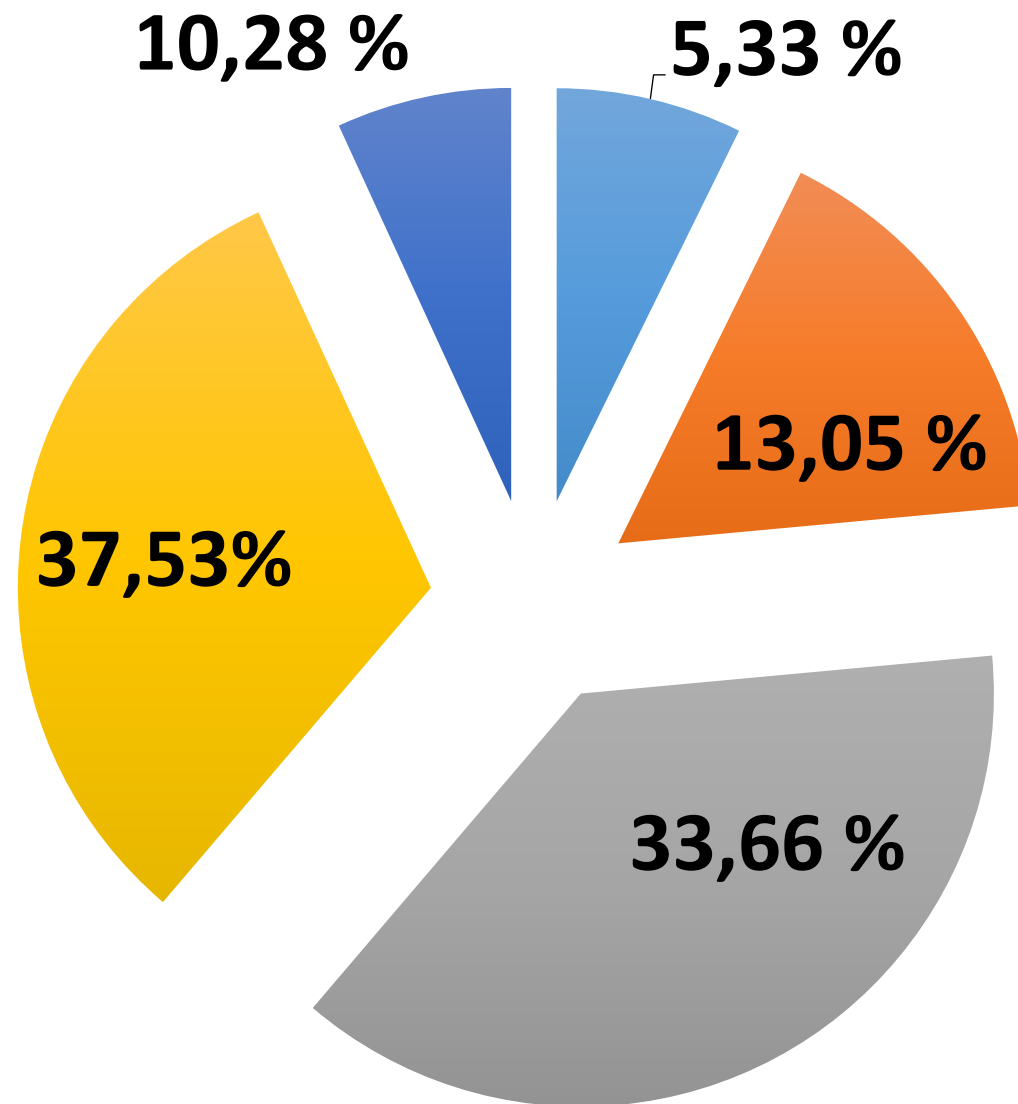


# Minősítések számokban 2015-2026. május

Összes minősítés száma		
Időszak	Közétkeztető főzőkonyha	Közétkeztető tálalókonyha
2015.10.01.- 2026.05.26.	<b>13158</b>	<b>10357</b>



Főzőkonyhai  
minősítések  
(%)

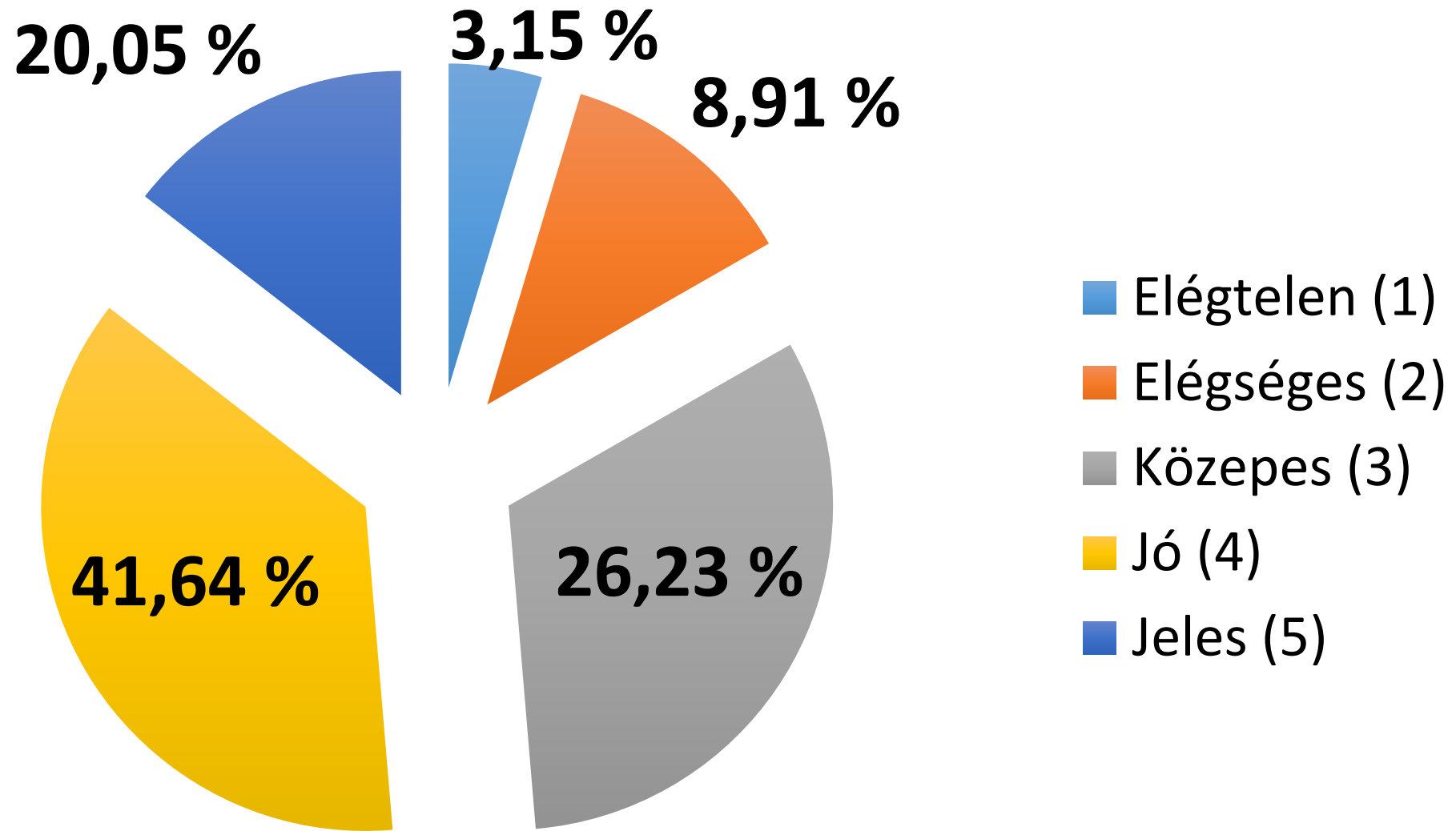


- Elégtelen (1)
- Elégséges (2)
- Közepes (3)
- Jó (4)
- Jeles (5)











## Ismételt minősítésen átesett főzőkonyhák eredményei (%-ban)

Ismételt minősítések száma	Minősítések (érdemjegy) megoszlása				
	1	2	3	4	5
8003	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Korábbi minősítés	5,50	14,63	36,31	35,52	7,95
Ismételt minősítés	3,90	11,02	31,63	41,38	11,90

Tálalókonyhai  
minősítések (%)



## *Ismételt minősítésen átesett tálalókonyhák eredményei (%-ban)*

Ismételt minősítések száma	Minősítések (érdemjegy) megoszlása									
2205	1		2		3		4		5	
	(%)		(%)		(%)		(%)		(%)	
Korábbi minősítés	5,00		11,97		29,07		36,82		17,14	
Ismételt minősítés	1,68		5,44		19,09		47,94		25,85	

# Köszönöm a figyelmet!

