

17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet

az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-ának (11) bekezdésében foglalt felhatalmazás alapján a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszterrel egyetértésben a következőket rendelem el:

1. § (1) E rendelet előírásait a Magyar Köztársaság területén közfogyasztásra szánt, illetve közforgalomba kerülő, az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 2. §-ának 1. pontja szerinti élelmiszer, 13. pontja szerinti feldolgozott élelmiszer, 14. pontja szerinti nyers élelmiszer és 15. pontja szerinti élelmiszer nyersanyag (a továbbiakban együtt: élelmiszer), valamint egyes élelmiszerral rendeltetészerűen érintkező felületek vegyi szennyezettségének vizsgálata során kell alkalmazni.

(2) Az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai, radioaktív szennyezettség, illetve állatgyógyászati készítmény-maradványának, valamint a növényi termékek növényvédő szer maradékainak megengedhető mértékét külön jogszabályok tartalmazzák.

2. § E rendelet alkalmazásában

a) vegyi szennyeződés: minden olyan, az élelmiszerhez nem szándékosan hozzáadott anyag, amely a növényi, állati, mikrobiológiai vagy ásványi eredetű élelmiszer termesztése, betakarítása, termelése, begyűjtése, előállítása, raktározása, ipari, vendéglátási vagy közétkeztetési célú feldolgozása, szállítása és forgalomba hozatala (a továbbiakban: termelési és technikai műveletek) során használatos anyagokból, eszközökből, gépekből, edényekből, tartályokból (a továbbiakban: termelési és technikai eszközök), továbbá a környezetből vagy egyéb forrásból juthat be, illetőleg maradhat vissza az élelmiszerben, valamint az élelmiszerben előforduló természetes eredetű ártalmas anyag (a továbbiakban: szennyező anyag);

b) határérték: a szennyező anyag, a fogyasztó egészségére ártalmas esetleges bomlástermékei, kísérő anyagai, átalakulási termékei, anyagcsere- és reakciótermékei még megtűrhető legnagyobb együttes mennyisége az élelmiszerben;

c)

d) technológiai eredetű szennyező anyag: minden olyan vegyi anyag, amely termelési és technikai eszközökből, berendezésekből, csomagoló- és tárolóedényekből rendeltetészerű érintkezés során jut az élelmiszerbe, illetve a technológia hatására keletkezik az élelmiszerben, ideértve a termelési és technológiai műveletek során felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszerből, valamint segédanyagokból visszamaradt szennyező anyagokat;

e) környezeti eredetű szennyező anyag: minden olyan vegyi anyag, amely a környezetből az élelmiszertermelés, feldolgozás, csomagolás és raktározás során elkerülhetetlenül jut be az élelmiszerbe, és ártalmas lehet az ember egészségére;

f) biológiai eredetű szennyező anyag: minden olyan egészségre ártalmas vegyi anyag, amely az élelmiszerben vagy az élelmiszereken előforduló mikroorganizmusok tevékenysége következtében keletkezik az élelmiszerben;

g) természetes eredetű szennyező (ártalmas) anyag: az élelmiszer olyan természetes alkotórésze, amely eredeti mennyiségében vagy feldúsulás következtében az egészségre ártalmas lehet, ide nem értve a gommagvakat, rovarrészeket, szórt.

h)-i)

3. § (1) Az élelmiszerek szennyező anyag tartalmát az előállítás teljes folyamatában alkalmazott helyes művelési (mezőgazdasági, gyártási, tárolási, közétkeztetési stb.) gyakorlattal elérhető, lehető legalacsonyabb szinten kell tartani.

(2) A helyes művelési gyakorlat a termelési és technikai műveletek minden egyes fázisában olyan technológiák alkalmazását, olyan termelési és technikai eszközök használatát jelenti, amely élelmiszer-egészségügyi szempontból elfogadható, és a kívánt cél elérése mellett az élelmiszerben a lehető legkisebb szennyező anyag maradékot eredményezi.

(3) Az élelmiszerek szennyezőanyag-tartalmát az előállítás és forgalomba hozatal teljes folyamatában egybehangolt hatósági ellenőrzéssel és éves program szerint végzett monitoring vizsgálatokkal ellenőrizni kell.

(4) A mintavétel és a vizsgálatokat a Magyar Élelmiszerkönyv előírásokkal összhangban kell végezni. Ezzel egyenértékű validált vizsgálati módszer is alkalmazható.

4. § (1)

(2) Az élelmiszerekben előforduló technológiai eredetű szennyező anyagok megengedhető mértékét a 2. számú melléklet tartalmazza.

(3) Az élelmiszerekben előforduló környezeti eredetű szennyező anyagok megengedhető mértékét a 3. számú melléklet tartalmazza.

(4) Az élelmiszerekben előforduló biológiai eredetű szennyező anyagok megengedhető mértékét a 4. számú melléklet tartalmazza.

(5) Az élelmiszerekben előforduló természetes eredetű ártalmas anyagok megengedhető mértékét az 5. számú melléklet tartalmazza.

5. § (1) Az előírt határértékeket meghaladó mennyiségű szennyező anyagot tartalmazó élelmiszert tilos forgalomba hozni, illetőleg forgalomban tartani, határértéket meghaladó kioldást mutató felületeket, edényeket élelmiszerral érintkezésben tilos felhasználni.

(2) A meg nem engedett mértékű szennyező anyagot tartalmazó, illetve arra gyanús élelmiszert a vizsgálat befejezéséig az élelmiszer-ellenőrző hatóságnak zárolnia kell.

(3) Az (1) bekezdésben megjelölt élelmiszert a többitől elkülönítve kell tárolni és az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (a továbbiakban: ÁNTSZ) területileg illetékes városi intézetének azonnal írásban be kell jelenteni.

(4) Az ÁNTSZ területileg illetékes városi tisztiorvosa - szükség esetén az Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetének (a továbbiakban: OÉTI), illetve az ellenőrzésre és zárolásra feljogosított más hatóság véleményének beszerzése után - határozattal intézkedik az esetleges forgalomba hozatal, illetőleg felhasználás vagy továbbfeldolgozás feltételeiről vagy a külön jogszabályban meghatározott feltételek fennállása esetén a tétel megsemmisítéséről.

(5) A határértéket meghaladó mennyiségű szennyező anyagot tartalmazó élelmiszer takarmányozási célra történő felhasználásáról az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet dönt.

(6) Ha az élelmiszerben jogszabályban meg nem jelölt, szennyező anyag fordul elő (új anyagok felhasználása, új termelési és technikai műveletek bevezetése következtében), a forgalomba hozatalhoz, illetőleg a felhasználáshoz be kell szerezni az OÉTI engedélyét is. Ennek beszerzéséig az élelmiszert tilos forgalomba hozni vagy forgalomban tartani.

(7) A (6) bekezdés szerinti engedély megadásának alapját az adott vegyi szennyezőanyag toxikológiai értékelése és az érintett élelmiszer(ek) útján a szervezetbe kerülő várható mennyisége figyelembevételével végzett kockázatbecslés képezi.

(8) Az 5. § (1) és (2) bekezdésben megfogalmazott kifogás esetén, továbbá a vegyi szennyezőanyagok szintjeinek ellenőrzésére végzett vizsgálatért az ellenőrzött külön jogszabályban meghatározott díjat fizet.

6. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti az élelmiszerek ártalmas vegyi szennyeződésének elhárításáról szóló 4/1978. (VI. 25.) EüM rendelet, az azt módosító 15/1982. (XII. 27.) EüM rendelet, 8/1985. (X. 21.) EüM rendelet, 32/1989. (XII. 22.) SZEM rendelet, 23/1991. (XII. 10.) NM rendelet, 9/1992. (V. 14.) NM rendelet, 21/1993. (XI. 23.) NM rendelet, 4/1995. (II. 8.) NM rendelet és 24/1995. (VII. 14.) NM rendelet.

(2)

1. számú melléklet a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelethez

2. számú melléklet a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelethez

Technológiai eredetű szennyező anyagok élelmiszerekben és modelloldatokban megengedhető mértéke

2.1. Tartósított élelmiszerek óntartalmának határértéke

Élelmiszer-készítmény	Sn (mg/kg)
Tartósított élelmiszerek és italok fémdobozban	200
Tartósított élelmiszerek üvegben	50
Bébiételek fémdobozban	100
Bébiételek üvegben	25
Italok fémdoboztól eltérő csomagolásban (kivéve paradicsom ivólé)	5
Paradicsom ivólé	20

2.2. Alumínium dobozba vagy tartályba csomagolt élelmiszerek és a szikvíz alumínium határértéke

Élelmiszerkészítmény	Sn (mg/kg)
----------------------	------------

Tartósított élelmiszerek alumínium dobozban
Szódavíz, szikvíz

200 mg/kg
0,2 mg/l

2.3. Kerámiatárgyakból kioldódó ólom és/vagy kadmium mennyisége

Élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő kerámiatárgyakból a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-84/500 számú előírása II. számú mellékletében rögzített vizsgálóeljárással kioldható ólom és kadmium mennyisége nem haladhatja meg az alábbi határértékeket:

Edénykategória	Pb (ólom)	Cd (kadmium)
1. kategória: <i>lapos edény</i> Belső mélysége (a legmélyebb pont és a felső peremen áthaladó vízszintes sík között mérve) legfeljebb 25 mm	0,8 mg/dm ²	0,07 mg/dm ²
2. kategória: <i>öblös edény</i> Belső mélysége 25 mm-nél nagyobb	4,0 mg/liter	0,3 mg/liter
3. kategória: <i>egyéb tárgyak</i> Főző- és sütőedények, csomagoló és tárolótartályok, melyek 3 liternél nagyobb úrtartalmúak	1,5 mg/liter	0,1 mg/liter

Egyebekben a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-84/500 számú előírása szerint kell eljárni.

2.4. Tűzzománc bevonattal ellátott főzőedények fémhatárértékei

Tűzzománc bevonattal ellátott főző- és tálalóedényekből kioldható toxikus elemek mennyisége - szabvány szerinti eljárással vizsgálva - nem haladhatja meg a következő határértékeket (mg/dm²)

arzén	0,05	antimon	0,01
bizmut	0,05	ólom	0,01
kadmium	0,01	cink	0,05
réz	0,05	szelén	0,05

2.5. Élelmiszerekkel érintkezésben tiltott fémek

A termelési és technikai műveletek során ólomból, kadmiumból, cinkből (horganyból) vagy sárgarézsből készült felületek, alkatrészek, illetve bevonatok az élelmiszerekkel rendeltetésszerű érintkezésben nem használhatók. A nikkell és a vörösréz ilyen irányú felhasználása korlátozott, emiatt eseti elbírálást igényel, amit az OÉTI-től kell kérni.

2.6. Keményített zsírok nikkell határértéke

A keményített zsírok (növényi ételzsírok) nikkeltartalma a 0,5 mg/kg-ot nem haladhatja meg.

2.7. Füstölt élelmiszerek benzo(a)pirén tartalmának határértéke

A füstölt hús, sonka, kolbász- és szalámi-félék, sajtok karcinogén benzo(a)pirén tartalma az 1 mikrogramm/kg-ot, a füstölt halaké a 2 mikrogramm/kg-ot nem haladhatja meg. A füstölt élelmiszer elbírálásához annak teljes fogyasztható tömegét (pl. szalámi héj nélkül) kell figyelembe venni.

2.8. Sütőzsírok poláros komponenseinek határértéke

A sütéshez használható növényi és állati zsiradékok, ipari módszerekkel módosított zsiradékok poláros komponens tartalma nem haladhatja meg az összes zsiradék 30%-át. Ha a poláros komponens mennyisége eléri ezt az értéket, a zsiradékot további sütésre vagy egyéb ételkészítésre felhasználni nem szabad.

2.9. Tisztító- és/vagy fertőtlenítőszer maradványai

A mosogató-, tisztító-, tisztító-fertőtlenítő-, valamint fertőtlenítőszer a termelési és technikai eszközöknek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkező felületén tartós maradványt nem képezhetnek és az élelmiszerekben kimutatható mennyiségben nem lehetnek jelen.

2.10.

3. számú melléklet a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelethez

Környezeti eredetű szennyező anyagok élelmiszerekben megengedhető mértéke

3.1. Egyes élelmiszerek poliklórozott bifenil (PCB)-tartalmának határértéke

Állatfaj	Élelmiszercsoport, illetve vagy élelmiszerfajta	Összes PCB mg/kg
1. Szarvasmarha, juh, sertés, baromfi	izom, máj, zsír, húskészítmények	0,5°
2. Valamennyi tejtermelő állat	tej és tejtermékek	0,5°
3. Valamennyi tojástermelő állat	tojás (héj nélkül) és tojástermékek	0,5°
4. Szárnyas és emlős vadak	izom, zsír	1°
5. Halak	halfilé és halkészítmények (kivéve halmáj)	1
6. Halak	halmáj és halmáj-készítmények	3

Jelmagyarázat:

° a termék zsírtartalmára számított érték.

3.2. Élelmiszerek maximális fémtartalma (valamennyi forrásból: környezeti, illetve technológiai szennyeződés, természetes tartalom)

Minden megállapított maximális szint az adott élelmiszer ehető részére, illetve fogyasztásra kész állapotára vonatkozik.

3.2.1.

3.2.2. Hazai maximális szintek

Élelmiszercsoport, illetve élelmiszerfajta	Fém tartalom, teljes tömegre számítva, mg/kg					
	As	Hg	Pb	Cd	Cu	Zn
Sajt	0,3	0,02	0,1	0,05	*	*
Túró	0,3	0,02	0,1	0,02	*	*
Tejszín, tejföl	0,1	0,02	0,05	0,05	*	*
Vaj	0,1	0,02	0,02	0,02	*	*
Húskészítmények (vörösáru, felvágott, töltelikes áru, füstölt hús stb.)	0,2	0,03	0,15	0,1	5,0	70,0
Tartósított húskészítmények fémdobozos csomagolásban (a májkrémek kivételével)	0,2	0,03	0,2	0,1	10,0	70,0
Májkrémek fémdobozos vagy tubusos csomagolásban	0,2	0,03	0,5	0,1	20,0	70,0
Vadhús és készítményei	1,0	0,05	0,5	0,1	5,0	60,0

Állati zsiradék, szalonna	0,1	0,01	0,1	0,02	0,5	5,0
Liszt, egyéb gabonaőrlemények (a korpát kivéve)	0,1	0,02	0,15	0,1	5,0	30,0
Rizs	0,3	0,02	0,15	0,2	5,0	30,0
Étkezési korpá (búza, árpa, rozs, zab)	0,1	0,02	0,3	0,2	*	*
Száraz hüvelyesek	0,5	0,02	0,2	0,1	*	*
Friss és fagyasztott gyümölcs	0,2	0,01	0,1	0,05	*	*
Szárított gyümölcs	2,0	0,05	1,0	0,5	*	*
Étkezési zselatin, pektin	0,5	0,02	5,0	0,2	20,0	50,0
Szárított zöldség	2,0	0,05	1,0	0,5	*	*
Tartósított zöldség- és gyümölcskészítmények fémdobozos csomagolásban	0,2	0,01	0,5	0,1	10,0	10,0
Tartósított zöldség- és gyümölcskészítmények üvegben	0,2	0,01	0,2	0,1	10,0	10,0
Paradicsompüré (28-30 refrakció%)	0,2	0,05	3,0	0,1	25,0	20,0
Termesztett friss gomba, gombakészítmények	0,5	0,05	0,3	0,1	10,0	20,0
Napraforgó mag, hántolt (nyers v. pirított)	0,2	0,02	0,5	0,6	*	*
Tojás	0,1	0,02	0,3	0,02	*	*
Tojáspor	0,5	0,08	1,5	0,1	*	*
Cukor (kristály, kocka, por)	0,1	0,02	0,5	0,02	2,0	3,0
Cukorka	0,1	0,02	0,5	0,02	5,0	5,0
Kakaópor	0,5	0,02	2,0	0,5	*	*
Csokoládé és csokoládékészítmények	0,5	0,01	1,0	0,5	*	*
Növényi zsiradék (étolaj, margarin)	0,05	0,02	0,1	0,02	0,4	5,0
Étkezési só	1,0	0,01	1,0	0,2	5,0	20,0
Fűszerek (a fűszerpaprika kivételével)	1,0	0,05	2,0	0,2	*	*
Fűszerpaprika	1,0	0,05	2,0	0,25	*	*
Étrend-kiegészítők			2,5**	0,5**	*	*
Zöldség- és gyümölcsalapú bébiétel-készítmények	0,1	0,01	0,25	0,02	*	*
Szódavíz, szikvíz	0,05	0,001	0,05	0,005	1,0	1,0
Alkoholmentes üdítőitalok	0,1	0,01	0,1	0,05	5,0	5,0
Gyümölcs és zöldség ivólevek	0,1	0,01	0,1	0,03	5,0	5,0
Bor, sör és egyéb szeszes italok	0,1	0,01	0,2	0,02	10,0	10,0

Jelmagyarázat:

* A megjelölt élelmiszerre, illetve élelmiszercsoportra réz és cink határérték előírása nem szükséges, mivel e termények és termékek réz- és cinktartalmát döntő mértékben a természetes réz- és cinktartalom határozza meg. Kivételt képeznek a réztartalmú növényvédő szerekkel kezelt friss gyümölcs- és zöldségfélék, melyekre a réztartalom határértéke 10 mg/kg.

** Az étrend-kiegészítőkből ajánlott napi dózis figyelembevételével számított napi bevitel ólomból a 180 mikrogramm/fő, kadmiumból az 50 mikrogramm/fő értéket nem haladhatja meg.

3.3-3.4.

4. számú melléklet a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelethez

Biológiai eredetű szennyező anyagok élelmiszerekben megengedhető mértéke

4.1. Mikotoxin maximális szintje élelmiszerekben

4.1.1.

4.1.2. Ochratoxin A

Termék	Maximális szint (µg/kg)
Pörkölt kávé, kávé alapú termékek	10
Nyerskávé	15

4.1.3. Egyéb mikotoxinok

Termék	Mikotoxin	Maximális szint (µg/kg)
Lisztek, őrlemények, müzli cereália része	Deoxinivalenol (DON)	1000
	Zearalenon (F-2)	100
	T-2 toxin	300
Étkezési korpá	Deoxinivalenol (DON)	1200
Gyümölcs- és zöldségkészítmények	Patulin	50

4.2. Hisztamin határértékek egyes élelmiszerekben

Élelmiszercsoport, illetve élelmiszerfajta	Határérték mg/kg
1. Friss hal, fagyasztott hal, füstölt hal, teljes halkonzerv, hal-félkonzerv	200
2. Ringli félkonzerv (prezerv)	500
3. Sajt (bizonyos penésszel érlelt sajtok kivételével)	200

5. számú melléklet a 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelethez***Természetes eredetű ártalmas anyagok élelmiszerekben megengedhető mértéke***

Ártalmas anyag	Élelmiszercsoport, illetve élelmiszerfajta	Határérték
1. Szolanin	nyers, hámozatlan burgonya	180 mg/kg
2. Cianhidrogén	csonthéjas magvakkal készült édesipari termékek (pl. marcipán) és maggal eltett csonthéjas gyümölcs befőttek	10 mg/kg
	gyümölcsborok	1 mg/l
3.		
4. Morfin	mákmag	30 mg/kg
5. Narkotin	mákmag	20 mg/kg
6. Morfin+narkotin együtt	mákmag	40 mg/kg
7. Tebain	mákmag	20 mg/kg
8. Kodein	mákmag	20 mg/kg
9-10.		

Jelmagyarázat:

* A térfogatszázalékban megadott határértéket a termék abszolút etanoltartalmára kell számítani.

** Egyes gyümölcspárlatok esetében a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1576/89 előírásai szerint.

*** A friss parajra előírt határérték nem vonatkozik a feldolgozásra kerülő friss parajra, amelyet nagy tételben szállítanak közvetlenül a termelőhelyről a feldolgozóüzembe.

**** A termelési módot jelző megfelelő jelölés hiányában a szabadföldi salátára megállapított határértéket kell alkalmazni.