

# 出國報告（出國類別：考察）

## 赴匈牙利考察鵝隻屠宰及產銷系統報告

服務機關：農委會動植物防疫檢疫局

姓名職稱：阮甫寬 技正

派赴國家：匈牙利

報告日期：101 年 12 月 4 日

出國時間：101 年 9 月 23 日至 101 年 9 月 29 日

系統識別號：C10102781

### 行政院及所屬各機關出國報告摘要

出國報告名稱：赴匈牙利考察鵝隻屠宰及產銷系統報告

頁數 110 含附件：是

出國計畫主辦機關/聯絡人/電話

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局/阮甫寬/02-23431467

出國人員姓名/服務機關/單位/職稱/電話

阮甫寬/行政院農業委員會動植物防疫檢疫局/技正/02-2343-1467

出國類別：1 考察 2 進修 3 研究 4 實習 5 其他

出國期間：101 年 9 月 23 日至 101 年 9 月 29 日

出國地區：匈牙利

報告日期：101 年 10 月 31 日

關鍵詞：鵝隻生產，鵝隻屠宰，屠宰衛生檢查，食品衛生安全管理系統，匈牙利

內容摘要：(二百至三百字)

匈牙利係經核准可以進口禽肉及產品至我國的歐洲國家之一，其家禽產業的主要特色在於穩定的產銷供應鏈及純熟精進的農業技術。另為管理食品衛生安全，2007 年匈牙利政府重整成立農村發展部(Vidékfejlesztési Minisztérium)，旗下設有國家食品安全鏈辦公室(Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal，NÉBIH)，以期從生產端到銷售端作全面且具整合性的監控，符合現代”從農場到餐桌”的食品衛生安全管理系統之理念。

整體而言，匈牙利鵝隻產業在國內及國外市場的需求下，係以其專業的產銷管理及精湛技術，遵循歐盟相關規定，並配合政府的食品鏈管理，所形成的產業升級及經營拓展動力。

本次考察主要為了解匈牙利的鵝隻屠宰及產銷系統，所走訪的單位包括匈牙利國家食品安全鏈辦公室、鵝隻產業協會、鵝隻畜牧場、鵝隻屠宰場等，透過參觀訪問所得資料與見聞將可作為未來食品安全管理、肉品檢查相關政策規劃、推動與執行之參考。

## 目錄

壹、目的	4
貳、過程	5
參、考察紀要及心得	7
肆、建議事項	17
伍、誌謝	18
陸、附錄	19
柒、參考資料	108
捌、考察照片	108

## 壹、目的

家禽產業是匈牙利重要產業之一，隨著時代的演進，匈牙利傳統的家禽產銷及屠宰方式也跟著改變，估計約有百分之八十的家禽畜牧場業以垂直或契約整合方式加入家禽產業集團中，使產業在生產與屠宰階段間有著互賴及緊密的結合，不但有助於產銷的調節，也可達到互惠其利的功效，穩固了產業整體的基業。

本次考察係先觀察我國鵝隻屠宰產業的管理問題，包括鵝隻屠宰前肥育、產業結構環境與整合、輔導補助計畫與措施等方面：

### 一、鵝隻屠宰前肥育

我國部份業者曾表示鵝隻屠宰前需要肥育飼養，由於屠宰場係為屠宰供食用動物之場所，其場區應該保持環境清潔衛生及防止交叉污染，以確保肉品衛生安全，在我國係不允許屠宰場內(或場區)飼養畜禽。大部分肥育飼養場所均另擇地點並依畜牧法之規定完成畜牧場或飼養場所之登記。

另探查發現，一般而言，鵝隻於畜牧場(或飼養場)飼養 80 天左右，販售給屠宰場，再於屠宰場附近之畜牧場繼續飼養肥育約 20 天後，送入屠宰場屠宰，以提升鵝肉品質(亦有一說：必須先飼養肥育待市場需求或價格優渥後再屠宰供應，此為因應產銷調節需要之功能)。因肥育期間有飼養行為，有時亦須配合防疫措施或疫病管理，偶有投藥情形，故其飼養型態與一般水禽畜牧場無異，惟鵝隻屠宰業者需另覓地點於屠宰前肥育飼養，增加其成本。

### 二、產業結構環境與整合

我國養鵝業者及屠宰業者由於區分過於明顯，造成兩方容易因為對立，而影響養殖與屠宰業務的推動，也是造成產銷平衡受到嚴重考驗的因素之一。

目前為避免鵝隻長期價格不佳或生產量較少，造成屠宰場使用效率不佳而倒閉，大部分鵝隻屠宰業者會屠宰鵝隻以外的雞隻或鴨隻等禽類，以確保屠宰場的運作能符合其經濟效用。至於養鵝業者則可能會因為價格太低而不願意賣給屠宰場，轉而向政府求援。因此我國鵝隻產業結構環境是有必要整合的。

### 三、輔導補助計畫與措施

至關我國鵝隻生產向來有分為旺季及淡季，於鵝肉及其產品銷售淡季或市場價格不佳時，提供輔導鵝隻產業或增加其產業價值等計畫或措施，以協助或支持產業振興是有其必要性的。

藉由蒐集相關資料後，發現匈牙利鵝隻生產、運輸、屠宰、分切、加工、販售等過程具有極佳的管理水準，適合前往考察深入了解其鵝隻屠宰及產銷，以作為國內鵝隻產業整合化，及提升國內鵝隻產業水準與建立友善的畜牧生產環境之參考。

## 貳、過程

本次赴匈牙利考察考察鵝隻屠宰及產銷系統自 101 年 9 月 23 日至 29 日為期共 7 天，由我國駐匈牙利代表處經濟組滕秘書家誠協助安排。由於參訪地點廣布匈牙利各地，計有國家食品安全鏈辦公室、家禽產品委員會、鵝隻產業協會、鵝隻屠宰場 4 場、鵝隻畜牧場 1 場等處，該等地點以布達佩斯為中心，均為一日可來回之距離，因此選擇住宿位於 Akacfa u 的宜必思布達佩斯城市飯店 (IBIS BUDAPEST CITY) 共計 5 天。考察結束後，於次日搭機返國。全部行程共 7 天，茲列舉如下：

### 一、9 月 23 日(日)

於臺北時間 9 月 23 日下午 23:10 由臺灣桃園國際機場(TPE)搭乘荷蘭航空 KL808 班機啓程，約經 13 小時在阿姆斯特丹時間 9 月 24 日上午 6:10 抵達阿姆斯特丹史基普機場(AMS)。

### 二、9 月 24 日(一)

(一) 於阿姆斯特丹時間 9 月 24 日上午 10:15 由阿姆斯特丹史基普機場(AMS)搭乘荷蘭航空 KL1975 班機啓程，約經 2 小時在當地時間 9 月 24 日上午 12:15 抵達布達佩斯佛利賀國際機場(BUD)，隨即由我國駐匈牙利代表處經濟組滕秘書家誠前來接機至宜必思布達佩斯城市飯店辦理住宿登記。

(二) 9 月 24 日下午 14:30 搭電聯車前往位於 Pava utca 的匈牙利家禽產品委員會 (Poultry Product Board of Hungary) 及匈牙利鵝隻產業協會 (Hungarian Goose Association) 拜會匈牙利家禽產品協會顧問 Peter Foldi 先生及匈牙利鵝隻產業協會秘書 Miklos Latits 先生，瞭解該委員會及協會提供會員廠商之產銷服務。

(三) 9 月 24 日下午 16:30 前往我國駐匈牙利代表處拜會高大使青雲、經濟組周組長泳清等辛勞的駐外長官們，感謝對本次考察行程的協助。

### 二、9 月 25 日(二)

於當地時間上午 10:30 參訪位於匈牙利東南方 Szentes (距 Budapest 約 147 公里) 的 Hungerit Zrt.，由該公司銷售經理 Zoltan Masa 先生及出口部門 Pal Kosa 先生接待，介紹該公司經營現況並回應相關問題。該公司為匈牙利最大鵝肉及鵝肝出口商，有畜牧場及屠宰場，因時間關係僅參觀其屠宰場屠宰鵝隻的部分。

### 三、9 月 26 日(三)

(一) 於當地時間上午 10:00 參訪位於匈牙利 Hajduboszormeny - Hajduvid 的 Toll196 Kft.(屠宰場)，由該場負責人 Toth Laszlo 先生及廠長 Korcsokne Szatmari Katalin 女士接待，介紹該場屠宰產銷情形並回應相關問題。該屠宰場為 Hortobagyi Ludtenyeszto Zrt.公司的一部分，擁有種殖場、畜牧場及屠宰場，屠宰後的產品透過經銷商買賣，因種殖場及畜牧場不在當地，本行程主要參觀其屠宰場屠宰鵝隻的部分。

(二) 於當地時間下午 14:00 參訪位於匈牙利 Nyirgelse 的 Tranzit Food Zrt.(屠宰場)，由該場執行長 Akos Azabo 先生及貿易經理 Levente Kossuth 先生接待，介紹該公司狀況及屠宰產銷情形並回應相關問題。Tranzit Food Zrt.公司為匈牙利鵝肉出口商，擁有飼料場、畜牧場、屠宰場。加工廠還在興建，預計明年完成。本行程主要參觀其屠宰場屠宰鵝隻的部分及了解其產品產銷情形。

#### 四、9月27日(四)

於當地時間上午 11:00 參訪 PM World Trade Kft.位於匈牙利 Kiskunhalas 的 Holla Baromfifeldolgozo Kft. (屠宰場)，由 PM World Trade Kft.負責人 Maurizio Pascolini 先生及銷售經理 Renata Szabo 女士接待，介紹該公司經營現況並回應相關問題，並由獸醫師 Maruzsenszki Jozsef 的帶領下參觀屠宰場，及銷售經理 Renata Szabo 女士參觀鵝隻畜牧場，該公司主要作國際貿易，產品行銷全球各地。

#### 五、9月28日(五)

(一) 於當地時間上午 10:00 搭電聯車前往位於 Keleti Karoly utca 的國家食品安全鏈辦公室(Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, NÉBIH) 拜訪業務相關官員，由國家食品安全鏈辦公室副總裁 Marton Oravezc 獸醫師主持接待，並由食品及飼料安全局(Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság)局長 Gyorgy Pleva 獸醫師簡報說明該局之任務和官方管理經驗，及由該局 Agnes Devai Meggyes 獸醫師簡報解答本次考察所提相關屠宰產銷問題。

(二) 於當地時間上午 11:30 搭電聯車前往布達佩斯大市場(Fovam ter)，考察鵝肉及其產品零售販賣情形。

(三) 於當地時間下午 12:30 與駐匈牙利代表處高大使青雲、經濟組周組長泳清、滕秘書家誠等長官們共進午餐，並感謝連日來的關心。

(四) 於當地時間 9 月 28 日下午 17:30 由布達佩斯佛利賀國際機場(BUD)搭乘荷蘭航空 KL1978 班機啓程，約經 2 小時在阿姆斯特丹時間 9 月 28 日上午 19:40 抵達阿姆斯特丹史基普機場(AMS)。

#### 六、9月29日(六)

於阿姆斯特丹時間 9 月 29 日下午 20:40 由阿姆斯特丹史基普機場(AMS)搭乘荷蘭航空 KL807 班機啓程，約經 12 小時在臺北時間 9 月 29 日下午 14:45 抵達臺灣桃園國際機場(TPE)。

### 叁、考察紀要及心得

本次很榮幸奉派赴匈牙利考察考察鵝隻屠宰及產銷系統，為期共 7 天。本次考察前係經觀察我國鵝隻屠宰產業的管理問題，包括鵝隻屠宰前肥育、產業結構環境與整合、輔導補助計畫與措施等方面，藉由問題蒐集研擬考察議題，並於出發前，商請我國駐匈牙利代表處經濟組協助安排參訪匈牙利國家食品安全鏈辦公室、家禽產品委員會、鵝隻產業協會、鵝隻屠宰場 4 場、鵝隻畜牧場 1 場等地點，並將議題資料傳送參訪單位，以利議題的交流與討論。經由實地考察及專家的說明下，本次考察不但瞭解了匈牙利鵝隻產業結構環境與整合機制，也感受到匈牙利在屠宰管理與技術方面的發展，與匈牙利在食品衛生安全的一元化管理的方式。相信本考察所得的資訊與獲得的資料有助作為未來食品安全管理、肉品檢查相關政策策劃、推動與執行之參考。

#### 一、家禽產品協會結構及鵝隻產業現況

匈牙利家禽產品委員會（Poultry Product Board of Hungary）是一個非營利、非政府組織，其加入的會員包括整個垂直生產鏈的團體、企業、公司、個人等，成立的主要目的為維護及提升家禽產業利益，目前登錄會員約有 1,984 個，扣除重複登錄於其他協會者，會員淨總數為 1,899 個，下轄 6 個主要協會：

協會名稱	理事	代表	會員數
Hungarian Broiler Association 匈牙利白肉雞協會	8	60	560
Hungarian Duck Association 匈牙利鴨隻協會	6	45	298
Hungarian Goose Association 匈牙利鵝隻協會	3	16	773
Hungarian Turkey Association 匈牙利火雞協會	3	19	223
Hungarian Egg Association 匈牙利蛋品協會	4	20	116
Hungarian Free-range Association 匈牙利自由放養協會			14
總計(含重複登記)			1,984

匈牙利家禽產品委員會的運作，係由 25 名理事及 1 為秘書長所組成。理事名額除來自各協會外，另亦加入消費者協會 1 名；至於秘書長則由理事中推舉 1 人擔任。至於運作經費主要係藉由屠宰場、孵化場、產蛋母雞鋪貨經銷商、

蛋品生產者等生產出的產品數量擬定額度繳交會員費。

在權益及義務方面，匈牙利家禽產品委員會或所屬協會均會定期召開會議調解產業不同的利益，並藉由會員自律方式調控市場供需，與蒐集分析相關訊息提供會員及當局參考，以維護產業利益。另該委員會也會藉由平衡供銷、代表產業發聲、調解基金、持續支持生產、出口、貯藏、市場研究等工具，以輔導產業與調控市場。

至關市場推展方面，匈牙利家禽產品委員會也推出了匈牙利良好禽品(Good Hungarian Poultry Products)、匈牙利健康蛋品(Healthy Hungarian Eggs)、防禽流感恐慌陣營(Anti-panic campaign against AI hysteria)等措施，協助會員擴展禽品市場。

#### (一) 匈牙利良好禽品標章



#### (二) 匈牙利健康蛋品標章



為了扶植產業，匈牙利家禽產品委員會也研擬推出新的活動，例如於歐盟總部布魯塞爾遊說(Lobby in Brussels)、反對多國生產鏈的遊行(Demonstrations against multinational chains)、沙門氏桿菌計畫(Salmonella programme)、與溫和派的動物福利團體合作(Cooperation with moderate animal welfare groups)、積極對抗黑市交易(Struggle against



black market)、與研究機構合作(Cooperation with researches)等活動。另為強化與相關產業策略聯盟，匈牙利家禽產品委員會也與國內的產品委員會協會(Product Board Association)，及 A.V.E.C (主要成員為歐盟家禽屠宰場及肉商)、國際蛋品協會(International Egg Commission)、歐盟蛋品生產及貿易者協會(EU egg producers and traders association)、歐盟鵝肝醬生產者協會(EU foie-gras producers association) 等建立合作關係。

至關匈牙利產業現況部分，2011 年之屠宰規模以雞隻(約 1 億 1,035 萬隻)最大，後依序鴨隻(約 1,990 萬隻)、火雞(約 550 萬隻)、鵝隻(約 507 萬隻)，最後為產蛋母雞(約 199 萬隻)。由於法國已禁止填鴨式餵食家禽以取得鵝(鴨)肝醬原料，匈牙利已成為鵝肝醬原料的主要來源國，面對動物福利議題的挑戰，目前匈牙利產業界係傾向於與溫和派的動物福利團體合作。

綜上，從匈牙利家禽產品委員會的組成及任務與其從事的產業推展活動，可以清楚的體會產業是靠業者的力量扶持建構起來的，業者間越是緊密合作就越會對產業創造更有利的生存環境；此外，團體的遠景與策劃也是產業發展方向的重點之一，例如業者藉由匈牙利家禽產品委員會所蒐集分析的資訊，可助於均衡產銷避免不當生產所造成的損失，所以就長遠來看，業者間的合作，尤其是在策略聯盟的部分，是強化產業基石的重要關鍵，可由產業團體推動與協助，以建構和諧共榮的產業環境，也適合我國參考。

## 二、鵝隻畜牧場及屠宰場實地參訪情形

本次考察之實地參訪主要有 Hungerit Zrt.、Toll196 Kft.、Tranzit Food Zrt.、Holla Baromfifeldolgozo Kft.等 4 場屠宰場及 1 場畜牧場。

### (一) Hungerit Zrt. (Hungerit 公司)



1. 目前為匈牙利生產家禽產品規模最大的公司之一，擁有權歐洲第二大鵝肝生產工廠，員工約 1,400 人，營業額約 1.4 億歐元。該公司產銷結構以垂直整合為主，擁有種禽場、畜牧場、屠宰場、加工廠等，惟該公司目前尚無飼料場。

2. 在家禽生產方面，該公司的家禽飼料來源採契約供應。原種禽(Grand Parent Stock, GPS)來自於英法等國，擁有種禽場 1 場飼育種禽(Parent Stock)，及雞隻畜牧場 1 場、鴨隻畜牧場 2 場、鵝隻畜牧場 2 場。另家禽畜牧場都位於屠宰場半徑 50-100 公里內。
3. 在屠宰場及加工方面，屠宰場及加工場都有取得 ISO 認證(非 ISO22000)，進入場區必須填報健康聲明書(附錄三)。屠宰場分為雞隻屠宰線及水禽屠宰線。水禽屠宰線每年屠宰鵝隻約 150 萬隻，其中約 100 萬隻作鵝肝產品；50 萬隻作鵝肉產品。全年家禽產品生產量約為 57,000 噸。
4. 屠宰技術方面，用作鵝肝醬的鵝，屠宰年齡約 12 週；肉鵝屠宰年齡則為 9-13 週。於運輸前 6 小時鵝隻就要禁食，運輸屠宰場約 1-2 小時間也必須禁食，抵達屠宰前死亡(Dead On Arrival, DOA)的案例幾乎為 0。本場鵝隻放血前電昏並不影響品質。
5. 銷售方面，該公司所生產的家禽產品約有 90%標示自有品牌；餘 10%為代工產品。其產品並以外銷為主，為匈牙利最大鵝肉及鵝肝出口商，其中水禽類外銷產品包括鴨、鵝的腿及翅，外銷全球約達 32 個國家，每年輸往亞洲約達 3 千噸，鵝肝主要銷往香港及日本。

(二) Hortobagyi Ludtenyeszto Zrt. (Hortobagyi Ludtenyeszto 公司)

1. Hortobagyi Ludtenyeszto 公司於 2008 年買下屠宰場經營，目前擁有種殖場、畜牧場及屠宰場，屬垂直整合型的產業模式，因無自有品牌，屠宰後的產品由下游工廠自行分裝透過經銷商買賣，其中鵝隻產品有輸銷到臺灣。
2. 在家禽生產方面，該公司的家禽飼料來源採契約供應。原種禽(Grand Parent Stock, GPS)來自於德國，擁有種禽場及畜牧場。畜牧場只飼養約 1500-11000 隻肉用鴨鵝，沒有飼養專為鵝肝醬產品用的鵝隻。該公司畜牧場農民的薪水以養越多的給越多錢(一般約 500-800 歐元)。
3. 在屠宰場及加工方面，屠宰場(場號 332)鵝隻屠宰後主要產品有全鵝、腿、翅、胗、頭等，全年約可生產 150 噸產品。另該場產品因能確保家禽生長時期無拔毛(touture)等違反動物保護的情形發生，使該場產品可以滿足歐盟的需要，而能輸銷到歐盟各國。
4. 屠宰技術方面：
  - (1) 食品安全管理制度(Food Safety Management System, FSMS)  
該公司屠宰場有 ISO(非 22000)及 HACCP 等認證。
  - (2) 屠宰前運輸及動物福利  
屠宰前死亡(Dead On Arrival, DOA)的案例很少見，一個月約只有

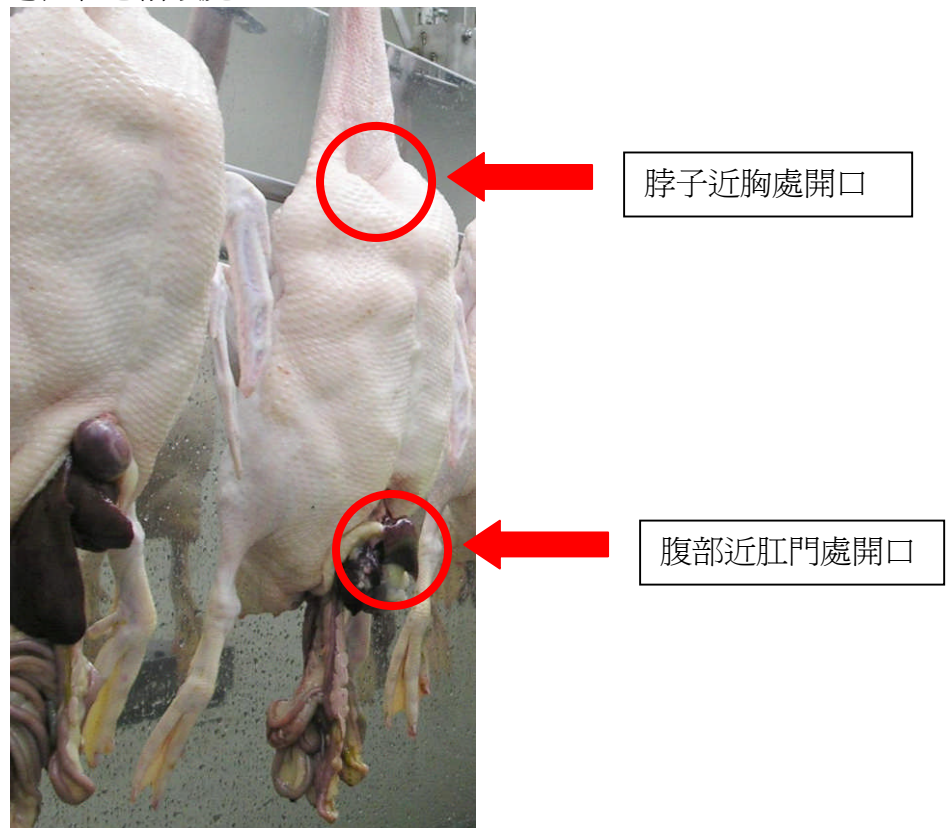
一隻家禽於運輸途中死亡。家禽吊掛處按歐盟規定使用藍光，以減緩家禽緊張情緒。

(3) 燙毛、脫毛及取內臟

該公司屠宰場大部分採用 Stork 公司所生產的機器設備，包括使用 Stork 德國燙毛機，用於 9 週鵝隻，及鴨隻，燙毛溫度約 57-58 °C，持續 9-10 分鐘。鵝隻一般不採上臘(WAX)脫毛。以手工掏取內臟。

(4) 屠後檢查

採吊頭檢查(脖子近胸處及腹部近肛門處都開洞，內臟下垂)，示意如紅色箭頭處：



屠後檢查不失真鏡約為一隻鵝隻屠體範圍大小。

(5) 預冷

採氣冷式預冷方式，預冷室維持在-3~0°C，屠體掛載於吊勾上進入預冷室，於預冷室內緩緩移動約 1.5 小時後出預冷室，完成預冷。內臟部分則收集於塑膠籃內，於 0°C 預冷室內預冷 1.5 小時。

(6) 分級包裝、標示及貯存

屠體分級主要為 A、B 兩級(依外觀)，次項級為重量。另有些全鵝或全鴨產品會依照客戶需求，將內臟放在小袋內並塞入屠體內包裝。

包裝上之標示由公司自行印刷，標示上有歐盟章、國家會員代碼(匈牙利為 EK)及屠宰場編號，未見官方管制機制。另屠體及內臟之包裝或貨箱上也標示有牧場碼，可以回溯追蹤。

屠宰場內的貨品都是來自該場屠宰後的產品，不會貯存場外或其他場產品。

5. 銷售方面，屠宰後的產品主要透過經銷商買賣，無自家品牌。

### (三) Tranzit Food Zrt. (Tranzit Food 公司)



1. Tranzit Food 公司於 1990 年創立，為一食品事業集團，鵝隻產品為其中一項產業，擁有有飼料場、畜牧場、屠宰場。加工廠還在興建，預計明年完成。
2. 在家禽生產方面，該公司的家禽飼料由自家飼料場供應。擁有孵化場 1 場及畜牧場 40 場。另畜牧場都位於屠宰場半徑 100 公里內。
3. 在屠宰場方面，目前擁有屠宰場 1 場，以通過 ISO22000，IFS，BRC 等認證，以屠宰種類以鴨鵝水禽為主，肉鵝(5~6 公斤)每年屠宰約 150 萬隻。訪客進場需填報健康申明書，以確保防疫及生物安全。目前該屠宰場無鵝肝醬產品。
4. 屠宰技術方面：在該公司屠宰場有 ISO 22000)、IFS 及 BRC 等食品安全管理制度之認證，並實施已 HACCP。屠體分級主要為 A、B 兩級(依外觀)，次項級為重量。
5. 銷售方面，目前以” GOLDENFOOD” 為自有品牌，屠宰後的產品由該公司自行經銷買賣或輸銷國外。

### (四) PM World Trade Kft. (PM World Trade 公司)

1. PM World Trade 公司為一產品貿易公司，專營進出口貿易，出口產品主要為鵝肝醬，其產品已行銷全球各地。該公司採與畜牧場簽約提供鵝隻供 Holla Baromfifieldolgoz Kft.(為 PM World Trade 公司之屠宰場)屠宰之方式經營，屬於統合型的產業模式。
2. 在家禽生產方面，該公司的原種禽(Grand Parent Stock，GPS)來自於法



國。畜牧場不設池塘供鵝隻游泳，候鳥季節會將鵝隻移到室內飼養，以避免與候鳥接觸，提升防疫效能。鵝隻第 9 週開始灌食至第 13~14 週後送屠宰場屠宰。



### 3. 在屠宰技術方面：

#### (1) 屠宰前運輸情形

用作鵝肝醬的鵝，屠宰年齡約 13-14 週，抵達屠宰前死亡(Dead On Arrival, DOA)的案例幾乎為 0。

#### (2) 屠後檢查

鵝肝的容積佔整個全鵝很大部分，在屠後檢查時會將內臟(心、肺、腸等)包裹，檢查人員需要特別輔助(如將肝臟撥開等動作)，才能在屠體與內臟同步下進行檢查。

#### (3) 鵝肝收集及貯存

屠宰的鵝隻約 7.5 公斤，可以得到約 650-700 公克的鵝肝，不論鵝肝或鵝肝取出後，都會先在 0~4°C 下冷藏 24 小時。

#### (4) 副產品收集

該公司會收集家禽的血液作血腸之用。

#### (5) 屠宰場有履歷追蹤系統。

屠體及內臟之包裝或貨箱上標示有牧場碼，可以回溯追蹤至畜牧場。

### 三、禽肉銷售實地參訪情形

布達佩斯大市場 (Fovam ter)，為布達佩斯市內最大的室內零售攤集市場，也是重要的觀光據點，內有禽肉攤數攤。禽肉攤內通常設有分切理貨區，周遭有砧板、刀具、磅秤、塑膠袋等用品，作為分切、包裝及理貨用；為方便顧客選購，均設有玻璃展示櫃，並以不銹鋼盛盤盛裝生鮮家禽胸、腿、翅、腳爪等

部位肉品，至於生鮮鴨(鵝)肝則使用塑膠袋包裝密封置於不銹鋼盛盤上。另亦販售香腸、鴨(鵝)肝罐頭、炸脂肪、雞蛋等相關產品。



禽肉攤的外觀



生鮮鵝肝(左)及火雞胸肉(右)



禽肉販賣區的設計

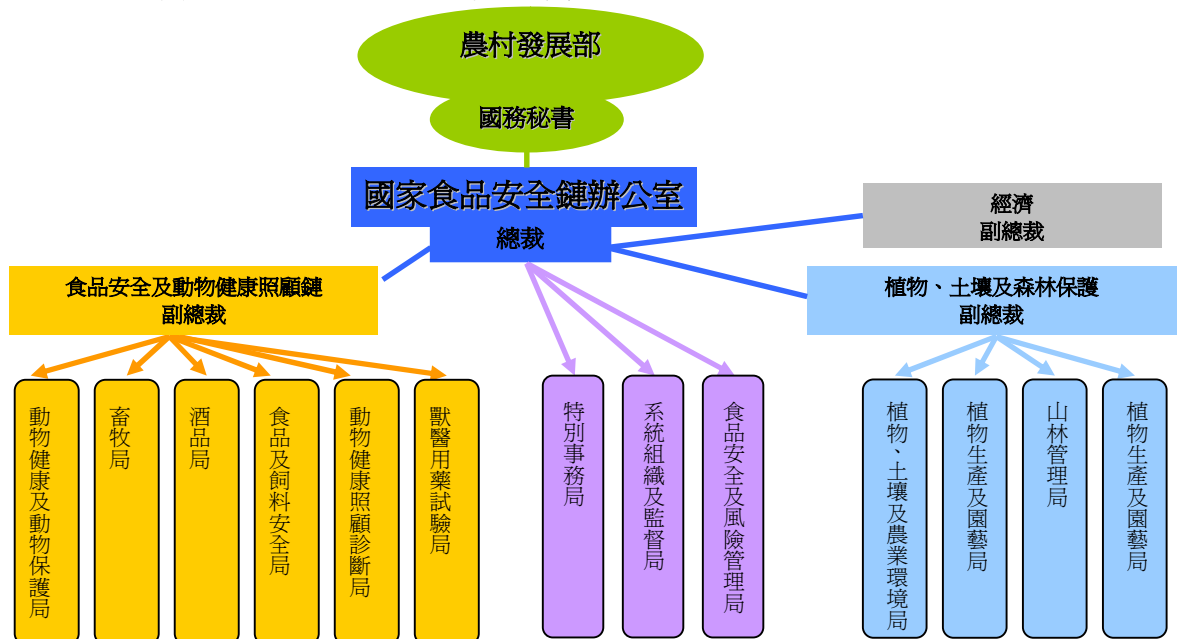


禽肉攤亦販售香腸、鴨(鵝)肝罐頭、炸脂肪等產品

#### 四、匈牙利肉品衛生安全管理制度

國家食品安全鏈辦公室(Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, NÉBIH。英文：National Food Chain Safety Office, NFCSSO) 為農村發展部所屬機關，是匈牙利最高的食品鏈監督管理機關。

##### (一) 國家食品安全鏈辦公室的組織架構



國家食品安全鏈辦公室監督管理對象包括農作物生產、飼料業、畜牧業、食品及餐飲業、食品貿易等，涵括整個食品鏈，為農作物生產、土壤保護、食品鏈的監督體制、育種、林業、漁業、酒品、農業管理體制、Pálinka (傳統水果白蘭地酒)監督等權責機關。

食品及飼料安全局 (Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság。Food and Feed Safety Directorate)隸屬國家食品安全鏈辦公室，主要辦理有關食品及飼料安全的管理業務。

## (二) 食品鏈的監督及分工

在食品鏈的監督管理方面，係基於風險估測，整合幾年來的國家檢查計畫，準備年度區域檢查計畫，作為完成比例及確認符合情形。該局並規畫有國家動物健康照顧資訊系統(OÁIR。英文：National Animal Healthcare Information System, NAHIS)工廠檢查計畫模式。

OÁIR 工廠檢查計畫模式係將已註冊的工廠依照食品安全風險分析將危害分為特別高、高、一般、低等四級，並在制定計畫時考量工廠的類別、輪替資料、過去檢查的結果、及離最後一次檢查的時間等因素，來執行風險管控。

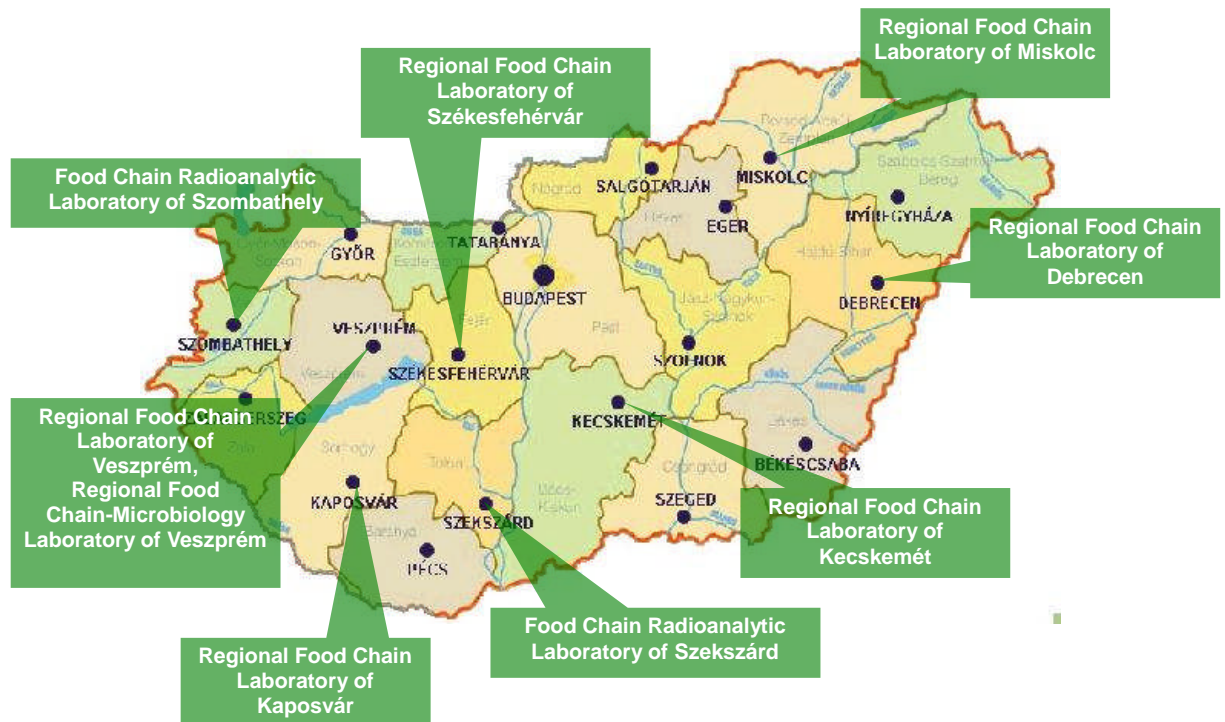
基本上，食品及飼料的官方管理為兩級制，在地方為縣政府辦公室，主要是負責區域性食品鏈組織的監測。在中央為食品及飼料安全局，則負責全國性食品鏈的監測，包括實驗室授權及監督區域性組織工作。

## (三) 實驗室

食品及飼料安全局所管控的實驗室，除了 5 個參考實驗室在布達佩斯外，另有 9 個區域性實驗室，總計共有 14 個實驗室。2011 年共採樣 69,377 件，依權責執行檢查達 285,061 件次。另外整個服務架構下，也在 17,715 件樣品中，執行 49,887 件次檢查。

值得注意的是，在布達佩斯 5 個不同性質的實驗室如下：

1. 食品分析國家參考實驗室 (Foodstuff Analytics National Reference Laboratory)
2. 食品微生物國家參考實驗室 (Foodstuff Microbiological National Reference Laboratory)
3. 食品毒理國家參考實驗室 (Foodstuff Toxicologic National Reference Laboratory)
4. 放射線分析參考實驗室 (Radioanalytic Reference Laboratory)
5. 飼料調查參考實驗室 (Feedstuff-investigating National Reference Laboratory)



#### (四) 食品及飼料快速警示系統(Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF)

當市場或邊境的飼料或食品被偵測出有安全危險情形時，食品及飼料快速警示系統可用來通知歐盟會員國用來作為食品資訊分享及採取緊急應變措施。

食品及飼料快速警示系統在 1979 年即為歐聯所採用，並於 1983 年法制化，2002 年歐洲議會及委員會則將其訂為食品法的一般原則及要求。匈牙利的食品及飼料快速警示系統亦建構於 2002 年，可參考 178/2002/EK 法案。

#### 五、總結

對照赴匈牙利前對我國鵝隻產銷及屠宰產業的觀察，本次考察感受到某些管理情形確實有異於我國，也許有部分並不適用於我國之作業管理環境，但仍值得深入研究，可精進產業水準並進一步強化維護消費者食用鵝肉衛生安全。

由於我國部份業者表示鵝隻屠宰前需要肥育飼養，惟我國係不允許屠宰場內(或場區)飼養畜禽，且大部分肥育飼養場所均另擇地點並依畜牧法之規定完成畜牧場或飼養場所之登記。而本次考察觀察匈牙利作法卻略有不同，匈牙利鵝隻主要飼養於畜牧場，以 PM World Trade 公司所擁有的畜牧場而言，設置有雛鵝舍、成長舍、肥育舍及待宰舍等，採統進統出方式管理；鵝隻送屠宰場屠宰前，約第 9 週時會移至肥育舍進行灌食，到 13-14 週時再移至待宰舍等待活禽運輸車將其送至屠宰場當天屠宰，且經屠宰場現場考察了解，屠宰前死亡的案例相當少見或有屠體品質問題。由於鵝隻屠宰前飼養主要為肥育之用，只要上游畜牧場具良好的飼養分類管理，不但可以屠宰業者減少另覓地點飼養的成



本，亦可達到產銷調節與健全動物防疫管理之目的，因此，畜牧場與屠宰場的整合經營應該是未來的趨勢。

在產銷結構環境與整合部分，現代化的家禽產業係以整合或一貫化作業為發展方向，其優點不外乎在於降低生產成本及穩定市場供應需求；理論上，飼料、運輸、養鵝、屠宰、分切、加工、銷售等應該是集團式的整合或一貫化經營，才能使成員在集團獲利圈中互蒙其利，而無須擔心產業受到環境或市場波動之影響，也無向政府求援之需要。基本上，匈牙利的鵝隻屠宰場業的整合或一貫化經營的進展已具依定規模與程度，大部分屠宰場與畜牧場及分切加工場都已整合完成，甚至部分公司已延伸到種禽場、飼料、餐飲等業別，加上匈牙利於 2007 年成立農村發展部設立國家食品安全鏈辦公室，將生產端與銷售端作全面性的監控，亦有效地指引業者邁向現代化”從農場到餐桌”的食品衛生安全管理系統之理念。

至關輔導補助計畫與措施部分，由於匈牙利約有百分之八十的家禽畜牧場整合於家禽產業集團內，經由集團運作普遍能互蒙其利，而無需政府提供大筆產銷補助之經費，其相關的促銷活動經費主要由業者本身或匈牙利家禽產品委員會提供。其中家禽產品委員會並代表家禽產業界擔任與歐盟、匈牙利政府、學界及消費者溝通的平台，及與產品委員會協會(Product Board Association)，及 A.V.E.C (主要成員為歐盟家禽屠宰場及肉商)、國際蛋品協會(International Egg Commission)、歐盟蛋品生產及貿易者協會(EU egg producers and traders association)、歐盟鵝肝醬生產者協會(EU foie-gras producers association)等相關產業強化策略聯盟關係。

綜上，本次考察行程，獲得不少匈牙利家禽產業現況與發展的訊息，但因時間緊湊僅能就鵝隻產業進行重點式的了解，雖然無法窺得細貌，惟已大致了解瞬息萬變的產業生態，確實需要充分的資訊與合作交流，方可有效協助產業提升水準及永續經營。

#### 肆、建議事項

本次赴匈牙利之目的為考察其鵝隻產銷及屠宰系統的現況與發展，並希望能在此次緊密的拜訪行程中，加深了對其鵝隻屠宰及產銷情形之了解程度，以作為未來相關領域合作交流的參考。本次行程相當緊湊，計參訪匈牙利國家食品安全鏈辦公室、家禽產品協會、鵝隻產業協會、鵝隻屠宰場 4 場、鵝隻畜牧場 1 場等處，所提供之資料及內容豐富均極具參考價值。

基本上，匈牙利家禽產業的發展已達一貫化或統合型的企業規模，本次參訪的鵝隻屠宰場及相關產銷設施也印證了鵝隻產銷與屠宰的連結，使得各階段的生產及銷售網能互蒙其利，穩固其產業根基；加上匈牙利政府從生產到銷售鏈的完整衛生

安全管理制度，更使禽肉產品的衛生安全獲得進一步的保障，足以為我國與匈牙利鵝隻產業交流及發展合作關係的參考，略述未來可能合作發展方向：

#### 一、鼓勵鵝隻產銷屠宰技術之交流與合作

鵝隻產業是匈牙利重要產業之一，累積的經驗應極為豐富，尤其本次考察發現，匈牙利屠宰技術與我國略有差異，例如在運輸、脫毛、屠後檢查、氣冷式預冷、鵝肝摘取及冷卻、追蹤系統、包裝標示等作業，值得雙方交流研究。

目前鵝隻產業的研究，在國內有臺灣大學、中興大學、東海大學、嘉義大學及屏東科技大學等學術單位，及政府相關試驗單位及臺灣動物科技研究所進行相關研究計畫。

#### 二、作為研訂食品安全鏈相關管理之參考

匈牙利之食品安全鏈已調整由農村發展部轄下的國家食品安全鏈辦公室統籌管理，從飼料場、畜牧場、屠宰場、加工廠及銷售端均由同一機關（國家食品安全鏈辦公室附屬食品及飼料安全局）進行監督管理。反觀，我國鵝隻屠宰管理與食品衛生管理係由不同機關監督管理。

建議雙方可以開辦研討會方式，相互交流兩種制度之優缺點，不但可以提升進口畜禽產品品質與水準，強化市場商機，亦可有效維護兩國消費者食肉衛生安全之權益。

綜上，由於家禽飼養及屠宰技術通常在各國業界中常被視為一項商業機密，且在各國或產業的動物防疫政策因素下，除非是買家要求或特殊因素，不容易接受外界參觀或訪問，本次特別商請我國駐匈牙利代表處經濟組協助安排考察行程，在該代表處經濟組的積極洽商與居中協助下，於本年 9 月 23 日至 29 日順利完成考察任務，雖然行程相當緊湊，但確可明顯感覺我國在強化與匈牙利家禽產業交流的外交實力。

另此次參訪行程中，對匈牙利鵝隻屠宰及產銷情形之了解程度更是超越預期，不但能觀察到匈牙利的食品衛生管理制度水準，更能深刻體會到匈牙利對家禽產業經營理念的用心。展望未來，兩國間仍有生產技術及食品鏈安全管理交流之需求，建議雙方可繼續朝向開展學術交流及產業間的合作空間邁進。

#### 伍、誌謝

感謝我國駐匈牙利代表處高大使青雲、經濟組周組長泳清、滕秘書家誠等長官們提供各項接洽、簡報翻譯等必要的協助與資源，也感謝行政院農業委員會與各級長官的安排與核派，使這次赴匈牙利考察鵝隻屠宰及產銷系統之任務圓滿完成，也從中體驗到的匈牙利的鵝隻屠宰及產銷系統與食品安全管理體系，並與匈牙利國家食品安全鏈辦公室、家禽產品協會、鵝隻產業協會、鵝隻屠宰場、及畜牧場等相關

產業建立深厚的友誼與互動，所學不僅有助於未來畜禽屠宰管理之參考，更藉由與相關產業及官方人士交流清楚地了解匈牙利鵝隻屠宰及產銷系統。

本次考察更要感謝本局謝代理局長芙美與各級長官保舉推薦，以及肉品檢查組裡的長官及同仁於本人出國的這段期間，分擔的該辦的業務及戮力協助原經辦業務的持續推動，特別是本組肉品檢查科各位同仁的鼎力協助。

## 陸、附錄

有關本次考察議題、回應資料及參考網站網址等相關資料，名稱及內容詳如下列：

### 一、出發前考察議題資料

#### (一) Questions for **Poultry Product Board of Hungary (PPBH)** and **Hungarian Goose Association (HGA)**

1. What services does your board offer to your members?  
貴委員會提供的服務有哪些?
2. What kinds of business do most of your members do?  
貴委員會的主要會員為何?
3. By what means do your association contact with the goose farmers and exporters of goose processed products?  
你們如何在農民及廠商(出口商)間進行溝通?
4. Do you have any periodical publication, such as market report, bulletin, magazine or other system distributed amongst the goose farmers and exporters of goose processed products for them to get the information about production and market. It also provides them with the market strategies in order to face the economy recession or promote their interests?  
請問你們有沒有一些報告、公告、雜誌或其他系統可以定期地通知農民或廠商(出口商)產銷平衡的訊息，及提供產銷因應之道與提升利益的策略?
5. What are the differences between PPBH and HGA in target, responsibility, function and strategy... etc?  
PPBH 及 HGA 發展目標、任務、功能及策略為何?

#### (二) Questions for **HUNGERIT ZRT.** and **TRANZIT-KER ZRT., etc.**

1. How long does your company do the goose business? Could you introduce more about the history of your enterprise, such as the development of goose production, slaughtering, processing and market chain?

貴企業成立多久了？是否可以談談貴公司的歷史沿革，例如鵝隻生產、加工、屠宰、銷售鏈的發展歷程？

2. Do you feel Hungarian goose industry facing the impact from other competitors or global economic environment? How do you think about the future of Hungarian goose industry?

你認為匈牙利鵝隻產業是否面臨衝擊，及未來應該如何發展？

3. Do you perform HACCP or ISO22000?

請問 貴企業有沒有實施 HACCP 或 ISO22000?

4. If ISO22000 is performed, how many percentage in the whole enterprise?

如果有實施 ISO22000，請問占整個企業設施的百分比為多少？

5. Farms 畜牧場

- (1)What are the main modes of goose raising or breeding farm? Integrated or individual?

請問農場的形式是整合或個體型？

- (2)How many geese should be raised to meet the economic scale according your estimate?

飼養鵝隻需要多大群才能符合經濟規模？

- (3)In which stage of geese growth will you feed them for “Foie gras” ? And is there any difference compared with the regular feed/feedstuff for geese?

在鵝隻生長的哪個階段會餵飼鵝隻，以便製作“鵝肝醬”？這些飼料跟一般飼料有何不同？

- (4)What is the goose raising rate?

請問鵝隻育成率如何？

- (5)Do you have any method to prevent avian influenza from wild birds in farm?

請問是否在農場內有方法防止野鳥所帶入的禽流感疫情？

- (6)Will Hungary have geese auction market? How will the auction market operate?

請問有沒有鵝隻拍賣市場？這市場如何運作？

6. Slaughterhouse and Processing plant 屠宰場及加工廠

- (1)How old will the geese for slaughter?

鵝隻屠宰年齡為何？

- (2)Do you have any feeding field, such as for 2-week feeding, for geese before their slaughtering?

請問在屠宰前有沒有短期(約 2 週)的飼養場供鵝隻休息？

- (3)How will you make sure the geese qualities sent from geese farms to meet

your requirement?

如何確認來自牧場的鵝隻品質符合屠宰的需求?

(4) Do you face any loss during geese transportation before their slaughtering?

請問你們有面臨屠宰前運輸死亡的問題嗎?

(5) How to chase geese for stunning? Will chasing lead geese stress that reduces the quality of geese carcass, meat or “Foie gras” ?

請問你們如何驅趕鵝隻? 驅趕鵝隻會不會造成緊迫而降低鵝肝或屠體品質?

(6) What kind of stunning method do you use on geese? Will the electrical stunning method affect quality of geese carcass, meat or “Foie gras” ?

請問鵝隻致昏所採用的方法為何? 使用電擊致昏會不會影響鵝隻屠體、鵝肉或鵝肝的品質?

(7) What is your chilling method to cool down the carcass or viscera, especially “Foie gras” , temperature?

請問採用何種冷卻屠體、內臟(特別是鵝肝)的方法?

(8) How do you send or feedback the health information about geese to the farms for their further management?

如何將鵝隻的健康狀況回報農場作為進一步管理設計之參考?

(9) Do you have team to manage for ISO22000 or HACCP? What are the main control points you consider at your slaughterhouse or processing establishments?

請問有沒有為 ISO22000 或 HACCP 的實施成立專門的管理部門? 請問在你們的屠宰場或加工場中, 你認為最重要的危害管制點為何?

(10) How do you pluck goose feather? What are the standards for finished products??

鵝屠體如何脫毛? 成品的標準為何?

(11) When do you pluck pin feather, before or after the evisceration of goose?

拔針毛是在取內臟前或取內臟後?

(12) Except “Foie gras” , are there any viscera or by-products for human consumption, such as head, gizzard, intestine, feet and blood, etc.?

除了鵝肝外, 其他內臟或副產品有沒有供人食用? 例如, 頭、砂囊、腸、腳、血液等。

## 7. Marketing

(1) How does the acceptance of Hungarian consumers on goose meat and “Foie gras” ?

鵝肉及鵝肝產品在匈牙利的接受度如何？

(2) What kinds of goose products do you have? Are they in good price, such as goose egg, poultry meat, feather, blood or viscera, etc.?

鵝產品種類有哪些？它們的價格好嗎？如鵝蛋、鵝肉、羽毛、血液或內臟等產品。

(3) What are the criteria for your grading system? Do you concern about the need of consumer?

請問產品分級系統的標準或依據為何？有沒有考慮到消費者需求？

(4) How is the percentage for your goose products in the marketing channels, such as supermarket, wholesale and restaurant, etc.?

請問鵝產品通路的比例為何？如超市、量販店、餐廳等。

### (三) Questions for University of Agricultural in Kaposvar

1. What is the purpose for goose breeding? Is it including specification for slaughter? And how do you know the needs of establishments, such as farm, slaughterhouse, processing plant and the market? And how do you communicate with them and integrate their opinions?

請問對於鵝隻育種的目的為何？包括為屠宰規格化之考量嗎？另請問如何知道產業(包括牧場、屠宰場、加工廠及市場)所需及如何對於他們的意見或想法進行更通與整合？

2. Could you introduce the goose breeding system in Hungary, and goose characteristics, performance or feed efficiency? What is your native species (indigenous species) in Hungary?

可以簡介一下匈牙利的鵝隻育種系統嗎，以及鵝隻的特徵、性狀或飼料利用效率？請問一下匈牙利的原生種有哪些？

3. Do you put the goose applied in other fields, such as for medical use?

請問有將鵝隻應用在醫療等其他領域嗎？

4. Do you have developed the specific pathogen free (SPF) goose for medical or specific use?

請問你們是否有為醫療或特殊等需求，發展無特定病原鵝隻？

### (四) Questions for National Food Chain Safety Office, Hungary

1. Could you introduce your meat inspection system? How do you manage the food safety, including the Pathogen reduction program, residue plan and tracing system, etc.?

可以介紹一下你們的肉品檢查系統或是食品管理措施？包括降低病原計畫、藥物殘留計畫、追溯計畫等。

2. Is goose inspection compulsory before selling them to the local markets?  
鵝隻是強制檢查的項目之一嗎?
3. Do you have staffs in your company for meat inspection? Should they be qualified or take any kind of trainings?  
在生產場所內是否有派員檢查肉品衛生? 這些人員有什麼資格, 需不需要受訓?
4. Do you have rules for carcass and viscera presentation during post-mortem inspection, such as the presentation for liver and posture of carcass?  
屠後檢查的展示方式有沒有一致性的規定? 例如在肝臟及屠體展示方面。
5. Do you have standards for goose liver inspection?  
請問鵝肝有沒有檢查的標準?
6. During the outbreak of Avian Influenza, how do you response and take any measures to manage the goose industry?  
當發生禽流感時, 如何幫助鵝隻產業?
7. How do you establish the slaughterhouse, such as the procedure of application? What documents should be prepared? Is there any relevant legislations for our reference, if English version of those legislations are available?  
如何申請屠宰場, 如申請流程? 需要準備哪些文件? 有沒有相關法規可供參考?(英文)

## 二、匈牙利家禽產品委員會及匈牙利鵝隻協會與相關數據資料

### Product Board

#### What kind of organisation is the Product Board?

- A non-profit, non-government organisation comprehends the production-chain vertically
- It has on ability self-regulation
- It represents the interest of the industry

### Poultry Product Board

#### Registration members

**Total** 1899

#### I.

#### According to association:

Hungarian Broiler Association	560
Hugarian Duck Association	298
Hungarian Goose Association	773
Hungarian Turkey Association	223
Hungarian Egg Association	116
Hungarian Free-range Association	14
<b>Total:</b>	<b>1984</b>





Organisation of the Poultry Product Board

---

**General Assembly: 160 delegates**

60 from broiler industry

45 from turkey industry

16 from duck industry

19 from goose industry

20 from egg industry

Presidency: 25 people (8 broiler, 6 turkey,  
3-3 duck and goose, 4 egg + 1  
from consumers association)

Secretariat

---

Product Board

---

**Duties, responsibilities:**



Forum for reconciliation of the different interests

Market-regulation – self regulation

Protection for the interest of the industry

Information: collecting data

processing data

inform the members, the authorities

Marketing



## Product Board

---

### **Means for Market regulations:**

Supply – demand balance  
Representation of the industry in  
the Committee of meat-product  
line  
Intervention fund  
Keeping back the production  
Export  
Storing  
Market research



## Poultry Product Board

---

### **Marketing campaigns**

Good Hungarian Poultry Products  
Healthy Hungarian Eggs  
Anti-panic campaign against AI hysteria  
Campaign against FOUR PAWS

---



## Financing of the Product Board

---

### **Points of paying:**

- ✓slaughter-houses
- hatcheries
- laying pullets-distributors
- egg producers

---



## New activities

---

- lobby in Brussels
- demonstrations against multinational chains
- salmonella programme
- cooperation with moderate animal welfare groups
- struggle against black market
- cooperation with researches



---

## **Relationship:**

with other domestic product boards:

**Product Boards Association**

with international organisations:

**a.v.e.c. (EU poultry slaughterhouses and meat traders)**

**International Egg Commission**

**EEPTA (EU egg producers and traders association)**

**Euro Foi- Gras (EU foi-gras producers association)**

Baromfi Termék Tanács

**Tenyésztés, szaporítás, ártermelés  
2011.XII.hó**

M.e: edb

Megnevezés	Csirke		Pulyka		Liba		Kacsa	
	tény	bázis	tény	bázis	tény	bázis	tény	bázis
Szülőpár napos telepítés belf. (csak nőivarú egyedek)	115	190	0	0				
Végtermék keltetés	12 458	13 320	356	480	144	73	2 001	2 012
napos kihelyezés belf.	11 300	11 260	451	453	144	73	1 882	1 881
napos export	1 158	2 060	0	27	0	0	0	0

**Tenyésztés, szaporítás, ártermelés  
2011.I-XII.hó**

M.e: edb

Megnevezés	Csirke		Pulyka		Liba		Kacsa	
	tény	bázis	tény	bázis	tény	bázis	tény	bázis
Szülőpár napos telepítés belf. (csak nőivarú egyedek)	1 735	1 747	57	50				
Végtermék keltetés	154 000	162 583	5 760	6 421	4 751	3 949	25 386	22 433
napos kihelyezés belf.	136 721	143 031	5 322	5 662	4 751	3 935	23 697	21 067
napos export	17 279	19 552	761	759	0	0	0	34

**Naposbaromfi végtermék átlagárak (ÁFA nélkül)  
2011**

M.e: Ft/db

Megnevezés	XII.hó		I-XII. hó	
	tény	bázis	tény	bázis
Naposcsibe				
broiler	0,00	86,00	85,30	85,21
tojóhibrid	177,95	178,94	176,57	172,95
Napospulyka	395,00	378,00	388,00	367,25
Naposliba				
hústípusú	683,57	0,00	672,17	468,24
májípusú	694,34	659,24	759,50	634,88
Naposkacsa				
pekingi	144,53	136,73	140,47	136,14
mularđ	466,04	428,72	431,21	427,96
barbarie (gácsér)	0,00	0,00	0,00	0,00

I-IX.hó broiler átlaga

Baromfi Termék Tanács

### Étkezési tojástermelés 2011

M.e: edb

Megnevezés	XII.hó		I-XII. hó	
	tény	bázis	tény	bázis
Napos tojójerce keltetés	467,9	422,5	9 480,1	5 331,7
import	0,0	0,0	0,0	0,0
belf. kihelyezés	311,4	232,1	3 555,4	2 986,3
export	156,5	190,4	5 924,7	2 437,1
Előnevelt jerce export	0,0	0,0	3,0	0,0
Termelés (tojás)	83 619	76 665	750 794	988 729
Export	2 828,4	1 157,9	15 022,2	17 079,5
Import	0,0	0,0	7 141,5	3674,0
Termelői átlagár (Ft/db)	20,35	16,66	16,62	17,13
Fogyasztói átlagár (Ft/db) tálcás	31,05	28,54	28,04	29,33
dobozos	38,06	36,89	37,05	35,94
Tojáspor készlet (t)	23,6	41,9		
Tojáspor értékesítés (t)	42,2	14,2	347,0	266,7

### Takarmányárak (ÁFA nélküli fogyasztói árak) 2011

M.e: Ft/100 kg

Megnevezés	XII. hó		I-XII. hó	
	tény	bázis	tény	bázis
Csirke				
indító	9 180	8 573	9 296	7 853
nevelő	8 801	8 191	8 937	7 370
befejező	8 510	7 822	8 645	6 934
Tojóhibrid				
csibe indító	8 620	7 570	8 533	6 630
jerce nevelő	7 810	7 080	7 749	5 801
tojó I.táp.	8 140	7 230	8 064	6 220
Gigant pulyka befejező	7 917	7 397	7 908	6 293
Pecsenyeliba nevelő	7 485	7 135	7 310	6 172
Pecsenyekacsa nevelő	8 025	7 832	7 929	6 662

BAROMFI TERMÉK TANÁCS  
Számítógépes adatfeldolgozás

## VÁGÓBAROMFI FELVÁSÁRLÁS 2011. I - XII.

Megnevezés	Tény ( edb )	Bázis ( edb )	11/10 %	Tény ( t )	Bázis ( t )	11/10 %
Csirke	110 353	101 673	108,5	253 764	229 194	110,7
Tyúk - kakas	1 999	1 381	144,8	4 228	3 126	135,3
Pulyka	5 501	7 533	73,0	74 021	103 393	71,6
Hízott liba	2 009	2 162	92,9	14 276	15 216	93,8
Hús+Z.liba	3 061	1 815	168,7	16 035	9 758	164,3
P.liba	0	675	0,0	0	3 337	0,0
Mulard kacs	1 177	1 111	105,9	7 018	6 552	107,1
Barbarie kacs	0	0	0,0	0	0	0,0
P.kacs	18 729	18 367	102,0	57 748	55 156	104,7
<b>Baromfi összesen</b>	<b>142 829</b>	<b>134 717</b>	<b>106,0</b>	<b>427 090</b>	<b>425 732</b>	<b>100,3</b>

<i>CSIRKE</i>	110 353	101 673	<i>108,5</i>	253 764	229 194	<i>110,7</i>
<i>TYÚK</i>	1 999	1 381	<i>144,8</i>	4 228	3 126	<i>135,3</i>
<i>PULYKA</i>	5 501	7 533	<i>73,0</i>	74 021	103 393	<i>71,6</i>
<i>LIBA</i>	5 070	4 652	<i>109,0</i>	30 311	28 311	<i>107,1</i>
<i>KACSA</i>	19 906	19 478	<i>102,2</i>	64 766	61 708	<i>105,0</i>
<b>MIND</b>	<b>142 829</b>	<b>134 717</b>	<b><i>106,0</i></b>	<b>427 090</b>	<b>425 732</b>	<b><i>100,3</i></b>

BAROMFI TERMÉK TANÁCS

## VÁGOTT BAROMFI TERMELÉS

### 2011. I - XII.

Megnevezés	Tény (t)	Bázis (t)	11/10 %
Csirke egész	13 225	12 854	102,9
Tyúk,kakas egész	2 150	1 648	130,5
Pulyka egész	1 099	1 659	66,2
Liba egész	6 289	4 638	135,6
Kacsa egész	29 038	27 988	103,8
Vágott bfi.egész, bont.	51 801	48 787	106,2
Csirke mell	43 013	36 652	117,4
comb	42 631	39 612	107,6
Tyúk,kakas mell	116	74	156,8
comb	32	28	114,3
Pulyka mell	19 418	26 279	73,9
comb	14 382	19 233	74,8
Liba mell	2 431	2 415	100,7
comb	2 804	3 012	93,1
Kacsa mell	1 965	1 879	104,6
comb	1 660	1 912	86,8
Darabolt bfi.összesen	128 452	131 096	98,0
Vágott b.fi egész + darabolt összesen	180 253	179 883	100,2
Csirke belsőség, aprólék és egyéb	99 087	88 318	112,2
Tyúk, kakas belsőség, aprólék és egyéb	534	461	115,8
Pulyka belsőség, aprólék és egyéb	21 639	32 654	66,3
Liba belsőség, aprólék és egyéb	11 514	12 122	95,0
Kacsa belsőség, aprólék és egyéb	13 372	14 239	93,9
B.fi belsőség, aprólék és egyéb össz.	146 146	147 794	98,9
<b>FELDOLGOZOTT BAROMFI MINDÖSSZESEN</b>	<b>326 399</b>	<b>327 677</b>	<b>99,6</b>

**FAJONKÉNTI ÖSSZESÍTÉS:**

<i>CSIRKE</i>	197 956	177 436	111,6
<i>TYÚK</i>	2 832	2 211	128,1
<i>PULYKA</i>	56 538	79 825	70,8
<i>LIBA</i>	23 038	22 187	103,8
<i>KACSA</i>	46 035	46 018	100,0
<b>MIND</b>	<b>326 399</b>	<b>327 677</b>	<b>99,6</b>



BAROMFI TERMÉK TANÁCS

## VÁGOTT BAROMFI BELFÖLD

### 2011. I - XII.

Megnevezés	Tény (t)	Bázis (t)	11/10 %
Csirke egész	10 698	11 050	96,8
Tyúk,kakas egész	1 635	1 353	120,8
Pulyka egész	678	1 186	57,2
Liba egész	2 190	598	366,2
Kacsa egész	11 008	5 058	217,6
Vágott bfi.egész, bont.	26 209	19 245	136,2
Csirke mell	30 459	27 485	110,8
comb	39 808	35 784	111,2
Tyúk,kakas mell	116	63	184,1
comb	31	21	147,6
Pulyka mell	5 223	7 768	67,2
comb	5 280	6 632	79,6
Liba mell	66	262	25,2
comb	239	710	33,7
Kacsa mell	226	240	94,2
comb	884	1 075	82,2
Darabolt bfi.összesen	82 332	80 040	102,9
Vágott b.fi egész + darabolt összesen	108 541	99 285	109,3
Csirke belsőség, aprólék és egyéb	72 608	71 201	102,0
Tyúk, kakas belsőség, aprólék és egyéb	512	294	174,1
Pulyka belsőség, aprólék és egyéb	9 285	12 177	76,3
Liba belsőség, aprólék és egyéb	5 621	6 216	90,4
Kacsa belsőség, aprólék és egyéb	7 407	7 138	103,8
B.fi belsőség, aprólék és egyéb össz.	95 433	97 026	98,4
<b>FELDOLGOZOTT BAROMFI MINDÖSSZESEN</b>	<b>203 974</b>	<b>196 311</b>	<b>103,9</b>

Baromfi Termék Tanács

**Árinformációk**

**Felvásárlási, alapanyag beszerzési árak**  
**(felárral, prémiummal együtt)**  
**ÁFA nélkül**  
**2011**

M.e:Ft/kg

Megnevezés	XII. hó		I-XII. hó	
	tény	bázis	tény	bázis
Csirke	n.a	221,72	246,29	212,89
Tyúk-Kakas (hús szülőpár)	n.a.	130,00	138,89	130,83
Tyúk (tojóhibrid)	79,89	75,10	78,22	77,25
Pulyka	369,30	328,53	353,78	307,35
Hízott liba	667,63	527,23	627,78	475,86
Hús+Zabos liba	608,40	495,98	542,08	406,92
Pecsenye liba	0,00	0,00	0,00	398,23
Mulard kacsa	512,84	450,07	503,10	429,40
Barbarie kacsa	0,00	0,00	0,00	408,16
Pecsenye kacsa	294,52	267,61	290,49	250,24

**Belföldi nagykereskedelmi árak**  
**(ÁFA nélkül)**  
**2010**

M.e:Ft/kg

Megnevezés	XII. hó	
	tény	bázis
<b>Fagyasztott</b>		
csirke egész bratfertig	380-480	225-530
<b>Friss</b>		
csirke egész bratfertig	370-473	370-530
comb	355-468	349-550
mell	620-960	570-970
máj-szívvel	281-450	296-486
pulyka mellfilé	1080-1350	960-1162
comb alsó	255-411	245-362
comb felső	575-748	535-642
p.liba egész bratfertig	1506	-
liba mell	1560-2478	1765-2325
comb	857-1989	969-2262
p.kacsa egész grillfertig	519-658	564-593
ömlesztett virsli	393-518	219-834
baromfi párizsi	306-787	239-763

**Breeding, propagation, goods production  
December 2011**

Amount unit: thousand pieces

Name	Chicken		Turkey		Goose		Duck	
	fact	base	fact	base	fact	base	fact	base
Couple day-old settling inland (only female)	115	190	0	0				
End product hatching	12 458	13 320	356	480	144	73	2 001	2 012
day-old placement inland	11 300	11 260	451	453	144	73	1 882	1 881
day-old export	1 158	2 060	0	27	0	0	0	0

**Breeding, propagation, goods production  
January-December 2011**

Amount unit: thousand pieces

Name	Chicken		Turkey		Goose		Duck	
	fact	base	fact	base	fact	base	fact	base
Couple day-old settling inland (only female)	1 735	1 747	57	50				
End product hatching	154 000	162 583	5 760	6 421	4 751	3 949	25 386	22 433
day-old placement inland	136 721	143 031	5 322	5 662	4 751	3 935	23 697	21 067
day-old export	17 279	19 552	761	759	0	0	0	34

**Day-old poultry end product average prices (without VAT)  
2011**

Amount unit: Ft/pieces

Name	December		January-December	
	fact	base	fact	base
Day-old chick broiler	Jan-Oct. 0,00	56,00	85,30	85,21
layer hybrid	177,95	178,94	176,57	172,95
Day-old turkey	395,00	378,00	388,00	367,25
Day-old goose	683,57	0,00	672,17	468,24
meat type	694,34	659,24	759,50	634,88
liver type	144,53	136,73	140,47	136,14
Day-old duck	466,04	428,72	431,21	427,96
Peking	0,00	0,00	0,00	0,00
mulard				
barbarie				

**Egg production for eating  
2011**

Amount unit: thousand pieces

Name	December		January-December	
	fact	base	fact	base
Day-old layer pullet incubation	467,9	422,5	9 480,1	5331,7
import	0,0	0,0	0,0	0,0
inland settling	311,4	232,1	3 555,4	2 986,3
export	156,5	190,4	5 924,7	2 437,1
Pre-farmed pullet export	0,0	0,0	3,0	0,0
Production (egg)	83 619	76 665	750 794	988 729
Export	2 828,4	1 157,9	15 022,2	17 079,5
Import	0,0	0,0	7 141,5	3 674,0
Average farm price (Ft/pc)	20,35	16,66	16,62	17,13
Average consumer price (Ft/db)tray	31,05	28,54	28,04	29,33
boxed	38,06	36,89	37,05	35,94
Eggdust stock (t)	23,6	41,9		
Egdust sale (t)	42,2	14,2	347,0	266,7

**Feedstuff prices  
(Consumer prices without VAT)  
2011**

Amount unit: Ft/100 kg

Name	December		January-December	
	fact	base	fact	base
Chicken				
starting	9 180	8 573	9 296	7 853
raising	8 801	8 191	8 937	7 370
ending	8 510	7 822	8 645	6 934
Layer hybrid				
chick starting	8 620	7 570	8 533	6 630
pullet raising	7 810	7 080	7 749	5 801
layer l. fed	8 140	7 230	8 064	6 220
Gigant turkey ending	7 917	7 397	7 908	6 293
Roast goose raising	7 485	7 135	7 310	6 172
Roast duck raising	8 025	7 832	7 929	6 662

**POULTRY FOR SLAUGHTER BUY UP**  
**January-December 2011**

Name	Fact (thousand pc)	Base (th. pc)	12/11 %	Fact (t)	Base (t)	11/10 %
Chicken	110 353	101 673	108,5	253 764	229 194	110,7
Hen – cock	1 999	1 381	144,8	4 228	3 126	135,3
Turkey	5 501	7 533	73,0	74 021	103 393	71,6
Fattened goose	2 009	2 162	92,9	14 276	15 216	93,8
Meat+oat goose	3 061	1 815	168,7	16 035	9 758	164,3
Roast goose	0	675	0,0	0	3 337	0,0
Mulard duck	1 177	1 111	105,9	7 018	6 552	107,1
Barbarie duck	0	0	0,0	0	0	0,0
Roast duck	18 729	18 367	102,0	57 748	55 156	104,7
<b>Poultry total</b>	<b>142 829</b>	<b>134 717</b>	<b>106,0</b>	<b>427 090</b>	<b>425 732</b>	<b>100,3</b>

CHICKEN	110 353	101 673	108,5	253 764	229 194	110,7
HEN	1 999	1 381	144,8	4 228	3 126	135,3
TURKEY	5 501	7 533	73,0	74 021	103 393	71,6
GOOSE	5 070	4 652	109,0	30 311	28 311	107,1
DUCK	19 906	19 478	102,2	64 766	61 708	105,0
<b>TOTAL</b>	<b>142 829</b>	<b>134 717</b>	<b>106,0</b>	<b>427 090</b>	<b>425 732</b>	<b>100,3</b>

## HUNGARIAN POULTRY COMMITTEE

**POULTRY FOR SLAUGHTER PRODUCTION**  
**January-December 2011**

Name	Fact (t)	Base (t)	11/10 %
Chicken whole	13 225	12 854	102,9
Hen, cock whole	2 150	1 648	130,5
Turkey whole	1 099	1 659	66,2
Goose whole	6 289	4 638	135,6
Duck whole	29 038	27 988	103,8
<b>Cut poultry whole</b>	<b>51 801</b>	<b>48 787</b>	<b>106,2</b>
Chicken breast	43 013	36 652	117,4
leg	42 631	39 612	107,6
Hen, cock breast	116	74	156,8
leg	32	28	114,3
Turkey breast	19 418	26 279	73,9
leg	14 382	19 233	74,8
Goose breast	2 431	2 415	100,7
leg	2 804	3 012	93,1
Duck breast	1 965	1 879	104,6
leg	1 660	1 912	86,8
<b>Poultry in pieces total</b>	<b>128 452</b>	<b>131 096</b>	<b>98,0</b>
<b>Cut poultry whole + in pieces total</b>	<b>180 253</b>	<b>179 883</b>	<b>100,2</b>
Chicken viscera, giblets and other	99 087	88 318	112,2
Hen, cock viscera, giblets and other	534	461	115,8
Turkey viscera, giblets and other	21 639	32 654	66,3
Goose viscera, giblets and other	11 514	12 122	95,0
Duck viscera, giblets and other	13 372	14 239	93,9
<b>Poultry viscera , giblets and other</b>	<b>146 146</b>	<b>147 794</b>	<b>98,9</b>
<b>PROCESSED POULTRY IN TOTAL</b>	<b>326 399</b>	<b>327 677</b>	<b>99,6</b>

**SUMMARY BY RACES**

CHICKEN	197 956	177 436	111,6
HEN	2 832	2 211	128,1
TURKEY	56 538	79 825	70,8
GOOSE	23 038	22 187	103,8
DUCK	46 035	46 018	100,0
<b>TOTAL</b>	<b>326 399</b>	<b>327 677</b>	<b>99,6</b>

**POULTRY FOR SLAUGHTER INLAND**  
**January-December 2011**

Name	Fact (t)	Base (t)	11/10 %
Chicken whole	10 698	11 050	96,8
Hen, cock whole	1 635	1 353	120,8
Turkey whole	678	1 186	57,2
Goose whole	2 190	598	366,2
Duck whole	11 008	5 058	217,6
Cut poultry whole	26 209	19 245	136,2
Chicken breast	30 459	27 485	110,8
leg	39 808	35 784	111,2
Hen, cock breast	116	63	184,1
leg	31	21	147,6
Turkey breast	5 223	7 768	67,2
leg	5 280	6 632	79,6
Goose breast	66	262	25,2
leg	239	710	33,7
Duck breast	226	240	94,2
leg	884	1 075	82,2
Poultry in pieces total	82 332	80 040	102,9
Cut poultry whole + in pieces total	108 541	99 285	109,3
Chicken viscera, giblets and other	72 608	71 201	102,0
Hen, cock viscera, giblets and other	512	294	174,1
Turkey viscera, giblets and other	9 285	12 177	76,3
Goose viscera, giblets and other	5 621	6 216	90,4
Duck viscera, giblets and other	7 407	7 138	103,8
Poultry viscera , giblets and other	95 433	97 026	98,4
<b>PROCESSED POULTRY IN TOTAL</b>	<b>203 974</b>	<b>196 311</b>	<b>103,9</b>

## Price information

**Buy up, material procurement prices  
(with extra charge and premium)  
without VAT  
2011**

Amount unit: Ft/kg

Name	December		January-December	
	fact	base	fact	base
Chicken	n.a.	221,72	246,29	212,89
Hen-Cock (meat couple)	n.a.	130,00	138,89	130,83
Hen (layer hybrid)	79,89	75,10	78,22	77,25
Turkey	369,30	328,53	353,78	307,35
Fattened goose	667,63	527,23	627,78	475,86
Meat+oat goose	608,40	495,98	542,08	406,92
Roast goose	0,00	0,00	0,00	398,23
Mulard duck	512,84	450,07	503,10	429,40
Barbarie duck	0,00	0,00	0,00	408,16
Roast duck	294,52	267,61	290,49	250,24

**Inland wholesale prices  
(without VAT)  
2010**

Amount unit: Ft/kg

Name	December	
	fact	base
<b>Frozen</b>		
chicken whole bratfertig	380-480	225-530
<b>Fresh</b>		
chicken whole bratfertig	370-473	370-530
leg	355-468	349-550
breast	620-960	570-970
liver with heart	281-450	396-486
turkey breast fillet	1080-1350	960-1162
lower leg	255-411	245-362
upper leg	575-748	535-642
roast goose whole bratfertig	1506	-
goose breast	1560-2478	1765-2325
leg	857-1989	969-2262
roast duck whole grillfertig	519-658	564-593
bulk frankfurter	393-518	219-834
poultry Parisian sausage	306-787	239-763



Poultry Product Board	
<b>Breeding, reproduction, commercial production</b>	
<b>2011. I-XII. months</b>	
	<b>Goose</b>
<b>Hatching (commercial)</b>	<b>4 751</b>
<b>day-old goslings for domestic farms.</b>	<b>4 751</b>
<b>gosling export</b>	<b>0</b>
<b>Purchasing for slaughtering</b>	
<b>3. Live-weight( tons ) : 2011. I - XII. . months</b>	
Liver-type goose	14 276
Meat-type & fed with oat	16 035
Broiler goose	0
<b>PRODUCTION</b>	
<b>2. Slaughtered weight ( tons ): 2011. I - XII. . months</b>	
Goose (whole)	6 289
Goose breast	2 431
thigh	2 804
Goose giblets, edible offals	11 514
Total	23 038

### 三、入場(屠宰場)健康聲明書

本國人使用(匈牙利文)：

#### EGÉSZSÉGÜGYI NYILATKOZAT

Az utóbbi 10 napban észlelte-e az alábbi tüneteket saját magán vagy az Önnel egy háztartásban élő személy(ek)en?

	IGEN	NEM
◦ SÁRGASÁG	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ HASMENÉS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ HÁNYÁS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ LÁZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ TOROKGYULLADÁS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ BÓRKIÜTÉS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ EGYÉB BŐRELVÁLTOZÁS (A LEGKISEBB BÓRGENNYESEDÉS, SÉRÜLÉS STB IS)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
◦ VÁLADÉKOZÓ SZEMBETEGSÉG, FÜL-ÉS ORRFOLYÁS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Amennyiben a látogatást követő 10 napon belül bármely tünetet észlelné magán, kötelessége azt közölni az élelmiszer előállító üzemmel!*

**VOLT POZITÍV SALMONELLA VIZSGÁLATI EREDMÉNYE AZ  
ELMÚLT 1 ÉVBEN?**

**HA IGEN, MIKOR?** .....

**AZ ELMÚLT 14 NAPBAN MELY ORSZÁGOKBAN JÁRT ?** .....

**AZ ELMÚLT 14 NAPBAN MILYEN ÁLLATTARTÓ TELEPEKEN JÁRT ?** .....

**AZ ELMÚLT 14 NAPBAN MILYEN GYÁRTÓ ÜZEMEKBEN JÁRT ?** .....

Tudomásul veszem, hogy a fenti kötelezettségvállalás az élelmiszer előállító üzemben való látogatásom feltétele, és hogy az általam közölt adatokat bizalmasan kezelik.

**A cégről tudomásomra jutott bármely adatot, információt illetően titoktartás kötelez.**

Látogató neve: .....

Látogató címe: .....

Kelt: .....

.....  
látogató aláírása

外國人使用(英文)：

Dear visitor,

In our plants food insurance is of primary importance that is why we kindly ask our visitors to respect our hygienic regulation while visiting site of HUNGERIT Co.

Please read with attention the hygienic information below.

If you have any question, please contact your guide who will give you information needed.

- At each entry and exit our visitors have to wash and disinfect their hands, then, following their guide they have to respect way of visit from clean area to dirty area.
- We ask our visitors to wear protective clothes (furnished by HUNGERIT Co.) and cover their head with a cap or a hair-protector (*Protective clothes are: cap or hair-protector, white coat or disposable protective clothing, footwear-protector or rubber-boots*).
- Please don't touch products, machines and stored materials.
- Please don't bring any object non related to production into production units. Jewellery and watches have to be taken off before entering plant.
- Eating and chewing gum are forbidden in plants.
- Smoking is strictly prohibited.
- Please move through staff doors only and please take care of trolley and vehicle traffic on the site.
- Bringing cameras or mobil telephones with cameras is forbidden in plants!
- Taking pictures or filming is strictly prohibited.

**Thank you for your cooperation!**

**Health declaration**

I, undersigned, declare that during last 10 days I haven't observed the following symptoms on myself or on persons living with me in the same household:

- |  | yes                      | no                                  |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| ◦ jaundice   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ diarrhoea  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ vomiting   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ fever  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ sore throat  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ eczema   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ other skin disease<br>(the smaller skin cuts-abrasions etc.)           | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◦ eye disease with secretion, discharge from<br>the ear or from the nose | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

*In case I observe any symptom in 10 days following my visit I am obliged to inform the food-manufacturing plant!*

Did you have salmonella positive test result during last year?

If your answer is yes, when?

Which countries did you visit during the last 14 days? .....

Which farms did you visit during the last 14 days? .....

Which factories did you visit during the last 14 days? .....

I recognize that above undertaking is the condition to my entrance into the food-manufacturing plant and my information given remain confidential.

I agree to keep everything seen and all information given to me about the company confidential.

Place ..... date .....

.....  
signature of visitor

.....  
print name

四、國家食品安全鏈辦公室任務和官方管理經驗簡報資料  
(匈牙利文)



## A NÉBIH feladatainak bemutatása és a hatósági ellenőrzések tapasztalatai

Dr. Pleva György  
igazgató

NÉBIH, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

## Magyarország

Lakosság: A legújabb népszámlálási adatok szerint 9 982 000 fő  
Terület: 93.000 km<sup>2</sup>  
Népsűrűség: 107,0 fő/km<sup>2</sup>  
Főváros: Budapest  
Közigazgatási felosztás: 19 megye és a főváros



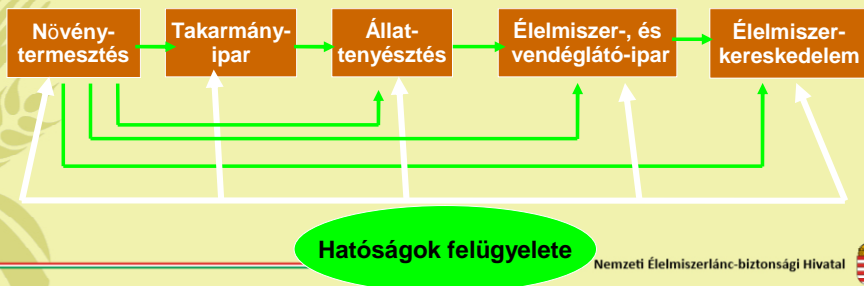
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

# Élelmiszerlánc-szemléletű ellenőrzés



Az élelmiszerláncról és hatóságai felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény tartalmazza a lánc-szemléletet.

Az élelmiszerbiztonság összetettségét legjobban a szakmailag elkülöníthető területek egymástól elválaszthatatlan összekapcsolódásával jellemezhetjük, mintegy láncot alkotva a növény-termesztés, a takarmány termelés, az állattenyésztés, az élelmiszer feldolgozás, az élelmiszer kereskedelem és a vendéglátás.



## A NÉBIH feladatai



A NÉBIH-et a Kormány

- növénytermesztési hatóságként,
- talajvédelmi hatóságként,
- élelmiszerlánc-felügyeleti szervként,
- tenyésztési hatóságként,
- erdészeti hatóságként,
- vadászati hatóságként,
- halászati hatóságként,
- borászati hatóságként,
- mezőgazdasági igazgatási szervként,
- pálinkaellenőrző hatóságként

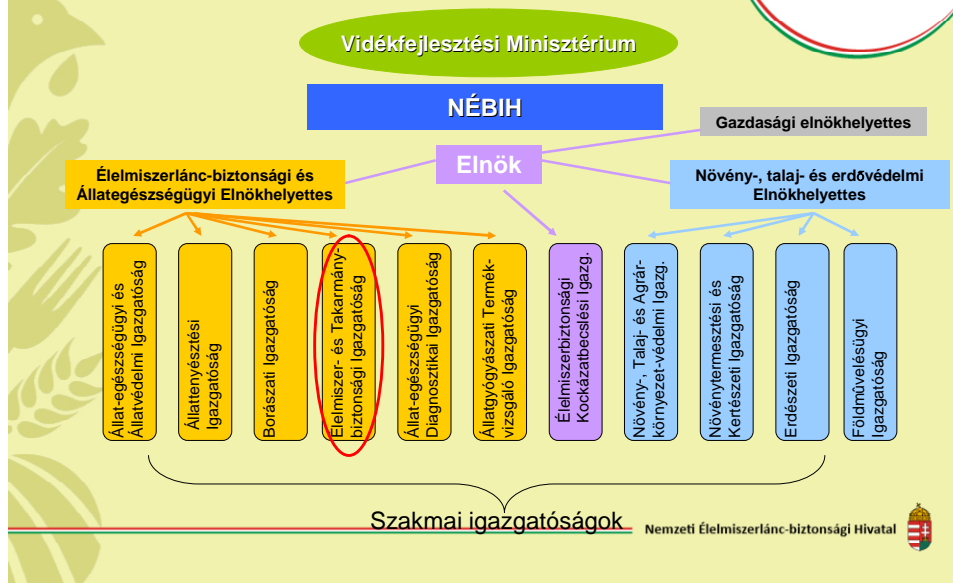
jelöli ki.

A NÉBIH a megyei kormányhivatalok mezőgazdasági szakigazgatási szervei felett szakmai irányító tevékenységet végez.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# A NÉBIH felépítése



# Élelmiszerlánc-szemléletű ellenőrzés



A NÉBIH a láncszemléletű hatósági ellenőrzés megvalósítása érdekében:

- ❖ **kockázatbecslésen alapuló**
  - ❖ integrált többéves nemzeti ellenőrzési terv alapján
  - ❖ területi éves ellenőrzési tervet dolgoz ki,
- amelyet időarányosan teljesít és teljesülését ellenőrzi.

## OÁIR létesítmény-ellenőrzési tervezési modell

Az ellenőrzési tervben a nyilvántartott egységtípusokat élelmiszer biztonsági **kockázatbecslés alapján veszélyességi kategóriákba** soroljuk:

- ❖ különösen magas,
- ❖ magas,
- ❖ átlagos,
- ❖ alacsony.

## A tervezésnél figyelembe vesszük:

- ❖ létesítmény fenti besorolása,
- ❖ forgalmi adatok,
- ❖ korábbi ellenőrzések eredményei,
- ❖ utolsó ellenőrzése óta eltelt idő.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Hatósági ellenőrzés



A hatósági ellenőrzés több területen, egymással szoros összefüggésben történik:

### Létesítmény ellenőrzés

- ❖ előállító
- ❖ kereskedelem
- ❖ vendéglátás



### Termék ellenőrzés

- ❖ helyszínen
- ❖ laboratóriumban

Az élelmiszerlánc-felügyelet területi szerveinek (Megyei Kormányhivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságai kerületi hivatalai) **helyszíni ellenőrzéseivel**

Az élelmiszerlánc-felügyelet központi szerve (NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság), a **hatósági laboratóriumi vizsgálatokkal, a területi szervek munkájának felügyeletével**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## 2011 - nyilvántartott létesítmények száma



Szakterület	Nyilvántartott létesítmények száma (db)
Engedélyköteles élelmiszer-előállító	746
Bejelentés-köteles élelmiszer-előállító	5 154
Takarmány-előállító és forgalmazó	5 750
Élelmiszer-forgalmazás	48 146
Étkeztetés-vendéglátás	54 253
<b>Összesen</b>	<b>114 049</b>

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal




## 2011 - hatósági létesítmény ellenőrzések száma



Szakterület	Ellenőrzések száma (db)
Takarmány előállítás	598
Takarmány-forgalmazás	1 266
Kistermelői élelmiszer előállítás	4 697
Állati eredetű élelmiszer előállítása	6 371
Növényi eredetű élelmiszer előállítás	3 809
Élelmiszer-forgalmazás	33 390
Étkeztetés-vendéglátás	24 905
<b>Összesen</b>	<b>75 036</b>

Az ellenőrzések kitértek a létesítmények működésének, minőségirányítási és önellenőrzési rendszerének ellenőrzésére és a termékek vizsgálatára is. Az éves monitoring mintavételi tervek szerint megtörténtek a mintavételek, amelyek vizsgálata élelmiszer- és takarmánybiztonsági, valamint minőségi paraméterekre terjedt ki.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## Szankciók



- **Hatósági intézkedések**
  - a terméket illetően
  - a létesítményt illetően
- **Bírságok**
  - a tételt illetően (*élelmiszer-ellenőrzési bírság*)
  - a kifogásolt tevékenységet illetően (*élelmiszerlánc-felügyeleti bírság*)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 



## 2011- kiszabott bírságok összege



Bírságok típusa	Száma (db)	Összege (Ft)
Takarmány-ellenőrzési bírság	23	8 786 253
Élelmiszer-ellenőrzési bírság	2 098	404 214 255
Élelmiszerlánc-felügyeleti bírság	1 371	156 382 491
<b>Összes bírság</b>	<b>3 492</b>	<b>569 382 999</b>

Bírság kiszabása a következő jogszabályoknak megfelelően történt:

- ❖ **Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény**
- ❖ **Az élelmiszerlánc felügyeletével összefüggő bírságok kiszámításának módjáról és mértékéről 194/2008. (VII. 31.) Kormányrendelet**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





## 2011 - Élelmiszer termékek hatósági ellenőrzése



Élelmiszervizsgálatokkal kapcsolatos adatok (előállító-, forgalmazó-, és vendéglátó helyeken vizsgált)		2011. évi összesített adatok	Kifogásolási %
ellenőrzött hazai tételek	száma	144454	3,41
ebből kifogásolt hazai tételek		4920	
ebből forgalomból kivont hazai tételek		3688	
forgalomból kivont hazai mennyiség	t	784	2,11
ellenőrzött tagállami tételek	száma	31017	2,42
ebből kifogásolt tagállami tételek		653	
ebből forgalomból kivont tagállami tételek		484	
forgalomból kivont tagállami mennyiség	t	154	
ellenőrzött 3. országi tételek	t	4333	2,42
ebből kifogásolt 3. országi tételek		105	
ebből forgalomból kivont 3. országi tételek		70	
forgalomból kivont 3. országi mennyiség		37	

2011 - Vizsgálattal ellenőrzött tételek /Kifogásolt tételek	száma
rezidum-toxikológiai vizsgálattal ellenőrzött tételek	6866
› ebből rezidum-toxikológiai hiba miatt kifogásolt tételek	43
kémiai-biztonsági vizsgálattal ellenőrzött tételek	3674
› ebből kémiai-biztonsági hiba miatt kifogásolt tételek	89
mikrobiológiai vizsgálattal ellenőrzött tételek	15198
› ebből mikrobiológiai hiba miatt kifogásolt tételek	381
minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) vizsgálattal ellenőrzött tételek	8272
› ebből minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) hiba miatt kifogásolt tételek	329
érzékszervi vizsgálattal ellenőrzött tételek	9616
› ebből érzékszervi hiba miatt kifogásolt tételek	529
GMO vizsgálattal ellenőrzött tételek	259
› ebből GMO hiba miatt kifogásolt tételek	2
dokumentált tömeg/térfogat vizsgálattal ellenőrzött tételek	466
› ebből tömeg/térfogat hiba miatt kifogásolt tételek	13
csomagolás megfelelőség vizsgálattal ellenőrzött tételek	18375
› ebből csomagolási hiba miatt kifogásolt tételek	86
jelölési vizsgálattal ellenőrzött tételek	21643
› ebből jelölési hiba miatt kifogásolt tételek	655
dokumentált minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő vizsgálattal ellenőrzött tételek	39515
› ebből lejárt minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő miatt kifogásolt tételek	1935
dokumentált nyomkövetési vizsgálattal ellenőrzött tételek	27984
› ebből nyomkövetési hiba miatt kifogásolt tételek	842



  
**Élelmiszer termékek hiba-okainak alakulása a hatósági vizsgálatok során 2011-ben**

  
 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

## 2011 - Vizsgálattal ellenőrzött tételek kifogásolási arányai

2011-ben az előállító-, forgalmazó-, és vendéglátó helyeken elvégzett termékvizsgálatok során, – az élelmiszerlánc szemléletet figyelembe véve beleértve az élelmiszer-termékcsoportok mellett az élelmiszerrel kapcsolatba kerülő más anyagokat (pl.: fertőtlenítőszer, csomagolóanyag) és a takarmányokat is – **179.804 db tétel került ellenőrzésre, amelyből 5.678 db tételt kifogásolt a hatóság** (3,16 % kifogásolási arány).

2011 - Vizsgálattal ellenőrzött tételek /Kifogásolt tételek	Kifogásolási arány
rezidum-toxikológiai vizsgálattal ellenőrzött tételek	0,6%
kémiai-biztonsági vizsgálattal ellenőrzött tételek	2,4%
mikrobiológiai vizsgálattal ellenőrzött tételek	2,5%
minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) vizsgálattal ellenőrzött tételek	4,0%
érzékszervi vizsgálattal ellenőrzött tételek	5,5%
GMO vizsgálattal ellenőrzött tételek	0,8%
dokumentált tömeg/térfogat vizsgálattal ellenőrzött tételek	2,8%
csomagolás megfelelőség vizsgálattal ellenőrzött tételek	0,5%
jelölési vizsgálattal ellenőrzött tételek	3,0%
dokumentált minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő vizsgálattal ellenőrzött tételek	4,9%
dokumentált nyomkövetési vizsgálattal ellenőrzött tételek	3,0%

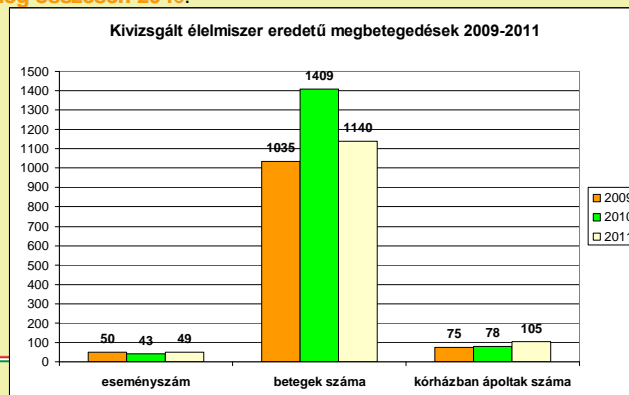
  
  
 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



lánc-biztonsági Hivatal

## Étkeztetés, vendéglátás, élelmiszer eredetű megbetegedések

2011-ben **95 élelmiszereredetű megbetegedés esemény** gyanúját jelentették, 1783 megbetegedéssel, amelyek mindig soron kívüli, azonnali helyszíni és laboratóriumi vizsgálat alá estek. A kivizsgálások alapján **ebből 49 esemény bizonyult valóban élelmiszer eredetűnek, az összes megbetegedett száma 1140, közülük 105 beteg került kórházba**. A tömeges méretű – azaz egyidejűleg 30 főt meghaladó – események száma kissé emelkedett a 2010. évihez viszonyítva. Legtöbb megbetegedés a közétkeztetésben történt (31 esetben 942 fő). **Élelmiszeripari terméktől 2 esetben betegedett meg összesen 20 fő.**



lánc-biztonsági Hivatal

## RASFF

- ❖ Az EU tagországokban működő, **az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszer** (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed) létrehozását a **178/2002/EK rendelet** írta elő.
- ❖ Az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerre vonatkozó végrehajtási intézkedéseket a Bizottság **16/2011/EU rendelete** (2011. január 10.) tartalmazza.
- ❖ **A tagállamok haladéktalanul jelentik a Bizottságnak a sürgősségi riasztórendszeren keresztül az élelmiszerekből és takarmányokból származó, az emberi egészséget közvetve vagy közvetlenül érintő veszélyt.**
- ❖ A rendszer kiterjed a tagállamokra, a Bizottságra és a Hatóságra (Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság).
- ❖ A tagállamok, a Bizottság és a Hatóság mindegyike a hálózat egyik tagját kapcsolattartással bízza meg.
- ❖ A hálózat működtetéséért a Bizottság felelős.



## RASFF

2011-ben 120 hazánkat érintő új RASFF bejelentés volt, míg 5 ügy kivizsgálása 2010-es évről húzódott át. **A 120 bejelentésből:**

- ❖ **Élelmiszer 96,**
- ❖ **Élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyag 14,**
- ❖ **Takarmány 8,**
- ❖ **és 2 egyéb esemény volt.**

**A bejelentések típusát tekintve:**

- ❖ **riasztás 63 volt** (azonnali intézkedés)
- ❖ **tájékoztatásként érkezett 47 bejelentés,**
- ❖ **hír formájában 6 esetben kaptunk értesítést a Bizottságtól,**
- ❖ **valamint a magyar határ ellenőrzési pontokon 3 határ-visszautasítás történt.**

A RASFF-on keresztül kétoldalú egyezmény keretében a tagállamok hatóságai közvetlenül is megkereshetik egymást, amennyiben a szóban forgó ügyben más tagállamok nem érintettek. **Hazánkat 2011 évben bilaterális megkeresés 1 alkalommal érintette.**

## Laboratóriumok I.



A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság irányítása alá tartozó **laboratóriumi hálózat** 2011-től 5 budapesti laboratórium mellett még 9 területi laboratóriummal bővült.

**A 14 laboratórium összesen 69 377 db mintán 285 061 db hatósági vizsgálatot végzett el 2011-ben.** A hatósági vizsgálatokon túl szolgáltatási tevékenység keretében 12 715 db mintán 49 887 db vizsgálatot végzett el.

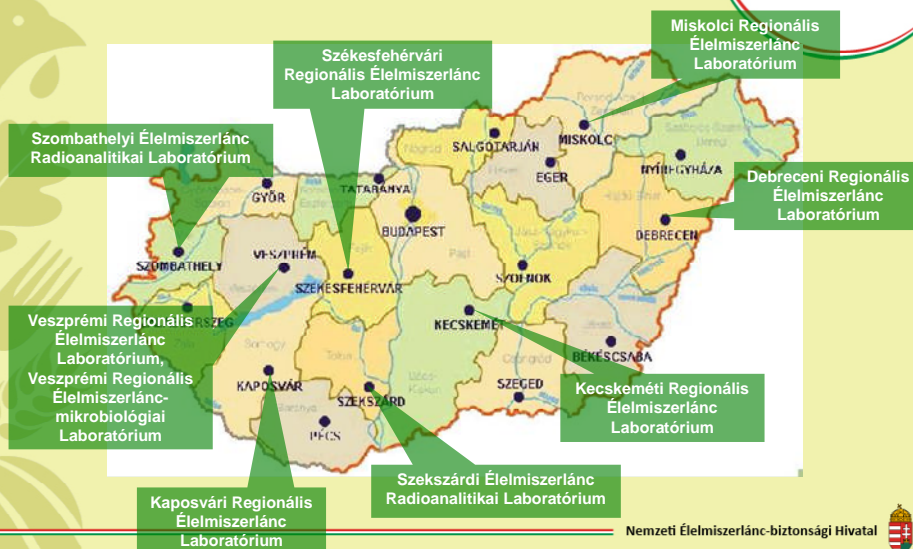
### 5 budapesti laboratórium:

- ❖ Élelmiszer Analitikai Nemzeti Referencia Laboratórium
- ❖ Élelmiszer Mikrobiológiai Nemzeti Referencia Laboratórium
- ❖ Élelmiszer Toxikológiai Nemzeti Referencia Laboratórium
- ❖ Radioanalitikai Referencia Laboratórium
- ❖ Takarmányvizsgáló Nemzeti Referencia Laboratórium

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Laboratóriumok II.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





**Köszönöm megtisztelő figyelmüket!**

---

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



(英文)



**nébih**  
Termőföldtől az asztalig

## Presentation of the duties of the NFCSO and the experiences of the authority inspections





Dr. György PLEVA  
Director

NFCSO, Food and Feedstuff Safety Directorate

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

## Hungary

- Residents: 9 982 000 based on the latest census
- Area: 93.000 km<sup>2</sup>
- Population density: 107,0 per km<sup>2</sup>
- Capital city: Budapest
- Administrative subdivisions: 19 counties and the capital city



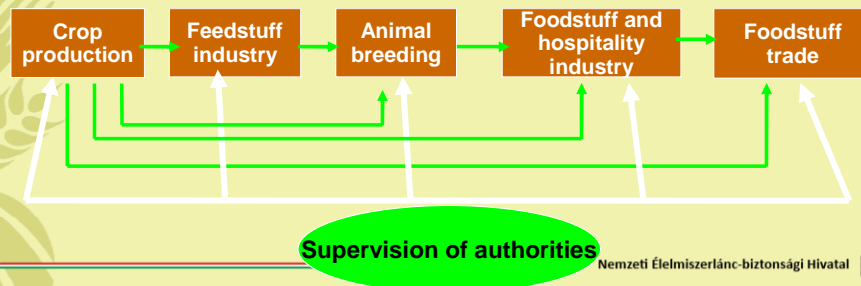
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

## Food chain-view inspection



The law of 2008 XLVI. on the food chain and the authority inspection contains the chain-view.

The complexity of the food safety can be best characterised by the inseparable connection between the professionally separable areas, creating a chain of crop production, feedstuff production, animal breeding, foodstuff procession, foodstuff trade and hospitality.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Duties of the NFCSO



The Government appoints the NFCSO as

- crop production authority,
- soil protection authority,
- food chain supervising body,
- breeding authority,
- forestry authority,
- hunting authority,
- fishing authority,
- winery authority,
- agricultural managing body,
- pálinka supervising authority.

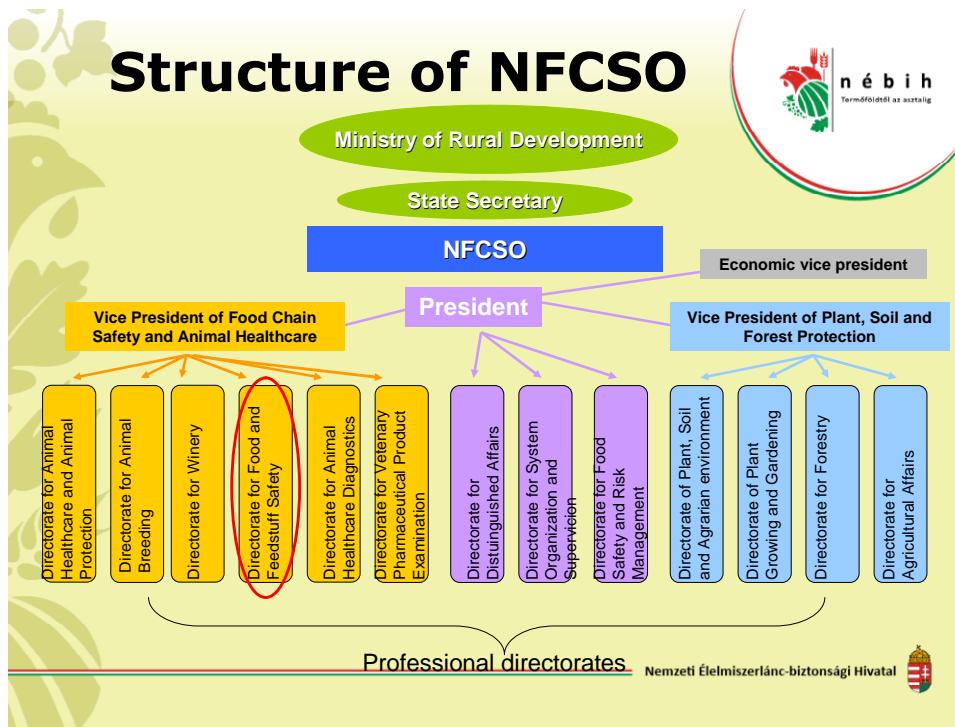
The NFCSO performs professional managing activity over the agricultural administrative bodies of the county government agencies.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





# Structure of NFCSO



## Food Chain-view inspection

In favour of the food chain-view authority inspection, the NFCSO:

- ❖ **based on risk estimation**
- ❖ **based on integrated national inspection plan of several years**
- ❖ **prepares annual regional inspection plan, completes and inspects the completion pro rata.**

**National Animal Healthcare Informational System (NAHIS) plant inspection planning model**

In the inspection plan, the registered unit types are classified in **hazard categories based on food safety risk assessment:**

- ❖ particularly high,
- ❖ high,
- ❖ average,
- ❖ low.

**During planning, the following facts are considered:**

- ❖ classification of the plant,
- ❖ turnover data,
- ❖ results of previous inspections,
- ❖ time elapsed since last inspection.

## Authority inspection



Authority inspection is performed in several areas closely related to each other:

### Plant inspection

- ❖ producer
- ❖ trade
- ❖ hospitality



### Product inspection

- ❖ on the spot
- ❖ in laboratory

**With the on the spot inspection of the regional bodies of the food chain surveillance** (regional offices of the Directorates of Food Chain Safety and Animal Healthcare of the County Government Occifes)


Central body of the food chain surveillance (NFCSSO Directorate of Food and Feedstuff Safety), **with authority laboratory examinations, with the surveillance of the regional bodies' work**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## 2011 – number of registered plants



Professional field	Number of registered plants (pc)
Permit-obliged food producer	746
Registration-obliged food producer	5 154
Food producer and distributor	5 750
Food distribution	48 146
Meals, hospitality	54 253
<b>Total</b>	<b>114 049</b>


Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## 2011 – number of authority plant inspections



Professional field	Number of inspections (pc)
Feedstuff production	598
Feedstuff distribution	1 266
Small producer food production	4 697
Animal-related food production	6 371
Plant-related food production	3 809
Food distribution	33 390
Meals, hospitality	24 905
<b>Total</b>	<b>75 036</b>


The inspections included the inspection of the plant operations, quality management, self-inspection system and the products. Sampling has been performed according to the annual monitoring sampling plans which included the inspection of the food and feedstuff safety and quality parameters.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## Sanctions



- **Authority measures**
  - regarding the product
  - regarding the plant
- **Fines**
  - regarding the item (*foodstuff inspection fine*)
  - Regarding the expostulated activity (*food chain surveillance fine*)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## 2011- amount of fines imposed



Type of fines	Number (pc)	Sum (HUF)
Feedstuff inspection fine	23	8 786 253
Foodstuff inspection fine	2 098	404 214 255
Food chain surveillance fine	1 371	156 382 491
<b>Total fines</b>	<b>3 492</b>	<b>569 382 999</b>

Imposing of fines was performed according to the following regulations:

- ❖ **Law of 2008 XLVI. on the food chain and the authority surveillance**
- ❖ **Government decree of 194/2008. (VII.31.) on the calculation method of the fines related to the surveillance of the food chain**





## 2011 – Authority inspection of foodstuff products



Élelmiszervizsgálatokkal kapcsolatos adatok (előállító-, forgalmazó-, és vendéglátó helyeken vizsgált)		Total data in 2011	Objection %
domestic items inspected	its amount	144454	3,41
domestic items objected		4920	
domestic items subtracted from market		3688	
domestic amount subtracted from market	t	784	
Member State items inspected	its amount	31017	2,11
Member State items objected		653	
Member State items subtracted from market		484	
Member State amount subtracted from market	t	154	
third country items inspected		4333	2,42
third country items objected		105	
third country items subtracted from market		70	
third country amount subtracted from market	t	37	



2011 – Items inspected with examination /Items objected	its amount
items checked with rezidum-toxicologic examination	6866
› items objected due to rezidum-toxicologic error	43
items checked with chemical-safety examination	3674
› items objected due to chemical safety error	89
items checked with microbiological examination	15198
› items objected due to microbiological error	381
items checked with quality (analytic, including additives) examinations	8272
› items objected due to quality (analytic, including additives) error	329
items checked with sensory examination	9616
› items objected due to sensory error	529
items checked with GMO examination	259
› items objected due to GMO error	2
items checked with documented mass/volume examination	466
› items objected due to mass/volume error	13
items checked with package sufficiency examination	18375
› items objected due to package error	86
items checked marking examination	21643
› items objected due to marking error	655
items checked with documented quality preservation/consumption period examination	39515
› items objected due to expired quality preservation/consumption period	1935
items checked with documented tracking examination	27984
› items objected due to tracking error	842

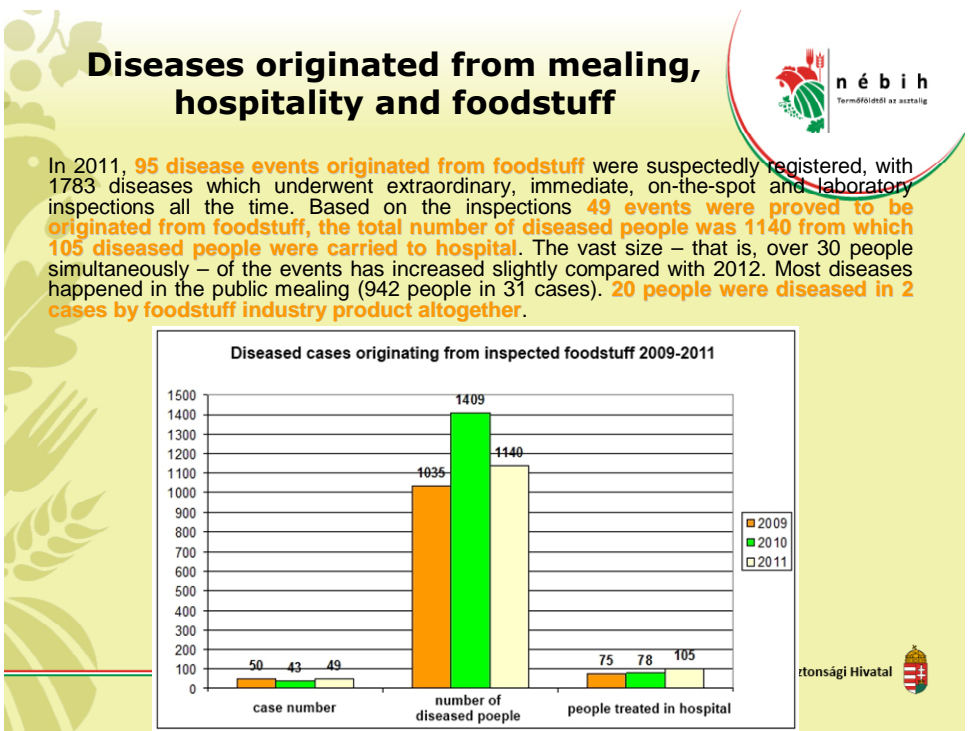
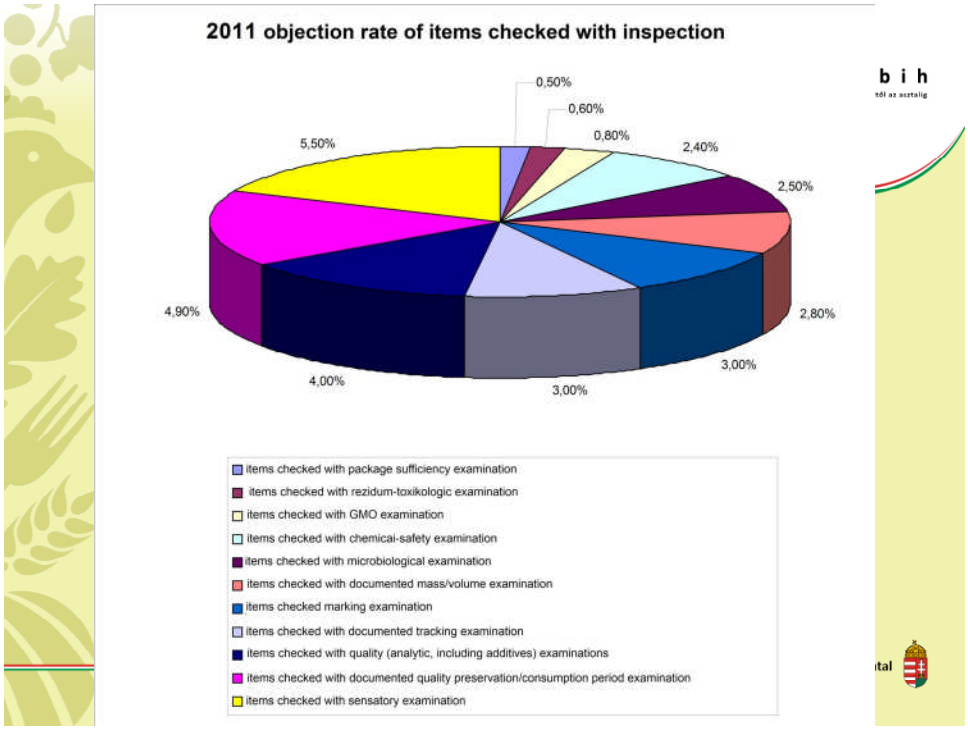
  
**Tendency of reason of errors of foodstuff products during authority inspection in 2011**  
  
 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

## 2011 – Objection rate of items checked with examination

In 2011, during the product inspections at producing, distributing and hospitality places – considering the food chain view including other materials (e.g. disinfection, packaging) in contact with the food besides food product groups and feed stuffs – **179.804 items were checked from which 5.678 items were objected by the authority** (3,16 % objection rate).

2011 – Items checked with inspection /Objected items	Objection rate
items checked with rezidum-toxicologic examination	0,6%
items checked with chemical-safety examination	2,4%
items checked with microbiological examination	2,5%
items checked with quality (analytic, including additives) examinations	4,0%
items checked with sensory examination	5,5%
items checked with GMO examination	0,8%
items checked with documented mass/volume examination	2,8%
items checked with package sufficiency examination	0,5%
items checked marking examination	3,0%
items checked with documented quality preservation/consumption period examination	4,9%
items checked with documented tracking examination	3,0%

  
  
 Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## RASFF

- ❖ Operating in the EU Member States, **the rapid alert system related to foodstuff and feedstuff** (RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed) was established by the **178/2002/EK enactment**.
- ❖ The measures related to the foodstuff and feedstuff safety alert system are included in the Commission's **16/2011/EU enactment** (10 January 2011).
- ❖ **The Member States inform the Commission immediately about the danger originating from foodstuff and feedstuff affecting the human health directly or indirectly through the emergency alert system.**
- ❖ The system includes the Member States, the Commission and the Authority (European Food Safety Authority).
- ❖ The Member States, the Commission and the Authority assigns one member of the network for keeping contact.
- ❖ The Commission is responsible for the operation of the network.



## RASFF

**In 2011, 120 new RASFF announcements were related to our country** while the examination of 5 cases were postponed from 2010. **About the 120 announcements:**

- ❖ **Foodstuff 96,**
- ❖ **Material contacting foodstuff 14,**
- ❖ **Feedstuff 8,**
- ❖ **and 2 other case.**

**Considering the type of the announcements:**

- ❖ **63 alerts** (immediate measures)
- ❖ **47 announcements have been received as information,**
- ❖ **6 cases were announced in the form of news from the Commission,**
- ❖ **3 borderline refusion happened at the Hungarian border checkpoints.**

Through the RASFF, within the frame of bilateral agreement, the authorities of the Member States can request each other directly if other Member States are not involved in the certain case. **Our country had 1 occasion of bilateral request in 2011.**



## Laboratories I.



The **laboratory network** under the management of the Foodstuff and Feedstuff Safety Directorate of the National Food Chain Safety Office has been expanded with 9 regional laboratories besides 5 laboratories in Budapest in 2011.

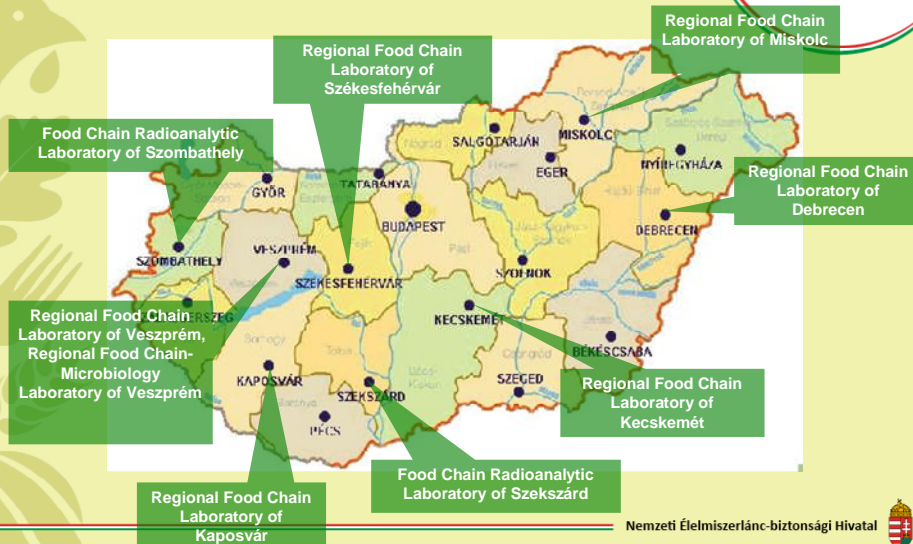
**The 14 laboratories performed altogether on 69 377 samples 285 061 authority inspections in 2011.** In addition to the authority inspections, 49887 examinations were performed on 17 715 samples within the frame of service.

### 5 laboratories in Budapest:

- ❖ Foodstuff Analytics National Reference Laboratory
- ❖ Foodstuff Microbiological National Reference Laboratory
- ❖ Foodstuff Toxicologic National Reference Laboratory
- ❖ Radioanalytic Reference Laboratory
- ❖ Feedstuff-investigating National Reference Laboratory



## Laboratories II.







**Thank you for your kind attention!**


五、國家食品安全鏈辦公室回應議題資料  
(匈牙利文)



## Tajvani szakértői látogatás - válaszok

2012. Szeptember 28.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 



## Az élelmiszer-biztonság alapjai Magyarországon

### Végső fogyasztók egészségének, gazdasági érdekeinek védelme

#### I. Jogszabályok révén :

**1) Az Európai Közösség jogszabályai:** (Magyarországon közvetlenül alkalmazzuk az közösség rendeleteket)  
A teljesség igénye nélkül a legfontosabbak: 178/2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK, 882/2004/EK, 2073/2005/EK, 2074/2005/EK, 2075/2005/EK, 2076/2005/EK, 1/2005/EK, 1234/2007/EK rendeletek

- **2) Hazai jogszabályok:** 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről **14. §. (2) és (4) bekezdései** alapján:
- „(2) Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó – a fogyasztóhatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig – felelős.
- (4) Az élelmiszer-, illetve a takarmány-vállalkozás felelős a takarmány, illetve az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibát ő okozta, vagy az általa is felismerhető lett volna.”


2004. évi CXL törvény (ket.), 9/1999 (I.27.) FVM r. (leőléis alatti állatvédelem), 328/2010. (XII. 27.) Kormány r., 152/2009 (XI.12.) FVM r. a Magyar Élelmiszerkönyvről  
(eljárási szabályok, szennyezettségi korlátok, egyes anyagok mennyiségének korlátozása, vizsgálati módszerek)

#### II. Élelmiszerlánc-biztonsági szerv fenntartása és működtetése révén:

Hatósági ellenőrzések

VM szerveként a NÉBIH (=illetékes központi hatóság, szakmai irányítás)

KIM szerveiként a Megyei Kormányhivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságai (=illetékes hatóság) és kerületi hivatalai/hatósági ellenőrei (=illetékes helyi hatóság)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

**1. Bemutatnák a hús bevizsgálási rendszerüket? Hogyan intézik az élelmiszerbiztonságot, a pathogen csökkentő programot, a hús maradvány tervezet és nyomonkövetési rendszert, stb. beleértve?**

**A hatósági ellenőrzés**

**a) Húsvizsgálat**

**b) Mintavétel, a minták laboratóriumi vizsgálata, az eredmények elemzése és értékelése (vágóhíd, feldolgozóüzem, kereskedelmi létesítmény)**

**c) A létesítményekben végzett helyszíni ellenőrzés (helyszíni megfigyelés, mérés, dokumentumok vizsgálata, nyomon követhetőség vizsgálata, beleértve az önellenőrzésre vonatkozó dokumentumokat is).**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## a) Húsvizsgálat

**A hatósági állatorvos napi vizsgálati feladatai**

(A levágást megelőző élőállat vizsgálat a származási gazdaságban)

A levágást megelőző élőállat vizsgálat a vágóhídon

Az élőállat szállítmány azonosságának vizsgálata

Az élelmiszerlánc információ vizsgálata

Az állatok egészségügyi állapotának vizsgálata

Az állatjólét vizsgálata és az állatjólétre vonatkozó döntések

Az utihullák vizsgálata

Az ante mortem vizsgálat eredményéből következő hatósági döntések

A levágást követő húsvizsgálat, a húsról vonatkozó döntések

Állategészségügyi jelölés (húsbélyegzés csak emlősállatnál)

Visszacsatolás a származási gazdaságnak

A vágóhídon végzett napi vizsgálatok dokumentálása

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Ante mortem vizsgálat a származási gazdaságban



## Miből áll?

- a gazdaság nyilvántartásainak és dokumentumainak ellenőrzése beleértve az élelmiszerláncra vonatkozó információkat (állatgyógyászati készítmények alkalmazása, elhullás, súlygyarapodás)
- az élőállatok egészségügyi állapotának ellenőrzése (átvihető betegség jelei, viselkedés, kültakaró)

## Ki végzi?

Megbízott állatorvos, hatósági állatorvos

## Dokumentum:

854/2004/EK r. I. mell. IV. szakasz **X. fejt. A./ pontja szerinti állatorvosi igazolás** =87/2012 (VVVI.27.) VM rendelet 2. sz. melléklete. Az igazolás 2 napig érvényes. Az elkülönített vágásra utalást ezen kell jelezni.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Ante mortem vizsgálat a vágóhídon



## Miből áll?

- az állatok azonosságának vizsgálata (élelmiszerlánc információ, állatorvosi bizonyítvány, TRACES/KÁBO, származási gazdaság, kereskedő, szállító, szállítójármű, állateü. Jogszabályok megsértése történt-e)
- egészségügyi állapot vizsgálata (betegségre utaló tünet, viselkedés, hőmérséklet)
- állatjólét (fizikális vizsgálat, testfelület tisztasága, szállításra alkalmasság, érintett állatok száma)
- utihullák vizsgálata (bfi: 10 db alatt mindet, 10 db fölött 30%-ot, ill. amennyi a pontos diagnózis felállításához szükséges.) Az úti hullákat a húsvizsgálatért felelős állatorvos boncolja.

## Ki végzi?

A húsvizsgálatra feljogosított állatorvos. A hatósági szaksegéd részmuveletet végezhet. Felelős a húsvizsgáló állatorvos. Szükséges eszközök: fényforrás, asztal, jelölt ketrec, hőmérő.

## Dokumentum:

Nyilvántartás a vágóhídon teljesített húsvizsgálatról, hullanapló

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Az élelmiszerlánc információ vizsgálata



## Az állattartó tölti ki

Elsődleges **címzettje a vágóhíd üzemeltetője**, de a vágóhídi húsvizsgálatért felelős állatorvos rendelkezésére kell bocsátani (853/2004/EK r. II. mell. III. szakasz 5. pont). Hiányát a vágóhídi állatorvosnak köteles jelezni a vágóhíd üzemeltetője. Az élelmiszeripari vállalkozó köteles a húsvizsgálatért felelős állatorvost értesíteni minden olyan információról, amely egészségügyi problémát vet fel.

Éllánc info vizsgálatát követő **lehetséges hatósági döntések:**

- **rendes vágás**
- **rendes vágás fogyaszthatósági döntés nélkül** és a test, belseg elkülönített tárolása az éllánc info megérkezéséig. Ha 24 órán belül nem érkezik meg: alkalmatlan. Ha még nem vágták le: elkülönített leölés
- **elkülönített leölés** (korlátozás alatti területről származó, szabálytalanul gyógykezelt v. ember állat egészségét hátrányosan érintő állapot)
- **rendkívüli hatósági ellenőrzés származási gazdaságban, vágóhídon a vállalkozó költségére** (a kísérő dokumentumok nem felelnek meg a gazdaságban fennálló valós helyzetnek vagy az állatok valós állapotának, a hatósági állatorvost szándékosan félrevezetik)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## ÉLELMISZERLÁNCRRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓS ADATLAP a 853/2004/EK rendelet II. Melléklet III. szakasz alapján



### Sorszám:

### I. Azonosítási adatok:

#### Származási gazdaság

A gazdaság/telep neve, címe

Az állatok tulajdonosának neve, címe, telefonszáma

Az állattartó neve, címe, telefonszáma

#### Állatazonosító adatok

Faj

Az állatok összlétszáma (fajonként)

Kor

Állomány/épület/ól azonosítása

#### Ellátó állatorvos

Neve, címe, telefonszáma

Kamarai bélyegző száma

### II. Származási gazdaságra vonatkozó állategészségügyi adatok:

#### a) A származási gazdaság állapota és/vagy regionális állategészségügyi állapota

- **aa)** A származási gazdaság állategészségügyi hatósági intézkedés miatt nem áll állategészségügyi korlátozás alatt / korlátozás alatt áll (kérem aláhúzni)
- **ab)** Egyéb egészségügyi információ (pl. szalmonella mentesség, /bizonyos betegségen átesett /vagy elkülönített vágásra utalt)

#### b) Az állatoknak adott, 0 napnál nagyobb élelmezés egészségügyi várakozási idejű állatgyógyászati készítmények és egyéb kezelések

Készítmény neve Kezelés időpontja Várakozási idő

#### c) A hús biztonságát érintő betegségek előfordulása (pl. előfordult-e az állományban vágás előtti időszakban megbetegedés)

d) Laboratóriumi vizsgálatok eredményei: (pl. állatról emberre terjedő fertőző betegségek, maradékanyagra történő vizsgálatok illetve egyéb laboratóriumi eredmények)

#### e) Visszacsatoló jelentésben levő információk (amennyiben volt állategészségügyi probléma ugyanebből a gazdaságból származó állatokban)

f) Tenyésztési adatok, amennyiben ezek betegségek jelenlétére utalnak (pl. nem megfelelő súlygyarapodás, állomány

szétnövése, tojástermelés csökkenése stb.  
.....helyiség.....év.....hó.....nap.....

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



A gazdaság képviselőjének aláírása

## Állategészségügyi bizonyítvány az élőállatok belföldi szállításához a 87/2012 (VIII.27.) VM rendelet 2. sz. melléklete szerint



A bizonyítvány sorszáma:

A szállítás célja (vágóhídra, továbbtartásra, versenyre, kiállításra)

### Az állatok azonosítása:

1. faj
2. az állatok száma
3. azonosító jele

### I. Az állatok származási helye:

1. származási gazdaság/rakodóhely/gyűjtőközpont neve, címe
2. gazdaság/rakodóhely/gyűjtőkp azonosítója, tenyésztőkódja

### II. Az állatok rendeltetési helye:

az állatokat a következő vágóhídra, tenyészetbe, rakodó szállítják (név, cím, tenyésztőkód)

### III. Egyéb fontos információ:

A szállítóeszköz forgalmi rendszáma

### IV. Nyilatkozat vágóállat szállítás esetén: alulírott kijelentem, hogy

A fenti leírt állatokat a szállítás előtt ..(nap)..időpontban származási gazdaságban megvizsgáltam és azokat egészségesnek találtam

Az említett állatokkal kapcsolatos nyilvántartások és dokumentáció megfelel a külön jogszabályi követelményeknek és nem akadályozza az állatok levágását

### V. Nyilatkozat a szállított állatok állategészségügyi státuszáról:

Alulírott állatorvos a származási gazdaság szerinti állattartó nyilatkozata (sorszáma:...) alapján igazolom, hogy a fent leírt állatok

- olyan gazdaságból származik, amely nem áll állategészségügyi okból zárlat alatt és nem érintkeztek olyan állatokkal, amelyek ilyen gazdaságból származnak

- olyan állományból származnak, amely az élő állatok belföldi szállításának állategészségügyi szabályairól szóló 87/2012(VIII.27.) VM r. 3. mell. vonatkozó pontjaiban foglaltaknak megfelel

- az élő állatok belföldi szállításának állategészségügyi szabályairól szóló 87/2012(VIII.27.) VM r. 3. mell. vonatkozó pontjaiban megkövetelt, e bizonyítvány VII. pontjában részletezett egyedi vizsgálati eredményekkel rendelkeznek.

### VII. További állategészségügyi információk

Vizsgálati eredmények (vizsgálat célja, időpontja, eredménye).....

### VIII. Egyéb rendeletekben előírt kiegészítő igazolás VAN NINCS

Kiegészítő igazolások

sorszáma:.....

Kelt és helye:.....

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## A vágóhídi ante mortem vizsgálattal kapcsolatos hatósági döntések



### 1.) A vágás engedélyezése

2.) **Leölés és fogyasztásra alkalmatlan** (ha az állatok nem azonosíthatók / átvihető betegség tüneteit mutatják / lesoványodottak / korlátozás alatti területről származnak / szállítási tilalom ellenére érkeztek / tiltott szerrel kezelték / az állánc info 24 órán belül nem érkezik meg és az állatot még nem vágták le)

3.) **Elkülönített vágás** (állatvédelmi okból – csonttörés, kimarás / egészséget hátrányosan érintő betegség esetén – labor vizsgálattól függő húsvizsgálati döntés / szennyezett kültakarójú állat – előzetes tisztítás után / zárt vágás: hatósági kijelölés alapján, más állat nem vágható csak a végfertőtlenítés után)

4.) **A levágás elhalasztása** (ha állánc info nem érkezett az élőállatokkal sem – halasztás max. 24 óra / betegségre gyanús az állat az élőállat vizsgálat során – részletes klinikai vizsgálatot esetleg laboratóriumi vizsgálatot kell kérni annak eldöntésére, hogy az állat levágható-e – a végső döntés lehet rendes vagy elkülönített vágás)

5.) **A szállítmány visszautasítása** (ha a szállítmány nem azonosítható, ha a szállítmánnyal semmiféle dokumentum nem érkezik – állatvédelmi szempontokat mérlegelni!)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Post mortem vizsgálat



**A post mortem vizsgálat** a 854/2004 EK rendelet előírásai alapján történik. A vágóvonalon ellenőrzik a testeket és a hozzájuk tartozó zsigeret a levágást követően haladéktalanul. Szaksegéd végzik, de jelen van a húsvizsgálatért felelős állatorvos is, aki meghozza a fogyaszthatósági döntést.

Módszerek: megtekintés, tapintás, szükség esetén bemetszés

**A vágóvonalat olyan sebességre állítják be,** hogy a jelen lévő húsvizsgálók megfelelően el tudják végezni a húsvizsgálatot.

**A hatósági szaksegéd szerepe:** manuális húsvizsgálat, döntés előkészítés

**Kizárólag hatósági állatorvos végezheti a post mortem vizsgálatot:** elkülönített vágás esetén

**Húsvizsgálati döntés:** fogyasztásra alkalmas és alkalmatlan

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Fogyasztásra alkalmatlan 1.



Ha a hús

- **a)** olyan állatokból származik, amelyeken nem végeztek levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatot;
- **b)** olyan állatokból származik, amelyek belső szervein nem végeztek levágást követő húsvizsgálatot,
- **c)** olyan állatokból származik, amelyek levágás előtt elhullottak, halva születtek, nem születtek meg, vagy hét napos életkor alatt vágták le őket;
- **d)** a szűrési csatorna körüli húsnyesedékből származik;
- **e)** az OIE listáján szereplő betegségekkel érintett állatokból származik,
- **f)** általános betegséggel, például általános septicaemiával, pyaemiával, toxémiával vagy virémiával érintett állatokból származnak;
- **g)** nincsenek összhangban az élelmiszer forgalomba hozhatóságának meghatározására vonatkozó közösségi jogszabályokban megállapított mikrobiológiai kritériumokkal;
- **h)** parazitás fertőzés jeleit mutatja,
- **i)** a közösségi jogszabályokban megállapított szinteket meghaladóan tartalmaz szennyezőanyagokat vagy szennyező anyagokat tartalmaz. A vonatkozó szint bármely túllépése – adott esetben – további kiegészítő vizsgálathoz vezet;

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





## Fogyasztásra alkalmatlan 2.



- **j)** az ide vonatkozó részletesebb közösségi jogszabályok sérelme nélkül tiltott szerek maradványait tartalmazó állatokból, vagy hasított testekből, vagy tiltott szerekkel kezelt állatokból származik;
- **k)** jogellenesen fertőtlenítő anyagokkal kezelték;
- **l)** jogellenesen ionizáló vagy ultraibolya sugarakkal kezelték;
- **m)** idegen testet tartalmaz (kivéve vadak esetében az állat vadászatára használt anyagot);
- **n)** meghaladja a közösségi jogszabályok szerint megállapított maximális radioaktivitási szintet;
- **o)** kórélettani elváltozásokat, konzisztenciabeli rendellenességeket, hiányos elvérzést vagy érzékszervi rendellenességeket mutat,



## Fogyasztásra alkalmatlan 3.



- **p)** lesóványodott állatokból származik;
- **r)** meghatározott kockázatokat jelentő anyagokat tartalmaz, kivéve a közösségi jogszabályok szerint előírtakat;
- **s)** talaj-, bélsár- vagy egyéb szennyeződést tartalmaz;
- **t)** olyan vért tartalmaz, amely veszélyt jelenthet a köz- vagy állategészségre annak az állatnak az egészségi állapota miatt, amelyből származik, illetve a levágási folyamat során kialakuló szennyeződés miatt;
- **u)** a hatósági állatorvos véleménye szerint – minden vonatkozó információ vizsgálata után – köz- és állategészségügyi kockázatot jelenthet, vagy bármely más ok miatt nem alkalmas emberi fogyasztásra.





## Víziszárnnyasokra vonatkozó vágási és húsvizsgálati adatok 2011-ben



Levágott és húsvizsgálaton átesett kacska:  
78560 élőtömeg tonna

Levágott és húsvizsgálaton átesett liba: 36200  
élőtömeg tonna

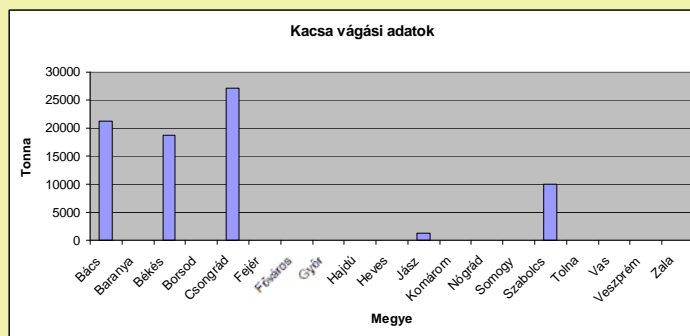
Liba, kacska vágó létesítmények száma: 36 db

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Földrajzi megoszlás

(2011. évi adatok)

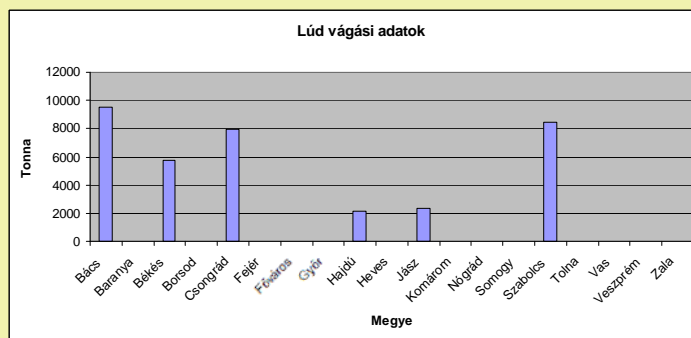


Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Földrajzi megoszlás

(2011. évi adatok)



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Legnagyobb kacsá,-liba vágó darabolóüzemek

(2012. I. negyedéves adatok)



### I. Pecsényekacsa:

1. HU 110 Hungerit Zrt Szentés, Csongrád megye (6023 tonna)
2. HU 129 Pannon Lúd KFT Mezőkovácsháza, Békés megye (5899 tonna)
3. HU 332 Tranzit Food KFT Nyírgelse, Szabolcs megye (2569 tonna)

### I.a.Májra hízlalt kacsá:

1. HU 131 Aviland KFT Kerekegyháza, Bács megye (1063 tonna)
2. HU 43 Integral Zrt Kiskunfélegyháza, Bács megye (703 tonna)
3. HU 110 Hungerit Zrt Szentés, Csongrád megye (517 tonna)

### II. Pecsényeliba:

1. HU 332 Tranzit Food KFT Nyírgelse, Szabolcs megye (394 tonna)
2. HU 129 Pannon Lúd KFT Mezőkovácsháza, Békés megye (62 tonna)
3. HU 595 Chicken Food KFT Ballószög, Bács megye ( tonna)

### II.a. Májra hízlalt liba

1. HU 110 Hungerit Zrt Szentés, Csongrád megye (1257 tonna)
2. HU 785 Palmi Top KFT Jászberény (602 tonna)
3. HU 105 Holla Baromfi KFT Kiskunhalas (268 tonna)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Az éves élelmiszerlánc felügyeleti terv



- A NÉBIH Rendszerszervezési és Fejlesztési Igazgatósága az szakterület szerint illetékes szakmai igazgatóságok bevonásával minden évben elkészíti az **élelmiszerlánc felügyeleti tervet**, amelynek végrehajtását az **Elnök utasításban rendeli el** a NÉBIH igazgatóságai és a megyei kormányhivatalok, mint mezőgazdasági szakigazgatási szervek felé. A terv minden hatósági ellenőr számára elérhető a NÉBIH belső honlapján. A terv nem a naptári évet követi, hanem minden év április 1-től a következő év március 31-ig terjedő időszakra szól.
- Az élelmiszerlánc felügyeleti terv többek között kiterjed a **hatósági mintavételekre** (un. monitoring mintavétel) beleértve a minta mátrixokat, vizsgálati irányokat, paramétereket valamint a **létesítmények helyszíni ellenőrzésének gyakoriságára, szempontjaira**.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## b) Mintavétel, a minták laboratóriumi vizsgálata, az eredmények elemzése és értékelése



A hatályos élelmiszerlánc felügyeleti terv szerint:

**-reziduum toxikológiai vizsgálatra kacsahúsból 427, libahúsból 221 db**

**minta levétele történik farmon és vágóhídon** (vizsgálati irányok: stilbének, ösztrogének, szintetikus gesztrogének, zeranol, B agonisták, nitrofurán és származékai, nitroimidazolok, kloramfenikol, antibakteriális gátlóanyag, szulfonamidok, quinolonok, aminoglikozidok, B laktámok, kokcidisztatikumok, piretirodok, karbamátok, PCB származékok, OC származékok, mikotoxinok, nyomelemek)

**-mikrobiológiai vizsgálatra víziszárnyas húsából 258 db minta levétele történik előállítónál és kereskedelemben**

(vizsgálati irányok: Salmonella spp., campylobacter)

**-radioanalitikai vizsgálatra baromfihúsból 120 db minta levétele történik vágóhídon** (vizsgálati irány: gamma sugárzó izotópok)

A terv keretében az egyes üzemekben történő mintavételek száma és annak iránya az egyes üzemek termelési adatai (vágási) szerint kerül meghatározásra az unió által megszabott elvek szerint. **Soron kívüli mintavételre** is van lehetőség (pl. gyanú esetén, utóellenőrzéshez kapcsolódóan). A vizsgálatokat a NÉBIH ÉTBI akkreditált laboratóriumai végzik.

A mintavételeket és a nem megfelelő vizsgálati eredmény esetén követendő hatósági eljárást a hatályos jogszabályok alapján a hatósági ellenőrök számára kidolgozott útmutatók szerint végzik.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## c) A létesítmények helyszíni ellenőrzése



Az helyszíni ellenőrzések **gyakoriságát számítógépes program határozza meg**. Pl. évente egyszer.

A létesítményeket **a kijelölt időszakban egyszer teljes körűen** az Országos

Állategészségügyi Információs Rendszerben (OAIR) megtalálható érvényes **ellenőrzési listák**

**használatával** ellenőrizni kell, és az ellenőrzést követő 15 munkanapon belül az **webes felületen** be kell rögzíteni az ellenőrzési lista kérdéseire adott válaszokat. A checklisták kitöltésén kívül jegyzőkönyvet is készítenie kell a hatósági ellenőrnek.

Az ellenőrzési lista részét képezi az élelmiszerek biztonságát szolgáló **önellenőrzési rendszerre** vonatkozó kérdéssor.

A teljes körű ellenőrzések között **legalább 4, legfeljebb 8 alkalommal részellenőrzést kell végeznie** a hatósági ellenőrnek. Részellenőrzésre kijelölhető területek:

- a 852/2004/EK rendeletnek, a 853/2004/EK rendeletnek vagy ezek valamely részének való megfelelés vizsgálata,
- a helyes higiéniai gyakorlatok felülvizsgálata,
- a HACCP-alapú eljárások alkalmazásának, dokumentálása napra készségének vizsgálata, beleértve az üzemi önellenőrzés keretében végzett vizsgálatok eredményét,
- a nyomon követési rendszer felülvizsgálata
- adalékanyagok tárolásának, felhasználásának, jelölésének vizsgálata,
- élelmiszerek jelölések vizsgálata, felmerült gyanú alapján termék mintavétel,
- állatvédelmi előírások vizsgálata vágóhídon.

A teljeskörű és rész ellenőrzésen kívül **cél ellenőrzést** is végzünk (pl. bejelentésre, kiemelt akció keretében)



## Pathogen csökkentő program



A pathogen csökkentő programot a 2073/2005 EK rendelete alapján végzik nyakbőr pool mintákkal házityúk és pulyka esetén, de **vizibaromfi esetén nincs ilyen előírás.**

Önellenőrzés keretében vízi állatok friss húsából azonban végeznek mikrobiológiai vizsgálatokat az élelmiszer vállalkozók.

A hatósági mintavételi terv keretében vett mintákat ld. előbb




# Nyomon követési rendszer

## Az Éltv. 16. §. (1) bekezdése kimondja:

- „(1) Az élelmiszer-előállítás folyamatának nyomon követhetősége és – a szükséges esetekben – az élelmiszer forgalomból történő visszahívhatósága érdekében az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott nyomon követhetőségi eljárást kell létrehozni, és ahhoz kapcsolódóan naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnie az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok tekintetében.”

## Az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomon követhetőségről szóló 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. §-a a következőkről rendelkezik:

- 5. § (1) A nyomon követhetőség biztosítása érdekében minden forgalomba hozott, illetve forgalomba hozatalra szánt élelmiszer szállítmányt kísérő dokumentációnak egyértelműen tartalmaznia kell az adott élelmiszer tétel nyomon követését szolgáló azonosító jelölést.
- (2) A szállítmányt kísérő dokumentációnak vagy számla esetén a számlának a kezelő által hitelesített másolatát az élelmiszer forgalomba hozatalának helyén kell tartani folyamatosan és hatósági felszólításra azonnal be kell tudni mutatni.
- (3) A szállítmányt kísérő dokumentációt a fogyasztathatósági vagy minőség-megőrzési időt követő egy évig meg kell őrizni.

**A gyakorlatban a nyomon követési rendszer úgy működik** a létesítményekben, hogy azonosítják a beszállítókat (saját kóddal rendelkeznek), vágáskor a vágási napok, és időpontok alapján kap egy tételszámot a termék (ennek általában része a termelő kódja), és ezt vissza lehet vezetni a beszállítóra. A darabolás során a **darabolási napok a mérvadóak, itt napi szintre tudják szűkíteni a nyomon követést.** 

# Jogkövetkezmények az előírások megsértése esetén

## Általános felhatalmazás:

**Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI tv. 56. § (1)** Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv e törvényben és a végrehajtására kiadott jogszabályokban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott rendelkezés, illetve hatósági határozatban foglaltak megsértése esetén **intézkedést hozhat, bírságot szabhat ki vagy figyelmeztetésben részesíti** az eljárás alá vont jogi személyt, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezetet vagy természetes személyt (e fejezetben a továbbiakban együtt: eljárás alá vont személy).

## Hatósági intézkedések:

**Éltv. 57. §** Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint, a feltárt jogsértés súlyával arányosan, a jogsértésben rejlő kockázat mértékének és jellegének figyelembevételével a következő intézkedéseket hozhatja:

- *a) tevékenység végzését* határozott időre, teljesen vagy részlegesen felfüggesztheti, korlátozhatja, a működést megtilthatja, az újbóli működést feltételhez kötheti;
- *b) vállalkozás, létesítmény működési engedélyét* feltételhez kötheti, módosíthatja, felfüggesztheti, visszavonhatja, illetve kezdeményezheti annak visszavonását;

## Hatósági intézkedések (folyt.)



- c) vállalkozás, létesítmény **nyilvántartásba vételét** feltételhez kötheti, határozott időre vagy véglegesen megtagadhatja, a vállalkozást, létesítményt törölheti nyilvántartásából;
- d) a nem állami laboratóriumok **működési engedélyét** feltételhez kötheti, módosíthatja, visszavonhatja;
- e) az **újborni engedélyezést** oktatáson való részvételhez, annak igazolásához, illetve vizsgázáshoz kötheti;
- f) **termék előállítását, tárolását**, szállítását, felhasználását, forgalomba hozatalát, behozatalát, kivitelét, illetékességi területén való átszállítását feltételhez kötheti, korlátozhatja, felfüggesztheti, megtilthatja;
- g) elrendelheti a **termék lefoglalását, forgalomból való kivonását, visszahívását, megsemmisítését, ártalmatlanítását**;
- h) **állat** vizsgálatát, forgalmi korlátozását, elkülönítését, kötelező gyógykezelését, védőoltását vagy leölését elrendelheti;
- i) **elismert hagyományos különleges termék** előállítását, forgalomba hozatalát megtilthatja vagy feltételhez kötheti;
- j) élelmiszerrel, illetve takarmánnyal **érintkezésbe kerülő anyagok, gépek, eszközök** használatát megtilthatja;
- k) **szállítóeszköz** engedélyét visszavonhatja, használatát megtilthatja;
- l) **élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősíthet**;
- m) takarmányt etetésre alkalmatlannak nyilváníthat, új takarmány eseti engedélyét felfüggesztheti, újabb feltételhez kötheti, módosíthatja, illetve visszavonhatja;
- n) engedélyköteles tevékenység végzésére vonatkozó **engedélyt módosíthat, visszavonhat**;

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Bírságot



Éltv. 62. § (1) **Élelmiszer-ellenőrzési bírságot** kell kiszabni

- a) az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelmények megsértése;
- b) élelmiszer-minőségi előírásoknak való meg nem felelés;
- c) fogyaszthatósági határidő lejárt utáni forgalomba hozatal;
- d) minőségmegőrzési határidő lejárt utáni forgalomba hozatal;
- e) a Magyar Élelmiszerkönyvi megnevezéseket jogellenesen használó élelmiszer forgalomba hozatala, vagy egyéb élelmiszer-jelölési előírásoknak való meg nem felelés esetén;

Éltv. 63. § (1) **Élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot** kell kiszabni

- a) azzal szemben, aki tevékenységével vagy mulasztásával az élelmiszer-termelésre, -előállításra, -feldolgozásra, -tárolásra, -szállításra és -forgalomba hozatalára vonatkozó előírásokat megszegi.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## 2. Kötelező a lúdbevizsgálás a helyi piacra való eladás előtt?

- A húsvizsgálatot minden állat esetében elvégzik.
- Kötelező, rendeleti előírás a 853/2004 EK, 854/2004 EK rendeletek.



## 3. Van az Önök intézményében húsvizsgálásra szakosodott csoport? Szakképzettséggel kell rendelkezniük vagy szükséges továbbképezni magukat?

- A kisművelők esetében a húsvizsgálatot a hatósági állatorvosok végzik. Ők egyéb állategészségügyi igazgatási feladatot is ellátnak.
- A nagykapacitású művelőkön élelmiszerhigiéniai kirendeltségek látják el a felügyeletet. Itt a kirendeltség-vezető főállatorvos irányítása alatt állatorvos(ok) és /vagy szaksegédek –technikusok dolgoznak.
- A húsvizsgálatot hatósági szaksegédek végzik hatósági állatorvos felelősségére és felügyelete mellett.





#### 4. Van a tetemek és a belsőségek halál utáni vizsgálata szabályozás, mint a máj és a tetem helyzetének bemutatása?

- Az első pontban megválaszoltak szerint konkrét rendelet szabályozza az ante mortem és post mortem vizsgálat menetét, ( 854/2004 EK) és a hatósági intézkedéseket.
- A vizsgálat a vonalon történik. Pecsenye liba,-kacsa estén az állatot vágás után bontják (melegen bontás), ekkor történik a húsvizsgálat.
- Májliba,-kacsa vágásakor vágáskor egész testet vizsgálnak, hűtik az állatokat, és hűtés után bontják. Ekkor a bontásnál történik a belsőségek vizsgálata beleértve a máj vizsgálatát is.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



#### 5. Vannak a lúdmáj vizsgálására vonatkozóan szabályok?

- Májliba vágásakor vágáskor egész testet vizsgálnak, hűtik az állatokat, és hűtés után történik a bontás. Ekkor, a bontás során végzik a belsőségek vizsgálatát, beleértve a máj vizsgálatát is.
- A 854/2004 EK rendelet írja elő a vizsgálat menetét, külön a máj nem szerepel, a zsiger vizsgálatokkal együtt értékelik. Szemrevételezés van, a nem megfelelő kobzásra kerül. Ha csak minőségi kifogás van, és nem érinti az élelmiszerbiztonságot, külön döntés születik a további felhasználásáról (Pl. hőkezelt készítmény gyártása)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





## A húsvizsgálati döntést követő műveletek a májjal (máj megmunkálás)



- A májról – leválasztás után – a májkapuba futó ereket, a savós hárttyákat, az epehólyag okozta elszíneződést, valamint a máj két lebenye közötti hájat eltávolítják. Ezt követi a mérlegelés, osztályozás, jegelés (tárolás 0-4C között)
- A nyers liba-, illetve kacsamáj felülete tiszta, idegen íztől és szagtól mentes.
- Iparilag feldolgozni, a kereskedelem részére szállítani csak olyan nyers kacsamáj, libamáj szabad, amelyet a hatóság a húsvizsgálat során fogyasztásra alkalmasnak talált.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## A friss, jegelt (nyers) libamáj osztályozása



### I. osztályú:

Állomány: gitt szerű tapintású, a benyomott új helyét megtartja

Szín: világos, krémszínű

Épség: tételenként max. 5% az 5 mm mély és 5 cm hosszú tok- és állományszakadt máj

Tömeg: legalább **400 g (kacsamáj: 300 g)**

### II. osztályú:

Állomány: a kislebeny alsó része tömöttebb, egyébként mint I. osztályúnál

Szín: az alapszínétől kissé elütő, kisebb sötét folt lehet rajta

Épség: tételenként max. 10% az 5 mm mély és 5 cm hosszú tok- és állományszakadt máj

Tömeg: legalább **350 g (kacsamáj: 280 g)**

### III. osztályú:

Állomány: szívósabb tömöttebb, mint az I. osztályú

Szín: A mélysárgától a sötétebb krémszínig terjedhet, a terület 1/3-án foltokban lehet világosbarna színváltozás

Épség: Legfeljebb 10,0% az 5 mm mély és 5 cm hosszú tok- és állományszakadt máj.  
Mennyiségi korlátozás nélkül félmáj és zsírmáj

Tömeg: legalább **250 g (kacsamáj: 180 g)**

### IV. osztályú:

Állomány: Érettségétől független. Tömött, szívós vagy laza szerkezetű (pacalmáj)

Szín: A világos krémszínűtől a sötétbarna (vörös) árnyalatig.

Épség: Mennyiségi korlátozás nélkül félmáj és faragott máj. Közfogyasztásra és ipari feldolgozásra alkalmas

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## 6. A madárinfluenza kitörésekor hogyan reagálnak és milyen rendelkezéseket hoznak a lúdipar

### megsegítésére?

- Szigorú rendelet vonatkozik a madárinfluenza kitörésekor alkalmazandó eljárásokra, beleértve a helyi zárlatot, a védőkörzet kialakítását is. Azonnal intézkedni kell.
- A beteg állományt leölik, és a cél: a fertőzés továbbterjedésének megakadályozása, a többi állomány védelme.
- Elrendelhető terület szűrése, zárt vágás és hőkezelt készítménybe utalás, de beteg állomány nem kerülhet be a vágóhídra.
- A védőkörzetből sem lehet állatokat vágóhídra utalni, csak a központi hatóság külön engedélyével, zárt vágásra, szigorított húsvizsgálattal, és szigorított fertőtlenítés elrendelésével.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Állategészségügyi ok miatt korlátozás alatt álló területekről származó állatok levágása

Járványhelyzetben követendő aktuális eljárás: [www.oai.hu/OJK](http://www.oai.hu/OJK)

- Engedély a vágóhíd számára a zárlat alatti területről származó állatok levágására, beszállítására
- Engedély az állattartó számára a korlátozás alatti területről az élőállatok vágóhídra szállításához
- Állatorvosi igazolások kiadása
- Egyéb igazolások kiadása (pl. fertőtlenítési igazolás)
- Vágás elvégzése
- Szigorított fertőtlenítés elvégzése
- Elkülönített tárolás
- Előírás szerinti jelölés a termékre
- Felhasználás, forgalmazás kötött pályán

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



**7. Hogyan folyik a cégek vágóhíd létesítésére beadott kérelmeinek rendezése, mint például a pályázatok ügyvitele? Milyen dokumentumokat kell előkészíteni? Van ehhez kapcsolódó jogszabályozás, és azok angol nyelven elérhető-e? 1.**

**Létesítmény engedélyezése:**

- A 852/2004 EK 6. cikkely, a 853/2004 EK 4. cikkely, a 854/2002 EK 3. cikkely, a 882/2004 EK 31. cikkely és az 57/2010. (V.7.) FVM rendeletek alapján történik az engedélyezés. Szakmai utasítást adott a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszer-ellenőrzési Főosztály az eljárás lefolytatására a 22287/2006. iktató számú utasításában.
- Új létesítmény esetén megelőzi egy létesítési engedélyezési szakasz, amelyben az építési tervhez (építési engedélyezési eljárás), és a használatba vételhez (használatba vételi engedélyezési eljárás) adunk szakhatósági állásfoglalást. Ezek után helyszíni szemlét követően ideiglenes működési engedélyt kap az üzem, amivel megkezdheti a termelést. Az üzemet működés közben helyszíni szemlén meg egyszer leellenőrizzük, ekkor már a HACCP, nyomon követési és egyéb dokumentációk is vizsgálatra kerülnek, és ha megfelel a vonatkozó előírásoknak, akkor kerül kiadásra a végleges működési engedély.



## Létesítmény engedélyezése n é b i h

**Engedélyköteles létesítmény engedélyére vonatkozó kérelemnek tartalmaznia kell vagy ahhoz csatolni kell:**

- a) az élelmiszer-vállalkozó vagy -vállalkozás nevét vagy cégnevét,
- b) természetes személy esetén a születési helyet és időt,
- c) cég esetében adószámot,
- d) lakhely (székhely) címét,
- e) telephely címét,
- f) elérhetőséget,
- g) az engedélyköteles létesítmény tevékenységének meghatározását,
- h) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását,
- i) technológiai leírást és folyamatábrát,
- j) technológiai elrendezési rajzot,
- k) anyagmozgatási és személyforgalmi tervet,
- l) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- m) gyártástechnológia szerinti gépjegyzéket,
- n) közmű nyilatkozatokat,
- o) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
- p) az ivóvíz minőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.

**57/2010 (V.7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről**



# A működési engedély



A működési engedélyt a a létesítmény telephelye szerint illetékes megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatósága adja ki.

Az engedélynek legalább a következő adatokat kell tartalmaznia:

- a) az engedélyező hatóság megnevezését és címét,
- b) az engedély számát,
- c) az élelmiszer-vállalkozó nevét,
- d) az élelmiszer-vállalkozó címét (székhelyét),
- e) az engedélyköteles létesítmény címét,
- f) az engedélyköteles létesítmény engedélyezési számát,
- g) az engedélyköteles létesítményben végezhető tevékenysége(ke)t.



# A működés engedélyezésének folyamata



Amennyiben az üzem teljesíti a berendezésekre és a konstrukcióra vonatkozó feltételeket, a 854/2204 EK rendelet szerint az üzem részére kiadásra kerül egy **maximum három hónapra szóló ideiglenes működési engedély**.

A **3 hónap eltelte után** az illetékes hatóság ellenőrzést végez az üzemben, ekkor már ellenőrzi az üzem által működtetett **élelmiszerbiztonsági és nyomonkövetési rendszert** is. Ha az üzem a strukturális feltételeket teljesíti és az élelmiszer-biztonsági és nyomonkövetési rendszert is megfelelően működteti, **végleges működési engedély** kerül kiadásra. Amennyiben még apróbb hiányosságok tapasztalhatók, de alapvetően előremutató tendenciát mutat az üzem, az ideiglenes működési engedély további három hónappal meghosszabbításra kerül. Ez tovább már nem hosszabbítható meg.

Az esetek zömében 6 hónapos ideiglenes működés után kerül kiadásra a végleges működési engedély.



7. Hogyan folyik a gégek vágóhíd létesítésére beadott kérelmeinek rendezése, mint például a pályázatok ügyvitele? Milyen dokumentumokat kell előkészíteni? Van ehhez kapcsolódó jogszabályozás, és azok angol nyelven elérhetők-e? 2.

Pályázatokhoz szükséges igazolások kiadása a **megyei kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságainak** feladata.

Amennyiben a pályázat élelmiszer előállításával kapcsolatos, **előzetesen igazolni kell, hogy megfelel az üzem** a vonatkozó jogszabályoknak. Új üzem esetében ehhez be kell mutatni az építési engedélyezési tervet. **Ha csak gépeket akar vásárolni**, akkor az üzem megfelelőségét igazoljuk. A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal (MVH) által kiadott nyomtatványon kell a megfelelő rovatot kiállítani.

**Ha befejeződik a beruházás**, akkor is igazolni kell, hogy a vonatkozó jogszabályoknak megfelel. Ha új üzem épül, akkor az ideiglenes **működési engedély** kiadása alapján történik az igazolás, ha gép beszerzése történik, az igazolás kiadásának feltétele a **gép EC igazolásának bemutatása**.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Közreműködés pályázatok lebonyolításában

A legutóbbi pályázati kiírás esetében (a 49/2012. (V. 22.) VM rendelet 2012. június 22. - július 23. között volt nyitva) a fentiekén túl két további szempont igazolását is kéri az MVH az Igazgatóságoktól, ezen szempontok teljesülése esetén plusz pontok járnak a pályázat elbírálásakor.

Ezek szerint **igazolnunk kell, hogy végez-e komplex tevékenységet** (állattenyésztés+növénytermesztés), illetve hogy amennyiben feldolgozási tevékenységhez kér támogatást, akkor az **kapcsolódik-e a már meglévő állattartási tevékenységéhez**.

A pályázatokat az MVH bírálja el, a beadáshoz szükséges nyomtatványokról, angol nyelvű elérhetőségről nincs információnk.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



**Köszönöm figyelmüket!**



© Richard Austin



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

(英文)



**Taiwanese experts visit - Answers**

2012 September 28

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 



**The basics of food safety in Hungary**

The basics of food safety in Hungary

**I. Legislation by:**

**1) The European Community legislation:** (Hungary applied directly to the Community Regulations). Without being exhaustive, the most important: 178/2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK, 882/2004/EK, 2073/2005/EK, 2074/2005/EK, 2075/2005/EK, 2076/2005/EK, 1/2005/EK, 1234/2007/EK regulations

- **2) domestic legislation:** 2008. annual XLVI. law and regulatory oversight of the food chain **14. §. (2) and (4) paragraphs** from:
  - „(2) Of food safety and quality of the food producer, not domestically produced foods and Hungary, the first on the market - the use-by or best-before expiry of the period - is responsible.
  - (4) Food and feed business is responsible for feed and food and the quality of biztonságosságáért if the market due to their faults, or it would have been well recognized.”

2004th Act CXL (Ket), 9/1999 (I.27.) FVM. (killing animals under protection), 328/2010. (XII 27) r Government., 152/2009 (XI.12.) FVM. the Hungarian Food Paper  
(procedural rules, pollution constraints, limiting the amount of certain substances, methods of analysis)

**II. Food Chain security services to maintain and operate through:**

official controls

VM as an organ of the **NFCSO (=the central competent authority**, professional management)

KIM as bodies of the County Government Offices Food Chain Safety and Animal Health Directorate(=**competent authority**) and district offices / administrative inspectors (=**competent local authority**)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 



**1. Presented system testing by the meat? That action on food safety, pathogen reduction program remains a draft and follow-up system, etc.. included?**



**The official controls**

**a) meat Inspection**

**b) Sampling, laboratory analysis of samples, the results of analysis and evaluation** (slaughterhouses, processing plants, commercial facilities)

**c) Establishments spot checks** (on-site observation, measurement, test papers, test traceability, including documents relating to self-).



## **a) Meat Inspection**



**The official veterinarian test daily tasks**

- (The ante-mortem inspection of the farm of origin)
- The ante-mortem inspection at the slaughterhouse
  - Consignments of livestock identification of test
  - Examination of the food chain information
  - Examination of the animals' health status
  - Assessment of animal welfare and animal welfare decisions
- The road test corpses
- The ante-mortem findings resulting from regulatory decisions
- The post-mortem inspection, the meat of decisions
- Health marking (Meat inspection only mammals)
- Feedback on the holding of origin
- The studies document the daily slaughtering





## Ante-mortem inspection of the farm of origin



### What are the components?

- records and documents of the economy, including control of the food chain information (veterinary medicinal products, mortality, weight gain)
- the health status of livestock (signs of diseases, behavior, integument)

### By whom?

Veterinarian, the official veterinarian

### Document:

854/2004/EK r. I breast. IV. Section X. head. A / veterinary certificate within the meaning of= 87/2012 (VVVI.27.) VM 2 of Regulation no. thereto. The certificate is valid for 2 days. The separate reference to these cuts must be indicated.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Ante-mortem inspection at the slaughterhouse



### What are the components?

- The identity of the test animals (Food chain information, veterinary certificate, TRACES / CVED, the holding of origin, trading, transport, means of transport, Vet. Has been any breach of the laws)
- Health status assessment (sign of disease symptoms, behavior, temperature)
- Animal welfare (physical examination, body surface cleanliness, transport capacity, number of animals affected)
- Analysis rests corpses (BFI: all over 10, 10 over 30%, respectively. as many of the exact diagnosis is required.) The road dead bodies responsible for inspection of meat veterinarian autopsy.

### By whom?

The meat inspection veterinarian authorized. Specialized part of the official auxiliary operations are done. Responsible for meat inspection veterinarian. Required equipment:lamp, table, labeled cage thermometer.

### Document:

Register at the slaughterhouse meat inspection completed, dead logs

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Examination of the food chain information



## The keeper

The primary recipient of the slaughterhouse operator, but the veterinarian in charge of meat inspection in slaughterhouses shall be provided (853/2004/EK r. II. breast. III. SECTION 5 point). Lack of slaughterhouse veterinarian is obliged to inform the operator of the slaughterhouse. The food business operator must be responsible for meat inspection veterinarian informed of any such information to health problems.

Éllánc info as possible after the examination of regulatory decisions:

### - **normal cutting**

- normal use by a decision without cutting the body, separate storage of offal éllánc info arrives. If not received within 24 hours: inappropriate. If you have not been slaughtered: separate killing

- **separate killing** (from areas under restrictions, improper medical treatment v. Man adversely affect animal health status)

- **official control on the farm of origin extraordinary, slaughterhouse, the Contractor's expense** (the accompanying documents do not meet the real situation prevailing in the economy or real state of the animals, the official veterinarian to deliberately mislead)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## FOOD CHAIN INFORMATION SHEET the 853/2004/EK II. Annex III. under section



### **number:**

### **I. identification data:**

#### **Farm of origin**

The farm / site name, address  
The animal owner's name, address, phone number  
The keeper's name, address and telephone number

#### **Animal Identification**

Species  
The total number of animals (by species)  
Age

File / building / shed identification

#### **Veterinary care**

Name, address and telephone number  
Chamber stamp number

### **II. Holding of origin for animal health data:**

#### **a) The status of the holding of origin and / or regional animal health status**

- **aa)** The origin of the official measures of farm animal health is not subject to animal health restrictions / limitations under (please underline)
- **ab)** Other health information (for example. exemptions salmonella, / in some patients who have had / or referred to a separate cutting)

#### **b) The animals were given more food than 0 withdrawal time of veterinary medicines and other treatments** *name of product* *Time management* *waiting time*

**c) The occurrence of diseases that affect the safety of meat** (for example. happened to the flock before slaughter during illness)

**d) Investigations:** (for example. Infectious diseases transmitted from animals to humans, and other residues in the laboratory tests results)

**e) Feedback report the information in** (if it was from the same animal health problems of farm animals)

**f) Production data,** if they indicate the presence of disease (for example, inadequate weight gain, szétnövése stock, egg production, etc.

..... premises..... year..... snow..... day.....

Signature of the representative of the economy

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



**Veterinary certificate for domestic transport of live animals  
87/2012 (VIII.27.) VM 2 of Regulation no. according to Annex**



The serial number of the certificate:  
The shipment is (slaughterhouse on finances, competitions, exhibitions)

**Identification of the animals:**

1. species
2. number of animals
3. identification

**I. The origin of the animals:**

1. holding of origin / stowage / collection center's name, address
2. holding / storage space / collective identity, tenyésztőkódja: Code of the slaughterhouse, rendering plant, assembly centre, place of loading or other holding)

**II. The destination of the animals:**

The following animals are slaughtered, strain, load transported (name, address , tenyésztőkód:Holding code)

**III. Other Important Information:**

The registration number of the means of transport

**IV. Declaration for transport of animals for slaughter: the undersigned, declare that**

The above described animals before shipment .. (days) .. at the farm of origin have been examined and found to be healthy  
In these animals the records and documentation comply with specific legal requirements and does not prevent the slaughter of animals

**V. Notice delivered to the health status of the animals:**

- I, the undersigned veterinarian holding from the keeper Statement (No. ...) based certify that the animals described above
- come from a holding which is not subject to prohibition for animal health reasons nor had contact with animals from such a holding;
  - come from a flock of live animals, domestic animal health rules for the transport of 87/2012 (VIII.27.) VM r. Third breast. relating to this chapter with
  - domestic transport of live animals, animal health rules for the 87/2012 (VIII.27.) VM r. Third breast. points required for that certificate VII. of individual test results in detail.

**VII. For more information about animal health**

Test results (Test purpose, time, result).....

**VIII. Other regulations for additional certificate** YES NO

Additional number of certificates:.....

At year / month / day / hour  
P.H.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



The date of issue of this certificate is valid for 48 hours

## The slaughterhouse ante-mortem testing for regulatory decisions



- 1.) **Allow the cut**
- 2.) **Killing and consumption** (if the animals can not be identified / show symptoms of a disease / lesoványodottak(PCVAD) / area under restrictions come / came despite the embargo / illicit drug treated / éllánc(chain) the info is not received within 24 hours, and the animal has not been slaughtered)
- 3.) **Separate cutting**(animal welfare reasons - broken bones, erosion / detrimental to health, disease - laboratory testing to meat inspection-related decisions/ Louse contaminated animals - after pre-treatment/Closed cut: official selection of the other animals can not be cut only after water Disinfection)
- 4.) **The cut-off delay**(éllánc(chain) info if no live animals or –max delay. 24 hours/suspect animal to animal study–detailed clinical examination laboratory tests may be required to determine whether the animal can be cut to– normal part of the final decision can be cut or separated)
- 5.) **The rejection of consignments**(if it is not identifiable, if the delivery of any document is not received – animal welfare aspects into consideration!)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Post-mortem examination



post-mortem examination of the 854/2004 EC Regulation is based on the requirements. The cutting line control their bodies and their viscera immediately after slaughter. Szaksegédek (surgeons, barbers, bath salts/The required manual intervention and operations of the low-skilled) done, but this is the meat inspection veterinarian responsible, who take the 'use by decision.


Methods: see, touch, if necessary, incision

The **cutting line** is set to a **speed** that the presence of the meat inspection to properly perform inspection of the meat.

**The administrative assistant professional role:** Manual of meat inspection, decision making,

**Only be carried out by an official veterinarian of the post-mortem examination:** earmarked for cuts

**Meat Inspection decisions:** unfit for consumption and

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## Consumption 1.



When the meat

- **a)** from animals, which do not undergo cutting-mortem examination;
- **b)** from animals whose internal organs post-mortem examination was not carried out,
- **c)** comes from animals which died before slaughter, stillborn born not made, or seven days of age during the slaughtered;
- **d)** around the puncture channel is from the trimmings;
- **e)** the OIE list of diseases from animals affected,
- **f)** common diseases, such as general Septic emiával, pyaemiával, viraemia or the toxemias is noted from animals;
- **g)** No food may be placed in line with the definition of relevant Community legislation on microbiological criteria;
- **h)** showing signs of parasitic infection,
- **i)** in excess of the levels laid down in Community legislation contains residues or polluting substances. Any excess of the level - where appropriate - additional test leads;

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 

## Consumption 2.

- **j)** the relevant Community legislation, without prejudice to more illicit drugs containing the remains of animals or carcasses, or illicit drugs from treated animals;
- **k)** disinfecting agents unlawfully treated;
- **l)** unlawfully treated with ionizing or ultraviolet rays;
- **m)** foreign body contains (game except for the material used to hunt animals);
- **n)** Community legislation exceeds the maximum levels of radioactivity;
- **o)** patho-physiological changes, anomalies in consistency, incomplete or sensory abnormalities sensory shows



## Consumption 3.

- **p)** emaciated from animals;
- **r)** specified risk materials, except as provided for in Community legislation;
- **s)** soil, faeces or other impurities;
- **t)** of blood contains a danger to public or animal health in the state of health of the animal from which it derives or contamination during the slaughter process of developing;
- **u)** the official veterinarian considers that - after examining all the relevant information - public and animal health risk, or for any other reason not suitable for human consumption.



## Aquatic avian slaughter and meat inspection data in 2011



Duck meat is slaughtered and tested for: 78,560 tonnes of live weight

Goose meat is slaughtered and tested for: 36,200 tonnes of live weight

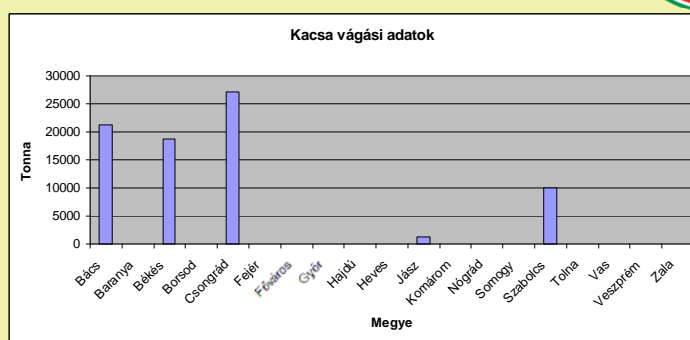
Goose, duck slaughter establishments Number: 36 pcs

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Geographical distribution

(2011. figures)



Kacsa vágási adatok: Duck cutting data

Megye: county

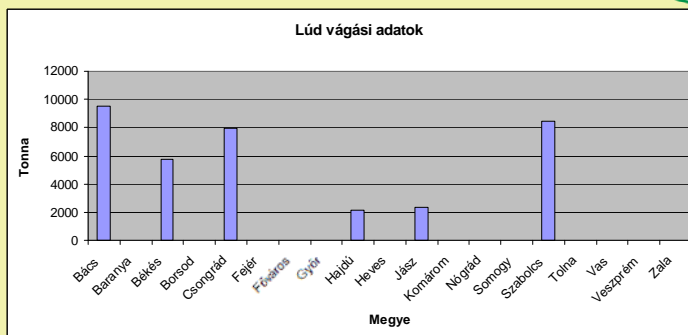
Tonna: ton

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Geographical distribution

(2011. figures)



Lúd vágási adatok: Goose slaughter data

Megye: county

Tonna: ton

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Largest duck -Goose cutter cutting plants

(2012. I. quarterly data)



### I. Roast Duck:

1. HU 110 Hungerit Zrt Szentes, Csongrád county (6023 ton)
2. HU 129 Pannon Lúd KFT Mezőkovácsháza, Békés county (5899 ton)
3. HU 332 Tranzit Food KFT Nyírgelse, Szabolcs county (2569 ton)

### I.a. Fattened duck liver:

1. HU 131 Aviland KFT Kerekegyháza, Bács county (1063 ton)
2. HU 43 Integral Zrt Kiskunfélegyháza, Bács county (703 ton)
3. HU 110 Hungerit Zrt Szentes, Csongrád county (517 ton)

### II. Roast Goose:

1. HU 332 Tranzit Food KFT Nyírgelse, Szabolcs county (394 tonna)
2. HU 129 Pannon Lúd KFT Mezőkovácsháza, Békés county (62 tonna)
3. HU 595 Chicken Food KFT Ballószög, Bács county ( tonna)

### II.a. Fattened goose liver

1. HU 110 Hungerit Zrt Szentes, Csongrád county (1257 ton)
2. HU 785 Palmi Top KFT Jászberény (602 ton)
3. HU 105 Holla Baromfi KFT Kiskunhalas (268 ton)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





## The annual food chain monitoring plan



- The NFCSO System Management and Development Directorate of the field as competent professional directorates involved in the **food chain** each year, prepare a **monitoring plan**, the execution of which the **President** of the NFCSO **instructions ordered by** the Board and the county government offices, such as agricultural extension management authorities. The plan is available in all the official control of the internal NFCSO website. The plan does not follow the calendar year, but each year from 1 April to 31 March of the following year covers the period.
- The food chain, including the monitoring plan includes the **official sampling from** (called. monitoring sampling) including the sample matrix, test directions, parameters **and frequency of spot checks of facilities, aspects.**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## b) Sampling, laboratory analysis of samples, the results of analysis and evaluation



The current food chain, according to the monitoring plan:

### -residual toxicity testing duck 427, 221 pcs libahúsból sampling

**farm and slaughterhouse** (test directions:stilbének, estrogens and synthetic gestagens, zeranol, B agonists, and derivatives nitrofurán, nitroimidazole, chloramphenicol antibacterial retardant, sulfonamides, quinolone, aminoglycoside, B lactams, kokcidisztatikumok, piritirodok, carbamates, derivatives of PCB, OC derivatives, mycotoxins, trace elements)

### -Microbiological examination of waterfowl meat samples, 258 pieces in manufacture and trade

(test directions:Salmonella spp., campylobacter)

### -radioanalytical testing 120 specimens made from poultry slaughterhouse

(Test direction:gamma emitting isotopes)

The plan for each plant and the number of samples in each direction of data generation plants (slaughter) is determined according to the principles set by the union. **Extraordinary sampling** is also possible(for example. suspected, check for connection). The tests carried out by laboratories accredited NFCSO ETBI(Enterprise Telecommunications Business Intelligence/Eurobank Trust British Isles/Enable Time Base Interrupt).

The sampling and analytical result of inadequate administrative procedures to be followed in accordance with applicable regulatory inspectors to **help guide** developed.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





## c) The facilities on-site monitoring



The **frequency** of spot checks **determined** by the **computer program**, for example, annually once. The facilities will be **designated** one **full period** of the National Animal Health Information System (OAIR) can be found **using** applicable **checklists** should be checked and the **check** within 15 working days of the web interface to be attached to the checklist questions to help. Check list the completion of the addition, the protocol has to provide an official inspector.

A checklist is part of the self-monitoring system for food safety questions.

For complete **control** of **at least 4 and at most 8 times** to **carry out** the verification **part** of an official inspector. To check for designated sub-areas:

- 852/2004/EK the regulation, the regulation 853/2004/EK or a part of a compliance examination,
- review of good hygiene practices,
- the application of HACCP-based procedures, documentation timeliness of examination, including the results of tests carried out in the framework of self-service,
- revision of the monitoring system
- additives, storage, utilization, marking of examination,
- examining food labels, raised suspicions of product sampling,
- examination of slaughtered animal protection.

The full and partial control of the **target control** is also performed (for example, notification, priority actions under)



## Pathogen reduction program



The pathogen reduction program for the 2073/2005 EC **Regulation** is carried out under the neck skin samples pool chickens and turkeys, **poultry water** but there is **no such** requirement. Self-monitoring framework of aquatic animals, fresh meat, however, carry out microbiological tests in the food business.

The official sampling plan, see Samples. before



# Follow-up arrangements



## The Éltv. (hereinafter) 16th §. (1) states:

- „(1) The food production process, traceability and - where needed - food market the recall of the food chain all the players in this law enforcement issued by law, and the European Union is directly applicable to the acts of the traceability process should be established, and in connection with updating the documentation system must operate in the food, feed, food-producing animals, food and feed entering or likely to be included in other materials.”

## The food production and marketing data on traceability and No 3/2010. (July 5) Article 5 VM § of the following states:

- 5. § (1) In order to ensure traceability of all marketed and marketed food for the documentation accompanying the consignment should include clearly a food item identification mark for monitoring.
- (2) The documentation accompanying the consignment invoice, the invoice or a copy certified by the management of food marketing at the official request must be constantly and immediately be able to produce.
- (3) The documentation accompanying the consignment of minimum durability or use-by time must be retained for one year after.

**In practice, the monitoring system works** in the facilities to identify the suppliers (your code in), cutting the cutting days and times of get a lot number of the product (this is usually part of the production code), and this can be traced back to the supplier, . The days of cutting, the cutting prevail here on a daily basis can narrow the follow-up.



# Sanctions in case of non compliance



## **General authorization:**

**The food chain and regulatory supervision of the 2008th XLVI TV. 56 § (1)** In the food chain supervisor in this Act and of the executive law, as well as the European Union is directly applicable to the act specified in the provisions or official decision will breach, **take action**, to **impose fines or warnings** to the proceedings subject to legal persons of unincorporated business organization or a natural person (hereinafter in this section referred to as: the person under investigation).

## **Official measures:**

**Éltv. 57. §** The supervisor of the food chain in this Act issued by law enforcement as defined in proportion to the seriousness of the breaches, the risk inherent in the infringement taking into account the size and nature of the following measures:

- **a) activities to** a fixed term, fully or partially suspend, restrict or prohibit the operation of re-operation may subject
- **b) enterprise may subject facility operating license**, modify, suspend, revoke, or may be initiated by the withdrawal;



## Official Measures (cont.)



- *c)* enterprise, facility **registration** may subject a fixed period or permanently deny, the business establishment delete records;
- *d)* non-state laboratories may subject the **permit to operate**, modify, withdraw;
- *e)* **re-authorization** of access to education, to demonstrate and test Medals subject;
- *f)* **product manufacture, storage**, transport, use, marketing, import, export, transfer of jurisdiction may subject, restrict, suspend, prohibit;
- *g)* order the **seizure of the product, product recall, recall, destruction, disposal**;
- *h)* **Animal** testing, traffic restrictions, quarantine, compulsory medical treatment, vaccination, or may order the slaughter;
- *i)* **TSG approved** manufacture, placing on the market prohibited and may subject;
- *j)* food or feed **contact materials, machines, tools forbid**;
- *k)* **transport** license withdrawn, prohibited use;
- *l)* **food unfit for human consumption classify**;
- *m)* feeding diets inappropriate to declare a new feed is permitted suspend, may subject a new, amended or withdrawn;
- *n)* **licensed** activity license to **modify, withdraw**;



## Fine tuning



### Éltv. 62. § (1) **Fines** should be imposed on **food control**

- *a)* requirements for food safety violations;
- *b)* food quality standards for non-compliance;
- *c)* use by the end of the post-marketing period;
- *d)* best-before date expires after placing;
- *e)* descriptions of the Hungarian Food Codex misappropriated food marketing, food labeling and other standards for non-compliance;

### Éltv. 63. § (1) **Food Chain** Monitoring the **imposition of fines**

- *a)* against the person act or omission of food production, preparation, processing, storage, transportation and marketing of violating regulations.



## 2. Kötelező a kacsát a helyi piacon eladni előtt megvizsgálni?



- The meat inspection carried out in all animals.
- Mandatory, the regulations in 853/2004 EC, 854/2004 EC regulations.



## 3. Van olyan intézmény, amely specializálódik a húsvizsgálatra? Kell-e rendelkezniük a szükséges képességekkel, vagy továbbképezniük kell őket?



- Small slaughterhouses where meat inspection is carried out by the official veterinarian. Other veterinary They also perform administrative tasks.
- The high-capacity slaughterhouses branches supply the food hygiene supervision. In-chief of the branch under the guidance of a veterinarian veterinarian (s) and/ or technicians working szaksegédek.
- The official meat inspection carried out by an official veterinarian szaksegédek responsibility and supervision.



#### 4. Van carcasses and offal postmortem examination of legislation, such as the liver and the presentation of my position?



- The first answered that specific point regulated by the ante-mortem and post-mortem inspection process, (854/2004 EC) and the official measures.
- The assessment is made on the line. Roast goose, ducks, break the animal after slaughter (hot Stats), then place the meat inspection.
- Goose liver, duck-cutting at slaughter is a whole body scan, the animals are cool, and after cooling break. Then the breakdown occurs in the innards examination including examination of the liver.



#### 5. There are rules on the testing of the liver?



- Goose liver is cut when cutting whole body study, the animals were cooled, and cooling takes place after the demolition. Then, during demolition carried out by examining the innards, including examination of the liver.
- The 854/2004 EC Regulation requires the test procedure, the liver is not listed separately, the viscera tests ordered together. Visual inspection is inadequate will be forfeited. If only complaint is quality and does not affect the food security of a separate decision on the further use of (For example, heat-treated products manufacturing)



## The meat inspection operations following the decision of the liver (liver machining)



- Of the liver - after separation - running in the portal blood vessels and the serous membranes, gallbladder stains, as well as between the two lobes of the liver fat are removed. This is followed by weighing, grading, icing (store between 0-4 C)
- Raw goose or duck liver surface is clean and free of foreign taste and odor.
- Industrial process, trade only for transport of raw duck foie gras-free, that the consumption of meat inspection authority may think fit.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## The fresh and chilled (raw) goose Rate



### I. class:

Stocks: putty-like texture, a new location retains the impressed

Colour: pale, cream-colored

Integrity: per item up. 5% for 5 mm deep and 5 cm long pod and stock split in May

Mass: at least **400 grams (ducks 300 g)**

### II. class:

File: The little part of the lower lobe of denser, I would like class at

Color: The base color of a slightly contrasting, small dark spots on it can be

Integrity: per item up. 10% of the 5 mm deep and 5 cm long pod and stock split in May

Weight: less than **350 g (duck: 280g)**

### III. class:

File: tougher denser than I. class

Color: Deep yellow to cream to dark brown, the area 1/3-án patches of light brown color can be changed

Integrity: Up 10.0% in the 5 mm deep and 5 cm long pod and stock split in May Semi-quantitative, without limitation, liver and fatty liver

Weight: **250 g (duck 180 g)**

### IV. class:

File: Érettségítől independent. Thick, tough or loose (tripe, liver)

Colour: light cream color with a dark brown (red) shades.

Integrity: without quantitative restrictions and carved semi-May May Public consumption and for industrial processing

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## 6. How to respond to the outbreak of avian influenza and what measures are taken to help goose industry?



- Strict regulation applies to the procedures applicable to the outbreak of avian influenza, including the local circuit, the protection zone design. Action must be taken immediately.
- The sick leave are killed, and the goal: to prevent the spread of infection, the other files to protect.
- Filters can be ordered in the area, closed cutting and heat-treated reference formulation, sick leave but not enter the slaughterhouse.
- The protection zone can not slaughter animals to refer only to the central authority of a special license, closed cutting, stricter meat inspection, and the imposition of more stringent disinfection.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Veterinary reason restricted areas shall be the slaughter of animals



Current disease situation in the procedure followed in:

[www.oai.hu/OJK](http://www.oai.hu/OJK)

- Approval of the circuit under the area of the slaughterhouse from animals slaughtered, embarkation
- Licenses for the limitation of livestock in the area during the transportation of live animals slaughtered
- Veterinary certificates issued
- Other certificates issued (for example. certificate of disinfection)
- Cutting performance
- Strengthened to carry out disinfection
- Isolated storage
- As prescribed in the product labeling
- Consumption, with distribution circuit

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



**7. How does the slaughterhouse companies submitted applications for the establishment of settlement, such as the business of tenders? What documents do I need to prepare? There are related legislation, and whether they are available in English? 1.**



**Approval of establishments:**

- The 852/2004 6 EC articles, a 853/2004 EC 4th articles, a 854/2002 3 EC articles, a 882/2004 EC, 31 Art and 57/2010. (V.7). Ministry of Agriculture regulations on the basis of the authorization. Professional instructed the Ministry of Agriculture and Rural Development, Ministry of Food Control Department to prosecute the 22287/2006. registration statement number of the.
- A new installation is preceded by a construction permit stage, where the construction plan (building permit process), and for its intended use (occupancy permit procedure) was an official specialized resolution. Then, after the site visit will be temporary authorization to operate the plant with which to begin the production. Site visit to the plant in operation once we check, this time with HACCP, traceability and documentation will also be examined, and if it meets the applicable standards, you will be issued a final operating license.



## Approval of establishments

**Permission required licenses for the facility must include or be accompanied by:**

- a) the food business or company name or company name
- b) natural person, the place and time of birth,
- c) company for a tax number,
- d) place of residence (home) address,
- e) site address,
- f) availability,
- g) the licensed facility determine its activities,
- h) activities linked to qualifications, the qualifications required for certification,
- i) Technology description and flow chart,
- j) technological layout drawing,
- k) handling and passenger traffic plan,
- l) fittings for building services, heating, ventilation, lighting, cooling plans,
- m) Manufacturing A machine list,
- n) utility statements,
- o) by-products and waste management and disposal plan,
- p) certification of the quality of drinking water, 30 days old water test results.

57/2010 (V.7.) FVM regulation of food marketing and licensing of the production of





## An operating license



The operating license of the establishment of the county government office premises Food Chain Safety and Animal Health Directorate issued.

The permit shall contain at least the following:

- a) the name and address of the licensing authority,
- b) number of the permit,
- c) the name of the food business,
- d) address of the food business (seat),
- e) address of the licensed facility,
- f) approval number of the licensed facility,
- g) the licensed facility or activity can be.



## The operation process for the authorization of



If the plant and equipment fulfill the conditions of the facility, the 854/2204 EC Regulation, the operation will be issued for a maximum period of **three months on a temporary license**.

**3 months after checks** by the competent authority in the plant, then the plant has been operated by controls on **food safety and traceability system**. If the plant meets the structural criteria and food safety and traceability system operates correctly, the **final operating permit** is issued. If you have minor deficiencies, but essentially forward-looking trend in the plant, a temporary license will be extended for another three months. It can no longer be extended.

In most cases 6 months after the operation, a temporary operating permit will be issued in final.



7. How does the company submitted an application to establish a slaughterhouse settlement, such as the business of tenders?

What documents do I need to prepare? There are related legislation, and whether they are available in English? 2.



Applications Needed for issuing certificates to the **county government offices, food chain safety and animal health directorate responsible for.**

If the proposal is related to food production, **confirm in advance that the plant complies** with the relevant legislation. New plant for this to be presented to the building permit plan. **If you just want to buy a machine**, you can confirm the adequacy of the plant. The Agricultural and Rural Development Agency (ARDA) forms to be issued by the appropriate boxes made.

**When the project is completed**, it must also be demonstrated to comply with applicable laws. If a new plant is built, the temporary **authorization to operate** on the basis of the certificate, **if your purchase is made**, the certificate shall be issued subject to the **presentation of proof that EC motor.**

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



## Participation in the conduct of tenders



The latest call for applications for (49/2012. (V. 22) VM Regulation 2012th June 22 to July 23 was opened between the addition of two further criteria calls for proof of the ARDA from the Board of Directors, these criteria are met, extra points are awarded when considering the application.

So **we have verified that makes any complex activity** (crops + livestock) and to ask for assistance if processing activities, it is **connected to the existing livestock activities.**

Applications are evaluated by the ARDA, the administration are printed documents in English no information is available about.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Thank you for your attention!



© Richard Austin



Ministry of Agriculture and Rural Affairs

## 柒、參考資料

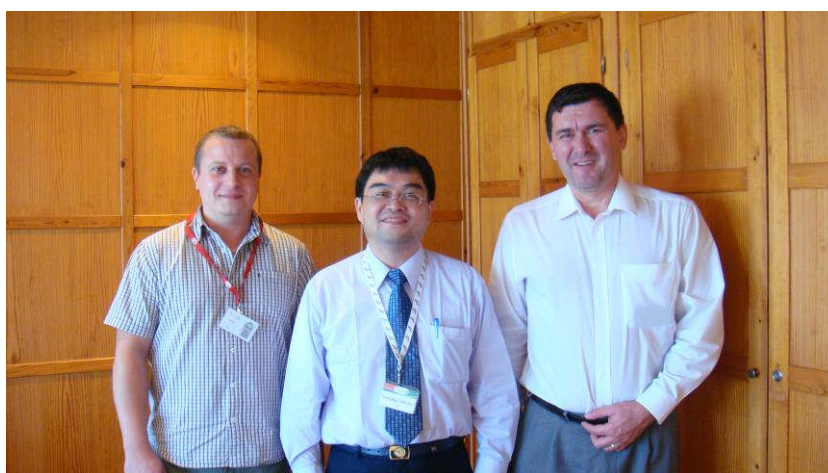
- 一、 匈牙利國家食品安全鏈辦公室（Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal，NÉBIH）首頁：<http://www.nebih.gov.hu/>
- 二、 匈牙利家禽產品委員會首頁：<http://www.mbt.hu/>
- 三、 Hungerit Zrt. 首頁：<http://www.hungerit.hu/>
- 四、 Tranzit Food Zrt. 首頁：<http://www.tranzitker.hu/>
- 五、 PM World Trade Kft. 首頁：<http://www.peworld-trade.com/>

## 捌、考察照片

照片1：  
與匈牙利家禽產品委員會顧問Peter Foldi先生（中）及鵝隻產業協會秘書Miklos Latits先生（左）合影。



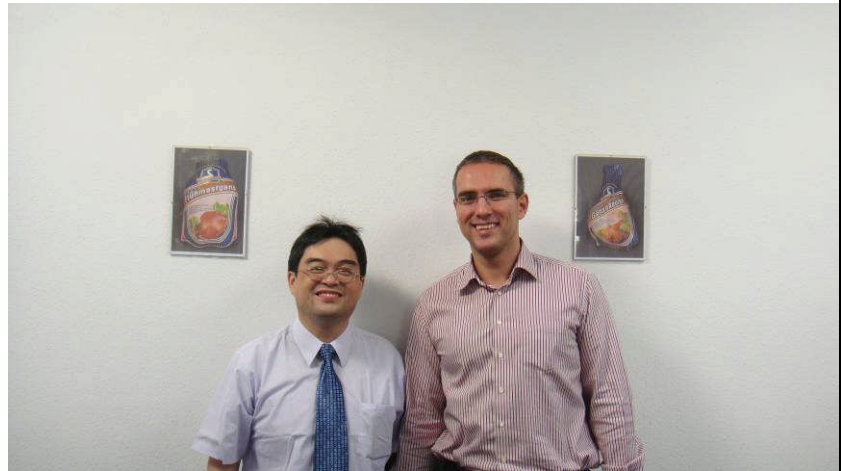
照片2：  
與Hungerit Zrt.銷售經理Zoltan Masa先生（左）及出口部門Pal Kosa先生（右）合影。



照片3：  
與 Toll196 Kft. 廠長  
Korcsokne Szatmari  
Katalin女士（右）合影。



照片4：  
與Tranzit Food Zrt.執行  
長Akos Azabo先生（右）  
合影。



照片5：  
與國家食品安全鏈辦公室  
Marton Oravezc 副總裁  
（中）及國家食品及飼料  
安全局Gyorgy Pleva局長  
（右）合影。





照片6：  
阿姆斯特丹史基普機場免稅店的鵝肝醬產品。



照片7：  
布達佩斯大市場的鵝肝醬罐頭產品。



照片8：  
匈牙利家禽產品委員會會員場分布圖。

