

Fogyasztóvédő Alapítvány Heti sajtószemle 2018. 12. hét

Letarolták a növényeket a munkások az udvarban - Kérhetünk kártérítést?

Olvasóink lakásfelújítással kapcsolatos fogyasztóvédelmi panaszait gyűjtjük össze és a Gazdasági Versenyügyi Tanácsadó Iroda válaszaival együtt jelentetjük meg ezeket.

Társasházunkban több szomszéd összefogott és együtt festettük ki lakásainkat. Volt, aki tapétáztatott, járólapot is lerakatott. Az eredménnyel, az árral elégedettek vagyunk, de hiába szoltunk a munkásoknak, a holmijaikat kis udvarunkban tárolták. Azt ígérték, vigyáznak a növényeinkre, ám amikor levonultak a területről, kiderült, mindent letaroltak. A szép virágoskertünk, amiben fácskák, tuják is voltak, aminek a csodájára jártak az utcabeliek, egy szürke pusztá lett. Eddig ezért hiába kértünk kártérítést.

Kártérítési igényükkel a lakók a békéltető testülethez fordulhatnak. Eljárásuk ingyenes, a társasházak, a lakásszövetkezetek is igénybe vehetik ezt az alternatív vitarendezési fórumot. Másik lehetőségként a közjegyző előtti egyezségi eljárás is szóba jöhet, amely a közjegyző által megkötött és jóváhagyott megállapodást jelenti. Ennek díjáról, az eljárás menetéről a www.mokk.hu oldalon olvashatók részletek. Mindkét eljárás lehetővé teszi, hogy csak a legvégső esetben vegyék igénybe a lakók a bírósági utat. Fogyasztóvédelmi tanácsadás

A Gazdasági Versenyügyi Tanácsadó Iroda Győrben, a Bajcsy-Zsilinszky út 44. szám alatt hétfőn és szerdán 13.30 és 17.30, kedden, csütörtökön és pénteken 8.30 és 12.30 óra között tart nyitva (30/891-6625, gyor@versenyugyi-tanacsadoiroda.hu).

[Eredeti](#)

(kisalfold.hu, 2018. március 18., vasárnap)

Drága kontárok és megfizethető szakemberek

2007 környékén kezdődik a Land Rover-es kalandok második felvonása, azzal, hogy a közterületesek ellopták az autót. Jogosan, de mégsem túl elegánsan.

Ez itt micsoda? Nagyjából 25 éve ment el az eszem és határoztam el, hogy szereznem kell egy Land Rovern. Sikerült. Hogy sajnos, vagy szerencsére, azt úgy félévenként meggondoltam, attól függően, hogy éppen utaztunk-e vele valahova, vagy tréleren vittük egyik szerelőtől a másikhoz. Ez itt az elmúlt pár év krónikája, mert időközben ha rettentően lassan és mindenféle nemvárt szívással, de csak elkészülni látszik végre a mű. Hogy teljes legyen a kép, ezt olvasd el először, mert itt már a második rész jön: A javarészt ház előtt parkoló öreg Land Rovernek lassan, észrevétlenül lejárt a műszakija. Mivel csak pár naponta járatam meg, vagy indítottam be, hogy ne merüljön kongó üresre az akksi, meg néha

mozogjon egy kicsit, így nem igazán foglalkoztam a forgalmival. Pedig kellett volna. Egy hetes utazás után hazaérve az autónak csak a hűlt helyét találtuk a parkolóban, ott, ahol hagytam. Olvass tovább Volt, ahol csak kárt tettek az autóban Furcsa, hogy egyáltalán nem aggódtam amiatt, hogy valaki ellopta, hiszen az emberek 95 százaléka akkor sem tudta volna beindítani az autót, ha a kezébe nyomom a slusszkulcsot. Mondjuk valószínűleg nem is ők lopnak autót. Aztán a postaládában ott virított a pecsétetes levél, hogy az újpesti közterületesek vitték el, mert lejárt a műszakija, így meg nem illik közterületen tárolni az autót. Ekkor még arra gyanakodtam, hogy valamelyik lakótelepi szomszéd szemét csípte a ritkán mozgó autó, és az hozzáférhetetlen parkolóhely, de végül kiderült, hogy nem ők nyomtak fel. Miután már visszaszereztem a kocsit, keresett egy figura - érdekes lett volna utánajárni, hogy honnan tudta meg a telefonszámom - hogy kellene kezdeni valamit azzal az öreg autóval, és ő szívesen megvenné. Apró kis izékkal is végtelen időt, energiát lehet el szni. A történet ekkor vált kerekké, valószínűleg ő hívta fel a közterületesek figyelmét a lejárt műszakira, akik mindenféle előzetes értesítés, felhívás, autóra helyezett figyelmeztetés nélkül hipp-hopp el is szállították az autót. Mondom, valahol jogosan, de nem túl elegáns módon kivitelezve. Volt egy vesszőfutásom, amíg a közeli okmányirodából kiimádkoztam a vizsgaállomásig szóló útvonalengedélyt, de végül csak meglett az újabb műszaki. Az viszont tisztán látszott, hogy az évek nem tettek jót a Land Rovernek, és biztonsági öv, tökéletes fék nélkül biztos nem ülnek majd be a gyerekeim. Szóval keressünk egy helyet, ahol rendbe teszik. Találtam is egy ígéretes helyet Tinnyén, ahol olyan járgányokat is építenek, mint amilyen ez a városnéző oldtimer imitáció. Gondoltam, itt biztosan rendbe tudják hozni, hiszen a semmiből építenek autót, ennek pedig azért mégiscsak van valami alapja. A bal oldali sárvédőt egy Octaviás gyúrte össze, a jobboldalit pedig a kácsi kertkapu. Ez a jobb. Sok pénzem nem volt rá, így megkérdeztem a hazai Land Rover importőrt, nem látnak-e fantáziát az autóban. Az ötlet onnan jött, hogy írtunk már mi is masszív gyári támogatással gatyába rendbe tett öreg autókról, például erről a Peugeot-ról, néha a márkák örülnek, ha valami régi járgányt is ki lehet tenni az ablakba. A mai Land Rover meg előszeretettel utal a legendás ősökre, közben pedig egyre messzebb kerül tőlük minden tekintetben. Aztán persze nem lett belőle semmi. A hazai forgalmazótól érkezett felderítők túl nagy feladatot láttak a műhely udvarán álló bánatos rozsdahalomban, a felújítást bevállaló mester pedig ekkor a nekem saccolt ár többszörösével riogatta a kiérkező bizottságot. Itt vége is volt az első nekifutásnak, önköltségesre váltott a móka. Tinnyére még párszor kimentem, megnézni hogy haladnak a felújítással, ostoba módon pénzt is hagytam ott, de végül két év félig szétbontott állapotban esőben, fagyban rohasztás után rosszabb állapotban vittem el onnan, mint ahogy érkezett. Szerencsére jött a következő tuti tipp és összepakoltuk az autót, hogy visszahozzuk Budapestre. Ezt látta a Land Roveres küldöttség, így el is ment a kedvük a közös munkától Kompi neve valószínűleg minden Land Roveresnek ismerősen cseng. Ő nagyjából bármit képes megjavítani, ismeri is az összes modellt, és nála nem kell otthagyni egy másik autó árát munkadíjnak. Szóval a következő állomás a Kompi művek különböző lerakatai voltak, mert időközben kétszer is költözött az egész műhely. A dolog kezdett lendületet venni, kimentettük a beteget Tinnyéről, és az Újpesthez közel lévő, fűtött, csodaműhelyben bámulatos tempóval indult a meló. Akkor készült az alábbi szomorú hangulatú videó is: Hamar kiderült, hogy van baj rendesen, az ismert fékgyengéségen túl a kormányművel, üzemanyagtankkal és az alvázzal is csinálni kell valamit. Míg Kompi a fékrendszert cserélte ki az utolsó csavarig, addig én az eBay-en kezdtem kormányművet keresni. Mivel jobb kormányos az autóm, Angliából jött a bontott darab, ami nagyobb hulladék volt, mint ami eredetileg az autóban volt. Szorult, kellemetlenül karistolt, szóval semmire sem volt jó. Az eladó persze nem reagált semmire, így az eBay-nél reklamáltam. (Elég komoly fogyasztóvédelmi ernyő óvja náluk a vásárlót, hiszen elég kockázatos dolog úgy fizetni

valamiért, hogy sosem láttuk azt, csak az eladó leírásában bízunk.) Ez nem Thor pörölye, hanem egy ízlésesen becsomagolt Land Rover kormánymű. Elsőre elutasították a reklamációt, hogy használt autóalkatrészt vettem, mégis mit vártam. Aztán a következő levélben elmagyaráztam, hogy ez nem egy karosszériaelem, ami ha kopott, karcos, attól még hibátlan, hanem egy kormánymű, amit ha beszerlek, akkor esetleg fejre állok és jobb esetben csak én halok meg. Mert az eladó szerint jó, a szerelőm szerint meg nem, és én ezt inkább szeretném visszaküldeni és visszakapni a pénzem. Végül ez hatott, megoldódott a dolog. Újabb keresés és újabb licit után megérkezett a következő példány is, amit már azonnal egy igazi kormányműveshez vittem, hogy legyen olyan jó és nézze már meg, hogy milyen állapotban van. Gyors ellenőrzés után megkapta a beépíthető minősítést a második kormánymű. A soroksári félreeső kis utcában lévő hatalmas műhelyt tovább tartott megtalálni, mint amennyi idő alatt átnézte a mester és kiderült, hogy ezt a darabot már nyugodtan beépíthetjük, tökéletes lesz. Eltekintve attól az apró bonyadalomtól, hogy az SIII-as kormányműre nem megy majd fel a régi, SII-es kormánykerék, mert a bolond angolok össze-vissza variáltak a ricnikkel. Van 36 és 48 ricnis kormány, illetve kormánymű, és időben is összevissza variálták őket, egyszer ezt, egyszer azt használva. A kormánynál nem ragaszkodtam a gyári megoldáshoz, mivel az SII-esé, ami csinos drótküllös darab, pont nem passzolt az új kormányműhöz. Az SIII-asnak meg otromba, szomorú bakelitkormány van, így vettem egy használt, klasszikus háromküllös darabot. Hajszállal kisebb a gyárinál, de remélem nem lesz érezhető a különbség. Az SIII-as kormány ronda bakelit, helyette ez lesz az autóban. Míg ez megérkezett, addig az üzemanyagtankkal is futottam pár kört. Ami sajnos kilyukadt, nagyjából 1/3-ad magasságban. Az új tank Angliában 40-50 ezer forint körüli áron kapható, de mit ad Isten az enyém ebből a szempontból is különleges darab, mert nemcsak hagyományos módon egy betöltő csöve van, hanem az ülést felhajtván, hatalmas, befőttesüveg-fedélnyi csavart letekerve közvetlenül a tetején is fel lehet tölteni üzemanyaggal. Én is ezt a nyílást használtam, amióta valami félkegyelmű felfeszítette az autó oldalán lévő gyári tanksapkát és leszívott belőle vagy 10 liternyi gázolajat. Ez a változat viszont kétszer annyiba kerül, mint a mezei, így elkezdtem olyan helyeket keresni, ahol meghegesztik a tankot. Végül meglett a megfelelő műhely, ahol bevállalták, végül 25 ezer forint ment el a homokfúvásra, javításra, festésre. Szép is lett a végeredmény. Homokfúvás, javítás után új ruhát is kapott a nagyjából 40 literes, ülés alá épített tank. Közben Kompilakatos szomszédja durván 90 ezer forintból újraépítette a szétrohadt hátsó alváznyúlványt, kicserélte az lökhárítót, megjavították a taposólemezt. Ugyan a Land Rover nagy része alumínium-magnézium ötvözet, ami elméletben sosem rohad el. Szerencsére az angolok tettek acélt is az alu mellé, így az elektro-korróziótól mégis gyönyörűen tud rohadni, ahol összeér a két fém. A beteg részeket kivágták az alvázból. Komp pedig a fék rehabilitáció után felszerelte az évekkel ezelőtt összevásárolt új ajtókat, a kormányművet, amit most már mind a négy sarkán rögzíteni tudott a kasztnihoz, megjavította az adagoló kissé szétszórt rudazatát, feltette az új kormányt, beszerelte a felújított üzemanyagtankot, lecserélte az összes lámpatestet, stb. Közben kezdett útnak lenni az autóm, jöttek a rövidebb idő alatt, egyszerűbben megjavítható esetek, amik mind sürgősek voltak és fizetni is tudtak azonnal. Így újból helyet kellett keresni, a látszólag már célegyenesben lévő Land Rovernek. Amikor elhoztam, az utolsó etap munkadíját már nem is hagyta kifizetni, pont fordítva, mint a tinnyi brigád, ahol viszont semmit nem csináltak, csak a pénzt tették el. Földön hever a váltó, terepváltó, overdrive. Kompitól ismét jó helyre került az autó, oda, ahol láttak már öreg autót, és nem ijednek meg a kilátástalannak tűnő helyzetektől sem. A Sandlander műhelyéből már tucatnyi olyan öreg terepjáró került ki, amik újkorukban sem voltak annyira szépek, mint a felújítás után. Itt egy Land Criuser FJ62-es, itt pedig ez a J40-es szépség, 1979-ből. Nyilván az én autóm sosem lesz ilyen, hiszen nem múzeumba szánom, nem is befektetésnek, hanem

szimplán szerelemből. Idén már huszonkettedik éve. Az elektromos része már hibátlan, de kilométeróra spirált még löni kell valahonnan. A következő részben jön a donorvásárlás és az új ülések, valamint az utólagos ülésfűtés beépítése, és a felniket, kereket is rendbe tesszük. Jön még új tető, beszakadt kerékcsavar, és az utolsó pillanatban is hullanak még ki csontvázak a szekrényből. Defekt esetén sem hagy az út szélén a Continental. Új szolgáltatási csomagot kínál a Continental...

[Eredeti](#)

(vezess.hu, 2018. március 18., vasárnap)

Fogyasztóvédelmi előadás fiataloknak az internetes vásárlás veszélyeiről

A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Nyíregyházi Járási Hivatala 2018. március 5-én tájékoztató előadást tartott a Mátészalkai Szakképzési Centrum Budai Nagy Antal Szakgimnáziumában.

Az előadás célja volt, hogy felhívja a diákok figyelmét az internetes vásárlás kockázataira, az elektronikus kereskedelemre vonatkozó speciális szabályokra.

A digitális világ megváltoztatta a vásárlási szokásokat. A fogyasztók vásárlásaik jelentős részét már nem hagyományos módon, személyesen intézik, hanem interneten keresztül, köszönhetően az egyre növekvő online értékesítési felületeknek. Az elektronikus kiskereskedelmi piac folyamatosan bővül, naponta jelennek meg újabb webáruházak, és a fogyasztók egyre nagyobb hányada intézi ma már bevásárlásait az internet útján. Az újításokra leginkább nyitott fiatal diákok is érintettek lehetnek az online térben történő visszaélések tekintetében.

Az előadás során a fiatalok megismerték azokat a fogyasztói jogokat, melyek minden interneten vásárló fogyasztót megilletnek, továbbá tájékoztatást kaptak arról, hogy milyen módon érvényesíthetik jogaikat a webáruházat üzemeltető vállalkozással szemben egy esetleges vitás ügy kapcsán. Fontos ugyanis, hogy tudatosan, körültekintően járjanak el a diákok a webes vásárlások esetén.

Az előadás végén a Nyíregyházi Járási Hivatal Fogyasztóvédelmi Osztályának munkatársa kitért a külföldről történő vásárlás veszélyeire is, valamint felhívta a figyelmet a határon átnyúló fogyasztói panaszok megoldásában fontos szerepet betöltő Európai Fogyasztói Központ (szakmai és jogi tanácsadás, idegen nyelvű levelezés, érdemi panaszkezelési segítség) működésére.

A tudatos fogyasztóvá válás elősegítését célzó előadást nagy érdeklődéssel fogadták a fiatalok.

(Nyíregyházi Járási Hivatal Közlekedési és Fogyasztóvédelmi Főosztály Fogyasztóvédelmi Osztály)

[Eredeti](#)

(kormanyhivatal.hu, 2018. március 14., szerda)

A tudatosság védhet meg igazán

Még mindig a házaló lakásfelújítók és a fehérköpenyes árubemutatók viszik a pálmát

Nem csak nemzeti ünnepünk március 15-e, hanem a fogyasztók világnapja is már 1983 óta, melyet a világ egyre több országában ünnepelnek. Ebből az alkalomból rendezte meg a múlt héten a Baranya megyei Fogyasztóvédelmi Egyesület a fogyasztóvédelmi fórumot.

BARANYAI KÖRKÉP Az egészségügyi termékek árubemutatója mellett az internetes vásárlás, a házaló lakásfelújítók ajánlatai, valamint a vízórakkal és a parkolással kapcsolatos tudnivalók is szóba kerültek.

- Dániában a nem kért, elektronikus úton küldött tömeges hirdetéseket jelölték meg legnagyobb problémaként a fogyasztók - mondta Eitmann Norbert, a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium főosztályvezetője -, ehhez képest Magyarországon még sok teendőnk van a fogyasztók védelmével kapcsolatban. Az egyik ilyen, a vásárlók megtévesztésével kapcsolatos, ma is népszerű módszer a fehérköpenyes - orvosnak álcázott személyzet közreműködésével - árubemutatókon forgalmazott "egészségügyi" termékek értékesítése. Ezt követi az internetes vásárlás, a gyors nyelvtanulás ígérete és a lábfejen lévő bűtyök eltüntetése.

A szakember elmondta, folyamatosan vizsgálják a hirdetéseket, az üzleteket, próbavásárlásokat végeznek és együttműködnek a különböző hatóságokkal, hivatalokkal a megtévesztő kereskedők és reklámok kiszűrése érdekében. A termékbiztonság vizsgálatával kapcsolatban jelenleg két laboratórium is működik.

Bércesi Ferenc, a Békéltető Testület megyei elnöke elmondta, a fogyasztót a tudatos magatartás és az alapos tájékozódás védi meg leginkább az utólagos reklamációtól. Tapasztalataik szerint a multiknál megfelelően működik a vásárlók tájékoztatása és a panaszkezelés, ugyanakkor megszorodott a házaló lakásfelújítókkal kapcsolatos panaszok száma. Az elmúlt években találkoztak milliós vízszámlával, illetve a pécsi parkolással kapcsolatos panaszokkal is, amikor a fogyasztót éppen abban a percben büntették meg, amíg a sorban állás elkerülése miatt, egy távolabbi automatánál jegyet vásárolt.

Történelmi nyilatkozat született a vásárlók védelmében

A fogyasztóvédelmi világnapot 1983 óta ünneplik világszerte. John F. Kennedy amerikai elnök 1962. március 15-én hirdetett ki egy történelmi nyilatkozatot, melyben a négy alapvető fogyasztói jogot - jog a biztonsághoz, az információhoz, a választáshoz és a képviselőhöz - foglalt össze. Kongresszusi nyilatkozatában elmondta, hogy "A fogyasztó fogalma mindannyiunkat magában foglalja. A fogyasztók a legnagyobb gazdasági csoport, melyet majdnem minden köz- vagy magánjellegű gazdasági döntés érint és befolyásol. Mindazonáltal az egyetlen fontos csoport, melynek véleményét gyakran nem hallják meg."

Az évek során ezek száma nyolcra növekedett (meghallgatás, kártérítés, oktatás, egészséges környezet), ezek alapján alakította ki működését a Fogyasztóvédelmi Világszervezet, illetve az egyes országok saját fogyasztóvédelmi hivatalai is.

A fizető parkolás máig több panaszt hoz (illusztráció)

Hajdu Zsolt zsolt.hajdu@mediaworks.hu

[Eredeti](#)

(Új Dunántúli Napló, 2018. március 19., hétfő, 3. oldal)

Idén ne hagyjuk átvágni magunkat a sonkapultnál!

Tanácsos időben felkészülni a húsvéti túlkínálatra, lesznek trükközések

Március 15-én volt a fogyasztók világnapja, ezen alkalomból Budapest Főváros Kormányhivatala a két hét múlva esedékes húsvéti ünnepek kapcsán jelentetett meg hasznos tanácsokat. A fogyasztóvédők szerint nem lehet elégszer hangsúlyozni azokat az alapvető vásárlói tudnivalókat, mint hogy például mindig ellenőrizni kell a termék minőségmegőrzési idejét, illetve hogy a legalacsonyabb feltüntetett árat számítják-e fel a pénztárnál. A húsvéti bevásárláskor arra is érdemes odafigyelni, hogy a csokoládé valóban csokoládé-e, a sonka pedig valójában milyen sonka.

A minden évben március idusán tartandó fogyasztók világnapja alkalmából számos országban a hatóságok a fogyasztói tudatosságra hívták fel a figyelmet a lakosság körében, aminek ezúttal a közelgő húsvét különösen aktualitást adott. Budapest Főváros Kormányhivatala átfogó közleményében írta meg: a húsvétra történő ajándékvásárláskor például különösen figyelni kell a gyermekjátékok és az édességek minőségére, ezeket lehetőleg olyan helyen vásároljuk, amelyek ellenőrizhetők, a vásárlás után blokkot adnak, és amelyek esetében van hová fordulnunk panasz esetén. Ezért érdemes kerülni az aluljáróban, utcán, ellenőrizhetetlen árusoktól történő vásárlást - figyelmeztetnek sokéves tapasztalataik alapján a kormányhivatal fogyasztóvédelmi szakemberei.

Amennyiben egy terméken két - vagy esetleg több - árat tüntettek fel a polcon vagy a kasszánál, arany szabály, hogy vásárlóként mindig ragaszkodhatunk a legalacsonyabb árhoz, ugyanis a kereskedő köteles ennek eleget tenni, és a téves ártájékoztatásért cserébe olcsóbban kell adnia a portékát. Így kell tenni akkor is, ha a pénztárnál magasabb árat kérnek a termékért, mint ami azon szerepel. Gyakran elhangzik az is, hogy tegnap véget ért az akció, és véletlenül kint maradt az akciós tábla, ezért nem adnák olcsóbban az árut. Ez viszont nem mentesíti a kereskedőt a megtévesztés következményei alól. Az akciók esetében, különösen a "+25 százalék ingyen", illetve a "2+1 ajándék" típusú akcióknál győződjünk meg arról, hogy az ingyenesen vagy ajándékba ígért termék valóban ingyen van-e - hívja fel a figyelmet a kormányhivatal, kiemelve: ilyenkor álljunk ki a jogainkért!

Ha csak később vesszük észre, hogy a vásárolt termékért a feltüntetettnél vagy a meghirdetettnél magasabb árat számolt fel a kereskedő a pénztárnál, ne riasszon el senkit a tipikus "A pénztártól való távozás után reklamációt nem fogadunk el!" kiírás. A kereskedőnek ettől függetlenül is rendeznie kell az árral kapcsolatos jogos kifogásunkat. Ezért se dobjuk ki a blokkokat a fizetés után, hiszen utólagos reklamáció esetén nagy szükségük lehet rájuk - aki járt már így, az bizonyára tudja, milyen bosszantó, amikor ezen múlik jogaink érvényre juttatása - fogalmaznak a közleményben.

Amennyiben panaszunkat a kereskedő helyben nem rendezi, akkor be kell írni az üzletben jól látható és könnyen hozzáférhető helyen kihelyezendő vásárlók könyvébe. A fogyasztói bejegyzésre 30 napon belül választ kell kapnunk. A szabálytalan árfeltüntetési gyakorlatot jelezni lehet a lakóhelyünk szerint illetékes járási hivatalnál, illetve Budapesten a kerületi hivatalnál. Ha véletlenül kifogásolható minőségű, helytelenül tárolt élelmiszerrel találkozunk egy üzletben, például hazaérve derül ki, hogy romlott a sonka, ezzel kapcsolatos panaszunkat a Nemzeti Élelmiszerlánc- biztonsági Hivatal lakóhelyünk szerint illetékes szervezeti egységénél jelezhetjük.

NEM MINDEN FIGURA CSOKI Közvetlenül a fogyasztás, felhasználás, ajándékozás előtt mindig nézzük meg az élelmiszerek minőségmegőrzési idejét, nehogy kellemetlen élmény érjen minket fogyasztáskor vagy ajándékozáskor. A húsvéti ünnepkör

legfelkapottabb termékei a csokoládé, a tojás és a húsvéti sonka, ezért érdemes észben tartani, hogy nem minden csokoládé, ami annak látszik, vagy amit annak neveznek. A hatóság szerint a húsvétra a boltokba kerülő termékek feliratai lehetnek megtévesztőek, habár már az ünnepek előtti ellenőrzések során igyekeznek kiszűrni a jogsértő jelöléseket. Érdemes figyelni arra, hogy a valódi étcsokoládéban legalább 35 százalék kakaó- szárazanyag van, amelyből legalább 18 százalék a kakaóvaj és legalább 14 százalék a zsírmentes kakaó- szárazanyag. A valódi tejszokoládé legalább 25 százalék összes kakaó- szárazanyagot tartalmaz. Mivel a sonkába még a szakemberek sem látnak bele, kóstolásra pedig ritkán van lehetősége a vevőnek, az ünnepi húsáru kiválasztásánál a legfőbb támpontot az áruházakban jellemzően az árucímke jelenti, amely nemcsak a termék tulajdonságairól, hanem a felhasználás módjáról is eligazítást kell hogy adjon. Ha a címke hiányzik, inkább mondjunk le a termék megvásárlásáról! - tanácsolják a szakértők. A sonka címkéjének el kell árulnia, hogy milyen állat húsáról van szó, utalniia kell a testtájra (például comb vagy lapocka), az előkészítés módjára (darabolt vagy kötözött), a hőkezelés módjára (nyers vagy főtt), a pácolás és a füstölés módjára, valamint nyers sonkák esetében arra, hogy a termék nyersen és/vagy főzve, illetve sültve fogyasztható-e. A húsvétkor ugyancsak népszerű tojás esetében 2012 óta a darabár mellett fel kell tüntetni a kilónkénti árat is. Érdemes olyan kereskedőnél vásárolni élelmiszert, akiben megbízunk, ismerjük a termékeit és elégedettek vagyunk velük. De itt is fontos odafigyelni a fogyaszthatósági időre, hiszen a megvásárolt mennyiséget általában hosszabb idő alatt szeretnénk felhasználni, fogyasztani.

A raktárból az eladótérbe. A húsáruk címkéi minden fontos információt tartalmaznak
Magyar Idők

[Eredeti](#)

(Magyar Idők, 2018. március 19., hétfő, 16. oldal)

Tudatos fogyasztót nevel a jó iskola

GYŐR. A Nemzeti Fejlesztési Minisztérium a negyvenedik oktatási intézmény munkáját ismerte el "Fogyasztói tudatosságra nevelő iskola" címmel. Az oklevelet Kara Ákos infokommunikációért és fogyasztóvédelemért felelős államtitkár és Keszthelyi Nikoletta fogyasztóvédelemért felelős helyettes államtitkár a minap adta át a győri Móricz Zsigmond Általános Iskola vezetőinek.

Az oktatási intézmény azzal érdemelte ki a kitüntető címet, hogy fontos lépéseket tett a fogyasztóbarát vállalkozói szemlélet és fenntartható fogyasztás elterjesztésében, vállalja a diákok internethasználatával és e-kereskedelemmel kapcsolatos tudatosságának fejlesztését.

Keszthelyi Nikoletta kiemelte: "A diákok a jövő fogyasztói, ahogy közülük kerülnek ki a jövő vállalkozói is. Fontos, hogy a fiatalokban már az iskolában kialakuljon egyfajta szűrő a vásárlások során, valamint a fogyasztóbarát vállalkozói szemlélet. Mindez egy tudatos fogyasztói és vállalkozói generáció kialakításához, Magyarország fejlődéséhez és a gazdaság további erősödéséhez járul hozzá. Ezért támogatjuk és ösztönözzük a pedagógusokat és diákokat a "Fogyasztói tudatosságra nevelő iskola" címmel."

[Eredeti](#)

(Kisalföld, 2018. március 19., hétfő, 3. oldal)

Ingerlő vásárfia

Ha a vásárlók átveréséről van szó, akkor borítékolható, hogy a házaló lakásfelújítókat, az idős emberektől előlegként tízezreket lenyúlókat, a gyógyító "csodaszereket", és a pár nap alatt szereshető tökéletes nyelvtudást tízből kilencen megemlítenék. Tiszta sor az is, hogy a legtöbb akció célpontjai az egyedül élő nyugdíjasok, akik magányukban hiszékenyebbek és szívesen fogadnak minden kedves szót, még ha alattomos szándékú is.

Természetesen kollektíven elégünk van a netes vásárlás szabályozatlanságából, a postaládánkba, vagy e-mail fiókunkba kéretlenül gyömöszölt szóróanyagokból is. Másrészt orvosok keresik meg havi rendszerességgel a szerkesztőséget, hogy felháborodva jelezzék, nem léteznek mindent helyrehozó fülcseppek, a szem, a bűtyök is csak a hagyományos módszerekkel hozható helyre. Ám az újdonság, hogy a visszaélések friss felmérése szerint a parkolással kapcsolatos panaszok is ott találhatók a top háromban. A díjak cseles beszédéről van szó (például akkor csapnak le, amikor épp elmegy a sofőr az automatához), ami azért döbbenetes, mert ezt legtöbbször önkormányzati megbízásból végzik közterület-felügyelők.

A net új és igen széles területe az átveréseknek

Mondjuk az is megér egy misét, hogy a fogyasztóvédők folyamatosan ellenőrzik a hirdetések. Hiszen a gyógyító csodaszerekről, a hihetetlen fogyókúrareceptekről, a gyors nyelvtanulásról csípőből megmondható, hogy nincs valóság alapjuk. Akkor hát hogy kerülhetnek be újra és újra a sajtóba?

Mészáros B. Endre endre.mesaros@mediaworks.hu

[Eredeti](#)

(Új Dunántúli Napló, 2018. március 19., hétfő, 3. oldal)

Uniós tudásközpont az élelmiszer-csalás ellen

BIZTONSÁG | A kettős minőséget is vizsgálják

Tudásközpontot hozott létre az Európai Bizottság az élelmiszerek minőségének javítása és az élelmiszer-csalás elleni fellépés erősítése érdekében. Az intézmény március közepén nyílt meg, feladatuk pedig azt kapta, hogy naprakész ismeretekkel lássa el az uniós döntéshozókat és a tagállamok szakhatóságait. A tudásközpontot a Közös Kutatóközpont (JRC) működteti, működését pedig teljes mértékben az Európai Bizottság finanszírozza. A közelmúltban olívaolajat, bort, mézet, halat, tejtermékeket, húst és baromfit is érintett csalás, így az intézmény létrehozását az élelmiszer-csalás és az élelmiszer-minőségi problémák miatt felmerülő fogyasztói aggályok indokolták - írja tájékoztató közleményében az Európai Bizottság. Előfordul az is, hogy a fogyasztók tisztességtelen kereskedelmi és piaci

gyakorlatok áldozatává válnak. Példa erre, ha a hasonló csomagolásban, de más-más piacokon értékesített élelmiszeripari termékek összetétele különbözik egymástól.

"Az élelmiszeripar az a terület, ahol a tudomány haszna közvetlenül és kézzelfoghatóan megmutatkozik a lakosság számára - jelentette ki a tudásközpontot Strasbourghban megnyitó Navracsics Tibor, az oktatásért, kultúráért, ifjúságért és sportért, valamint a Közös Kutatóközpontért felelős biztos. - Mindannyiunk számára fontos, milyen minőségű élelmiszer kerül az asztalunkra, az élelmiszercsalás elleni küzdelemmel és az élelmiszer-minőséggel foglalkozó tudásközpont tevékenysége pedig hozzá fog járulni az uniós élelmiszerlánc integritásának és az élelmiszeripari termékek minőségének megóvásához. Ez az európai fogyasztók számára többletértéket jelent" - tette hozzá. A bizottság nagyon komolyan veszi az élelmiszer- minőség és az indokolatlanul kétféle minőségben forgalmazott élelmiszerek problémáját, és a megoldás érdekében már több konkrét lépést is tett. Ennek kapcsán nagyon fontos, hogy a tudományos bizonyítékok minél helytállóbbak legyenek - ebben segít az új intézmény.

A központ segíteni fog egy egységes vizsgálati módszer kidolgozásában is, amely lehetővé teszi az élelmiszerjogi és fogyasztóvédelmi szabályok alkalmazását és érvényre juttatását. A tudásközpont össze fogja hangolni a piacfelügyeleti tevékenységeket (például az uniós piacokon ugyanolyan csomagolásban és márkajelzéssel forgalmazott élelmiszerek összetételének és érzékszervi jellemzőinek vizsgálatát); riasztási és információs rendszerként fog működni olyankor, amikor élelmiszercsalásra kerül sor.

[Eredeti](#)

(Világgazdaság, 2018. március 19., hétfő, 14. oldal)

Büntetett az MNB

A Magyar Nemzeti Bank (MNB) 15, illetve 4,5 milliós büntetést szabott ki az Erste Bankra, illetve az FHB-ra, miután a tavaly január-május közötti időszakra vonatkozó fogyasztóvédelmi célvizsgálata feltárta, hogy az Erste a személyi kölcsöneinek és folyószámlahiteleinek, míg az FHB a lakossági jelzáloghiteleinek kereskedelmi kommunikációjában nem megfelelően tett eleget a teljes hiteldíjmutató (THM) feltüntetésére vonatkozó kötelezettségének. A reklámozás során a THM értékét nem kellően figyelemfelkeltő módon vagy - egyes esetekben - egyáltalán nem jelenítették meg. Az Ersténél a gondot az előírás ellenére hangsúlyosabban feltüntetett hitelkamat jelentette, amely mellett a THM kisebb mérettel szerepelt. A bank a hirdetései egy részénél emellett egyáltalán nem tüntette fel a hitel költségeit, a visszafizetendő összeget, a futamidőt és a törlesztőrészleteket is bemutató reprezentatív példát, máskor nem is a jogszabályban előírt hitelösszegekre vonatkozott a számítás. Az FHBnál a THM értékét csak a hirdetési szövegtől elkülönülő, hosszabb szöveges részben tüntették fel. | VG

[Eredeti](#)

(Világgazdaság, 2018. március 20., kedd, 13. oldal)

Rovarfehérjét az élelmiszerbe?

Rovaripari konferencia Budapesten

Az élelmiszer-tudomány fejlődése szerint legjobbkor, bár politikailag a legrosszabbkor tartották meg az I. Rovaripari Konferenciát Budapesten a Szent István Egyetem Budai Campusának és Deák Tibor Szakkollégiumának szervezésében. A mindvégig szakszerű, ám egy kis humort sem nélkülöző esemény rávilágított arra, hogy az élelmiszeriparnak óriási lehetőségei vannak a rovarok felhasználásában, és dacára a hagyományos ellenszenvnek van egy kicsi, de lelkes fogyasztói réteg, amely nyitott az újdonságokra.

Az emberi evolúcióval egyidős a rovarok fogyasztása, és a modern időkben is rendkívül népszerű az ilyesmi - mondta el bevezető előadásában Pintér Richárd. A Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karának doktorandusza szakszerű, ám itt-ott humorral átszótt prezentációjában arra is kitért, hogy a rovarévés nem holmi ősi csökevény, hiszen manapság az ázsiai metropolisok modern lakói is szívesen fogyasztanak ilyesmit.

Sok még a tisztázatlan kérdés

A rendezvényre jellemző volt a tudományosság és a meglekítő téma minden oldalról való vizsgálata is. Akadnak ugyanis még megválaszolandó kérdések, amelyeket nem is hallgattak el a konferencián. A jelenlegi szabályozást ugyanis hevesen támadják fogyasztói és környezetvédő szervezetek. Legfőbb kifogásaik a tisztázatlanság és a nyomon követhetőség hiánya köré csoportosulnak.

Ezek szerint az érvek szerint nem kellőképpen bizonyított, hogy az érintett alapanyagok az egészségre ártalmatlanok, nincs megfelelő fogyasztói tájékoztatás, vagyis a vásárló nem lehet teljesen biztos abban, hogy mit vásárol. Ezenfelül azt is problémaként rótták fel a bírálók, hogy nincs a rendszerbe építve megfelelő minőségbiztosítási szisztéma. Ennek eredményeképp - vélik például a fogyasztóvédők - még az évezredek óta fogyasztott, tradicionális élelmiszerek sem tekinthetők biztonságosnak, hiszen nem garantálja semmi, hogy az ebből a körből beszállított alapanyagok Ázsiában vagy Dél-Amerikában olyan körülmények között "teremtek", készültek, amelyet az EU is jóváhagyna. Az is külön téma lehet, hogy az új alapanyagokkal megjelenhet az új élelmiszer-allergiák és -intoleranciák köre. Hiszen ahogy például a tengeri puhatestűekre allergiások egyesek, mások a szöcskékre, sáskákra lehetnek érzékenyek - adott esetben komoly egészségügyi veszéllyel nézve szembe, amelyről ma még mit sem sejtjenek.

Környezetterhelési szempontból fontos

Az élelmiszeripari innováción túl azonban komoly tényező lehet az, hogy ezekkel az alapanyagokkal sikeresen válthatók ki olyan étrendbeli összetevők, amelyeket ma nagyarányú környezetterheléssel állítanak elő. Például a rovarok fehérjetartalma összemérhető a marhahúséval, ám annál jóval kisebb takarmány- és vízigénnyel tenyészthetők.

A tanácskozás alkalmával bemutatott rovarételek között helyet kaptak a rovarporos élelmiszerek is - amit némileg helytelenül néha rovarlisztnek neveznek. Ez a rovarok szakszerűen kiszáritott teste porrá őrölve és szitálva. Ezzel az aránylag egyszerű módszerrel viszonylag olcsó, magas fehérjetartalmú, ám zsírban szegény és mindenekelőtt jól kezelhető alapanyagot nyer az élelmiszeripar. Amennyiben a rovarpor élelmiszer- biztonsági szempontból megbízhatóan, nagy mennyiségben és állandóan rendelkezésre áll, egy sor finom és egyidejűleg egészséges termék alapanyaga lehet. A konferencián bemutatott,

tücsöklisztből készült ízesített kekszek például egy jól felépített diéta vagy akár csak egy tudatos életmód finom összetevői lehetnek.

Az olcsón, nagy tömegben, egyszerűen előállítható alapanyag, a változatos felhasználási módok, valamint a diétás, mégis tápláló, fehérjedús végeredmény együtt olyan érvrendszert alkotnak, amelyek garantálják, hogy az élelmiszeripar a közeljövőben nagy figyelmet fordít a kérdésre.

M. B.

[Eredeti](#)

(Élelmiszer, 2018. március 20., kedd, 43. oldal)

Sódar, MINDEN MENNYISÉGBEN

Ünnepi sonkaláz

A húsvéti időszak asztalainak sztárja, az ünnepi asztal elmaradhatatlan csemegéje Magyarországon - tormával, újhagymával és főtt tojással - a sonka. De nem mindegy, milyen sonka kerül az asztalunkra. A fogyasztói trend évek óta változatlan, egyre inkább a magas minőségű termékeket keresik, jobban megvizsgálják, hogy mi van a címkére írva, mit tartalmaz a sonka, hazai vagy importtermékről van-e szó. Szokásos húsvéti körképünkben a meghatározó gyártók mellett megszólaltatjuk a Nébihet a tavalyi húsvéti ellenőrzésekről, illetve a Nielsent a sonka húsvéti forgalmának tavalyi alakulásáról.

A Nielsen összefoglalója szerint a húsvéti sonka kiskereskedelmi forgalma 2017. március-áprilisban meghaladta a 8 milliárd forintot, ez tizenhárom százalékkal magasabb az előző évi azonos időszak forgalmánál. Mennyiség szempontjából öt százalékkal emelkedett az eladás. A főtt sonka továbbra is dominál. Hasonlóan a korábbi évekhez a kétnapos húsvéti időszakban 93 százalék jutott rá a kategória teljes bevételéből. Az "egyéb" sonkák részaránya 7 százalék. Az átlagárak tekintetében egyedül az egyéb sonkafélék drágultak jelentősebben egyik húsvéti időszakra a másikra: tavalyelőtthöz képest 18%-kal nőtt a kilogrammonkénti átlag 1363 forintos ár. Ezzel párhuzamosan a főtt sonka ára 6%-kal, a füstölt főtt sonka ára 7%-kal emelkedett.

Továbbra is erősen koncentrált a bolti eladás. A sonka értékben mért forgalmából 77 százalék a 400 négyzetméteresnél nagyobb üzletekben realizálódott, szemben a 2016-os 76 százalékkal. A Nielsen mutatói szerint a 2500 négyzetméternél nagyobb üzletek piaci részesedése stabil, miközben a szupermarketet és diszkontot magában foglaló 401-2500 négyzetméteres csatorna részaránya fokozatosan emelkedik. A modern üzlettípusok tartják erős pozíciójukat, ám mindinkább előtérbe kerül az önkiszolgálás; értékben mért piaci részaránya a legutóbbi két húsvéti időszakban 59, majd 58 százalékot ért el.

Békebeli sonka, békebeli íz

A tavalyi húsvéti szezon összességében sikeres volt, mert a kategória növekedési üteme mind mennyiségben, mind értékben többszörösen meghaladta a teljes, feldolgozott húskészítmények piacának növekedését. Mivel idén a húsvét és a húsvéti bevásárlás ideje március végére, tavalyhoz képest körülbelül 2 héttel korábbra esik, ez határt szabhat a kategória növekedésének - mondja el Fábián Péter, a Pick Szeged Zrt. brand managere.

A húsvéti ünnepekre a PICK SZEGED Zrt. a minőség iránt elkötelezett, tradicionális ízek kedvelőinek kíván tökéletes választási lehetőséget nyújtani Békebeli sonkáival. A PICK

Békebeli termékcsalád tagjai kiemelkedő minőségű, prémiumtermékek, amelyek kiváló alapanyagból, száraz sózással történő pácolással és hagyományosan bükkfaaprítékkal történő füstöléssel készülnek. A PICK húsvéti szortiment legkedveltebb tagjai a PICK Békebeli kötözött sonka, a PICK Békebeli frikandó sonka és a PICK Békebeli tarja. A kitűnő ízű húsvéti sonkák egyenletes, kiváló minőségükkel vívták ki a fogyasztók elismerését az elmúlt évek során. Jó minőségű sonkát csak jó minőségű, megfelelően formázott és megmunkált alapanyagból lehet előállítani, ezért annak minősége kiemelten fontos a gyártás szempontjából - magyarázza Fábián Péter.

A PICK a húsvéti szezon alatt látványos eladáshelyi reklámokkal, online kommunikációval és nyereményjátékokkal támogatja termékeit. A PICK ÍZKÖZÖSSÉG Facebook-oldalán hasznos információkat, recepteket és sonkaválasztási útmutatót oszt meg a mára több mint 47 000 főt számláló izközség tagjaival.

Új arculat, megújult portfólió

A tavalyi szezont sikerült az elvárásaiknak megfelelően zárniuk, így a magasabb hozzáadott értéket képviselő prémiumtermékek forgalma növekedett jelentősen -közli Weisz János, a Pápai Hús kereskedelmi igazgatója.

A húsvéti szezonra teljes termékportfóliót kínál a Pápai Hús a vásárlóknak a tömegtermékektől a magas minőségű prémiumtermékekig. "Nagy mennyiségben gyártunk parasztsonkát, parasztlapockát, úgy gondolom, ezekben a hagyományos termékekben megszokottan jó minőséget és nagy volument tudunk kínálni a partnereinknek" - közli Weisz János. Hagyományos, sóban érlelt combbal, lapockával és tarjatermékekkel is ott lesznek a piacon, egyedi termékük a Pápai Füstölt darabolt sonka, amely szintén egy érlelt termék, de nagy mennyiségben fognak gyártani füstölt kötözött lapockát, füstölt tarját, füstölt hátsó csülköt is. Termékportfóliójukat olyan termékekkel egészítik ki a húsvéti szezonra, melyeket az egész év során gyártanak, ezek: Kőrishegyi sonka (ennek a fűszeres változata is), Eszterházy sonka, Sült Prágai sonka, Füstölt/Lángolt karaj, illetve a Kolbásszal töltött karaj.

Termékeik már az új arculattal kerülnek a boltokba, ami a teljes termékportfólió megújítását jelenti. Az új arculat bevezetését országos marketingaktivitással is támogatják. A termékfejlesztéseiknél kiemelt hangsúlyt helyeznek az egészségtudatos táplálkozásra, így ennek megfelelően új sonkafélékkel is hamarosan megjelennek a piacon. A húsvéti időszak értékesítését országos tévékampánnyal, szaksajtó- megjelenésekkel támogatják. Online és trade marketing eszközöket is bevetnek, illetve termékeik bolti eladáshelyi támogatást is kapnak - tájékoztat a kereskedelmi igazgató.

A pulykasonka egészséges, minőségi alternatíva

"A tavalyi szezonhoz hasonló forgalom és listázottság várható a húsvéti termékek körében. Azt látjuk, hogy a vásárlási szokások a prémium- és középkategória irányába tolódnak el. A korábbi olcsó, kevésbé minőségi termékek háttérbe szorulnak. A Gallicoop szeretné megismertetni a fogyasztókkal az egészséges, minőségi alternatívát kínáló pulykasonkákat ebben a szegmensben is" - hangsúlyozza Garai András, a Gallicoop Zrt. marketingvezetője.

A vállalat négy termékkel van jelen ebben a kategóriában: füstölt-főtt pulykaalsócomb, pulykafelsőcomb, pulykamell, főtt, kötözött combsonka. Ezek egész évben kapható, népszerű termékek. Kimondottan a húsvéti szezonra kötözött pulykasonkával is készülnek. Legnépszerűbb termékeik a kötözött pulykasonka és a füstölt-főtt pulykaalsócomb. Tapasztalataik szerint kiszerelés alapján az egy kilogramm alatti darabok a kedveltebbek.

A vállalat célja, hogy megmutassa, a Gallicoopból kikerülő minőségi pulykaalapanyagból egészséges és könnyű ételek készíthetők. A Facebook-oldalukon saját készítésű gasztrovideógyűjteményük van, és a honlapjukon speciális recepttár érhető el, amely inspirációként szolgálhat a húsvéti időszakban is az ünnepi menü elkészítéséhez. Emellett az egyes hálózatok húsvéti katalógusaiban is terveznek megjelenést. Ami az árakat illet: a

Gallicoop az általános áremelkedéshez alkalmazkodva idén a tavalyihoz képest 5-8 százalékkal magasabb átadási árakkal dolgozik.

Húsvéti ajánlat a 150 éves Gyulaitól

"A húsvéti időszakban vitathatatlanul a hústermékek között a sonka a sláger. Ugyanakkor mi itt, a Gyulainál bízunk abban, hogy ebben az időszakban sem csak a sonka minőségére figyelnek a fogyasztók, hanem a kolbászéra is, így engednek a Gyulai csábításának" - mondja el Tamáskovitsné Gila Éva, a Gyulahús Kft. marketingmenedzsere. 2018 mérföldkő Gyulán, hisz a húsipari múltat 1868-tól számítják. A jubileumot méltóképp tervezik megünnepelni, 2018-ban ismét megrendezik a Gyulai Kolbász és Sódar Mustrát. Két héttel húsvét előtt a nagyközönségi programok mellett szakmai és ételbemutatóknak ad otthont Gyula. A látogatók a hagyományos disznóvágás megismerése, főzési bemutatók mellett be tudnak szerezni kézműves, házi és a Gyulahús által gyártott füstölt termékeket is. A tavalyi évhez hasonlóan az idén is készítenek limitált mennyiségű parasztsonkát, a húsvéti asztalra kínálják a marha- és szarvasalapanyagból készült szárazáru-különlegességeiket. Főtt, formázott sonkájuk a szintén Magyar Termék Nagydíjat kapó Gyulai Mályvádi Sonka. A szárazáruszezon a füstölt kolbászok esetében inkább húsvét után indul, ugyanis melegben inkább a kevésbé romlékony kolbászokat használjuk fel a szendvicskészítéshez. A Gyulahús Kft. továbbra sem száll be az olcsó árfekvésű termékek gyártásába, a kevesebb több elvét követik termékfejlesztéseikben is. 2017-ben Magyar Termék Nagydíjat érdemelt a Gyulai Extra erős Kolbász, amely a cég Gyulai Kézműves termékcsaládja mellett szintén nagy érdeklődésre tarthat számot, hangsúlyozza a marketingmenedzser.

Húzótermékek a pácolt áruk

"A Gazda Csemege Hús Kft. elkötelezett a mesterséges adalékanyagok nélküli késztermékek gyártása mellett. Úgy érzékeljük, hogy vásárlók sokkal tudatosabban keresik a hagyományos módon pácolt és füstölt termékeket, és a húsvéti időszakban vásárlásaik során még inkább a prémiumminőségű sonkákat részesítik előnyben. Az év egyik kiemelt forgalmi időszaka cégünk életében a húsvét előtti néhány hét, amelyben a tavalyi időszakhoz képest emelkedő értékesítéssel számolunk" - beszél a vállalat húsvéti várakozásairól Sándor Zoltán, a Gazda Csemege Hús Kft. tulajdonosa.

A kft. által a húsvét időszakban kínált termékeket, az egész, 3-4 kg-os csontozott szívsonkát, darabolt sonkát és a sonkaszeletet kibővítik a kötözött sonkával, a füstölt tarjával, amelyet darabolva, csomagolva, illetve egészben értékesítenek. Ebben az időszakban a cég húzótermékei egyértelműen a pácolt áruk, de a füstölt kolbászok értékesítése is emelkedik ilyenkor. Különösen sokan keresik ebben az időszakban a vállalat szarvasszalámiját is. A legnépszerűbb termékek ilyenkor egyértelműen a kilós kötözött sonka és a darabolt sonka.

A nagy felvásárlóiknak egyedi árakat biztosítanak, illetve a Gazda partner programjukban részt vevő üzleteket helyi hirdetésekkel támogatják. "A sonka árát nagyban befolyásolja a sertéshús árának változása. Ha nem is teljes mértékben, de ezt követi le a Gazda Csemege Hús Kft. is az áraiban - közli a cég tulajdonosa.

Nagy horderejű fejlesztésen dolgoznak

"Tapasztalataink szerint évről évre egyre többen fordulnak a minőségi termékek felé, és ez értékesítésünkben is érzékelhető növekedéssel jár. Különösen ünnepekkor fontos, hogy az asztalra kitűnő termékek kerüljenek" - emlékeztet Bódi Kriszta, a Kométa '99 Zrt. marketingigazgatója.

A vállalat kínálatában a húsvéti időszakban a Kemencés sült termékcsaládé a főszerep. Ezen időszak kedvence a Kemencés sült prágai sonka, mely méltó dísz lehet az ünnepi asztalnak, ezenkívül a Kemencés sült sonka és csülöksonka termékük eladásai is megemelkednek ilyenkor. A tavalyi szezonhoz képest további forgalomemelkedést várnak, és a vállalat fel is készült a növekvő mennyiségi igények kielégítésére. "Termékeink főként a

prémiumkategóriában jelennek meg, és úgy érzékeljük, hogy ez a kategória is egyre erősödik, de természetesen szerepel a kínálatunkban magas minőségű gépsonkajellegű termék is, a közkedvelt Ízes sonka" - fejtegeti a marketingigazgató.

A Kométa "99 Zrt. csemegepultos kiszerelésű sonkái mellett a szeletelt védőgázos termékek is egyre kedveltebbek, ezért Kemencés sült termékcsaládjuk tagjai mindkét kiszerelésben megtalálhatóak az üzletekben. Az ünnepi időszakban a vállalat főként BTL-eszközök használatát tervezi. A marketingvezető a cég innovációs terveiről elmondja, hogy a Kométa fejlesztéseinek irányát minden esetben az egészséges életmód figyelembevétele határozza meg. Ennek jegyében jelenleg dolgoznak egy nagy horderejű fejlesztésen, mellyel a második negyedévben jelennek meg a piacon.

Nébih: A 2017-es húsvéti tapasztalatokról és a 2018-ban tervezett ellenőrzésekről

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) 2007 óta rendszeresen, évente több alkalommal hajt végre az ünnepeket megelőző szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzéseket, melyek keretében országosan összehangolt, a teljes élelmiszerláncra kiterjedő vizsgálatokat folytatnak. A hatósági ellenőrzés az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának feltételeire, az előállított, illetve forgalmazott élelmiszerek biztonságosságára és minőségére, a termékek nyomon követhetőségére terjed ki.

A tavalyi ellenőrzések során leggyakrabban higiéniai hiányosságokat állapított meg a hatóság. A forgalomból kivonás oka legtöbb esetben a fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejárt volt. A 2017. évi tavaszi szezonális ellenőrzések alkalmával megvizsgált közel 20 ezer hazai és külföldi élelmiszertételből 444 tételt (az ellenőrzött tételek számának 2,3%-át) kellett kivonni a forgalomból 30,3 tonna mennyiségben, melyek értéke több mint 5 millió forint volt. A pácolt, füstölt nyers vagy főtt húskészítmények (amibe beletartozik a sonka) esetében a forgalomból kivont tételek aránya az összes vizsgálat alá vont tétel 1,8%-a volt.

A Nébih tanácsai sonkavásárláshoz

Vásárláskor érdemes alaposan tanulmányozni a jelölést, amely egyértelműen megmutatja, hogy milyen típusú és minőségű termékkel van dolgunk. A címkén a nyers sonkák esetében a "nyers sonka", a hőkezelt sonkák esetében a "főtt sonka" vagy "sült sonka" alapmegnevezést olvashatjuk. Szintén érdemes figyelni, hogy hagyományos pácolással vagy gyorspácolással készült-e a termék, valamint hogy a jelölésen a "füstölt" vagy a "füstölt ízű" kifejezés szerepel-e. A hagyományos pácolt, füstölt sonka ízélményt keresőknek nem javasolt a "gyorspácolt" és "füstölt ízű" jelzővel ellátott termékek választása. Vásárlásnál, a lejárat idő mellett, érdemes ellenőrizni, hogy a sonka ne legyen túl kemény vagy beszáradt, valamint fontos, hogy a termék - nyomás nélkül - ne engedjen levet. Kerüljük az alkalmi árusokat, és csak megbízható, legális helyről vásároljunk. Csomagolatlan, úgynevezett lédig termékek esetén ezekről az információkról a forgalmazótól kérhetünk tájékoztatást.

Császár László

[Eredeti](#)

(Élelmiszer, 2018. március 20., kedd, 44+45+46+48. oldal)

Az autószerelésről kérdezhetnek

A Kisalföld a vásárlókért rovat keretében rendszeresen más-más fogyasztóvédelmi témában gyűjtjük össze olvasóink kérdéseit és válaszokat kérünk azokra szakértőinktől. Ezúttal az autószereléssel kapcsolatos leveleiket várjuk.

Ma már a régi szakikhoz hasonlóan, de korszerű módszerekkel dolgozó autószerelők és márkaszervizek között is válogathatunk, ha járművünket meg szeretnénk javíttatni vagy csak ellenőriztetni akarjuk. A Fogyasztóvédők Magyarországi Egyesülete azt javasolja, ne csak a szolgáltatási díjakat vegyük figyelembe, amikor eldöntjük, melyikhez fordulunk. Persze nagy különbségek vannak az anyagköltség és az óradíj tekintetében is, akár a duplájába is kerülhet egy apróbbnak mondható művelet. Ám hosszú távú szempontokra is gondolni kell és például a márkaszervizeknek jellemzően komoly fedezetű biztosuk van arra az esetre, ha hibáznának, viszont műszaki hátterük állandó frissítése igen sokba kerül.

ÁR-ÖSSZEHASONLÍTÁS

Jó, ha még a munkák elvégzése előtt teljes körű tájékoztatást kérünk arról, mi vár az autónkra és a pénztárcánkra. Ha ezt eleve felajánlják, akkor gyaníthatjuk, jó helyen vagyunk. Az is segíthet, ha a szervizek, a szerelők honlapjain szereplő költségeket összehasonlítjuk, de sok ezeket még nem teszi így közzé. Ha nem találunk elegendő adatot az interneten, érdeklődhetünk telefonon vagy személyesen.

ÜVEGFAL MÖGÖTT

Ha nyitott arra a szerviz, hogy mindent megmutasson a nála folyó munkából, az előnyt jelent. Ha eleve ellenőrizhetőséget biztosít, az megnövelheti bizalmunkat. Ezért több helyen már mintegy látványkonyhaként működnek: üvegfalat raknak a szerviztér és az ügyfélváró közé, bekamerázzák a munkavégzés helyszínét. Emellett gyakran előre meghatározzák, meddig tart mondjuk egy fékcseré, így tudjuk, mennyi ideig kell a szervizben ücsörögnünk vagy nélkülöznünk négykerekűnkét.

AKCIÓS CSOMAGOK

Érdemes a szervizek akcióit figyelni, jellemzően időnként meghirdetnek ilyeneket. Például csomagajánlatot adnak fékbetét- és olajcserére. Ám feltételeket is szabhatnak, például azt, hogy csak a négyévesnél idősebb járművekre vonatkozik a kedvezmény és csak néhány autótípusra.

ALKATRÉSZCSERE

Nem annyira kézenfekvő hozott alkatrészt beszereltetni, hiszen meghibásodás esetén a szerviznek kellene vállalnia érte a szavatosságot. Több éppen ebből a megfontolásból nem is vállalja vagy ilyenkor emelt munkadíjjal dolgozik. Elkérhetjük ugyanakkor a használt fékbetéteket, így saját szemünkkel is meggyőződhetünk róla, hogy a csere indokolt volt. Már sok szerviz belátta, a fogyasztóban fel sem merülhet, hogy esetleg nem azt az al- katrészt szerelik be neki, amit kifizetett.

FELELŐSSÉG

Bár elsőre feleslegesnek tűnhet, egy probléma esetén igen fontos kérdés, hogy a szerviz milyen feltételekkel vállalja az autó javítását. Egyáltalán melyik az a cég, amelyik felelősséget vállal az átvett járműért, milyen esetekben felel az okozott kárért, mikor köteles kellékszavatosságot, jótállást vállalni. A határidők tartásának felelősségéről, a fizetés feltételeiről, a panasztétel lehetőségéről is érdemes tájékozódni.

MINŐSÉGELLENŐRREL

Szerencsére több szervizben veszik fel a munkát az ügyféllel együtt, hogy ne maradhasson ki egyetlen igény sem. Sok helyen már nem is a szerelő, hanem a munkát tőle átvevő minőségellenőr adja át a kész autót tulajdonosának, megbeszélve minden apró részletet, tapasztalatot. Egyre gyakoribb - szinte már általános - a digitális szervizkönyv, amely az autó értékesítésekor, vételekor is nagy segítség.

RIMÁNYI ZITA

[Eredeti](#)

(Kisalföld, 2018. március 20., kedd, 4. oldal)

Nem jó a régi személyi?

Nem fogadta el a szolgáltató az érvényes igazolványt

Nem fogadták el olvasónk személyi igazolványát az egyik távközlési szolgáltatónál, mert nem plastiklap alapú, hanem a régi típusú, barna könyvecskéje volt.

BARANYAI KÖRKÉP Hiába mutatta, hogy érvényes az igazolvány, nem álltak szóba vele ügyintézés kapcsán, ugyanakkor arra hívták fel a figyelmét, hogy a 81 éves, mozgáskorlátozott, nehezen közlekedő férjének csináltassák meg az új személyit - panaszkolta olvasónk.

Mint a megyei kormányhivaltól megtudtuk, a polgárok személyi adatainak és lakcímének nyilvántartásáról szóló törvény értelmében a személyazonosságot a személyazonosító igazolványon túl az érvényes útlevéllel vagy kártyaformátumú vezetői engedéllyel igazolhatják a magyar állampolgárok. Személyazonosítás céljából - bizonyos kivételekkel - nem kötelezhetők más okmány bemutatására az állampolgárok.

A hivatal felhívta a figyelmet, amennyiben a régi típusú személyazonosító igazolvány érvényességi ideje nem járt le, egyértelműen igazolható vele személyazonosság, azt erre a célra el kell fogadni. A 65. életévét betöltött magyar állampolgárok kérhetik, hogy a részükre határidő nélküli érvényességi idejű állandó személyazonosító igazolványt állítsanak ki.

Ha az állampolgár ettől eltérő eljárást tapasztal valamely szolgáltató, bank, illetve bármely intézmény részéről, akkor panasszal élhet. A pénzügyi szektorba tartozó szervezetek pénzügyi szolgáltatásaival összefüggő észrevételekkel a Magyar Nemzeti Bankhoz fordulhatnak a panaszosok, egyéb szolgáltatásokkal kapcsolatban pedig a fogyasztóvédelmi hatóságnál tehetnek bejelentést.

Az életkoról függ az érvényesség

Új személyazonosító igazolvány igénylésével kapcsolatos kérelem bármely kormányablakban benyújtható, a kiadására irányuló eljárás illetékmentes. A személyazonosító igazolványok lejártával kapcsolatban fontos tudnivaló, hogy az új, tároló elemet is tartalmazó személyazonosító igazolvány érvényességi ideje életkortól függően alakul. Aki a 12. életévét még nem töltötte be, a kiállítás napjától számított 3 évet követő születési idejének napjáig, de legfeljebb a 12. életév betöltéséig érvényes az igazolvány. Aki a 12. életévét betöltötte, de a 18. még nem, a kiállítás napjától számított 3 évet követő születési idő napjáig érvényes az irat. A 18. életévét betöltött személyek, a kiállítás napjától számított 6 évet követő születési idő napjáig érvényes a dokumentum.

A régi típusú személyi igazolvány is használható, ha nem járt le az érvényességi ideje

Hajdu Zsolt zsolt.hajdu@mediaworks.hu

[Eredeti](#)

(Új Dunántúli Napló, 2018. március 20., kedd, 3. oldal)

Kacsát vettem, de sajnos átverték

Egy hirdetés alapján hízott kacsákat vásároltam a közelmúltban. Öt-hat kilós töltött szárnyast kínáltak, májjal, konyhakészen, darabonként hétezer forintért. Családi ünnepre készülődve, gondoltam vásárolok négy darabot. Fel is hívtam a hirdetésben szereplő számot, azt mondták, értesítenek, melyik nap szállítják. Így is történt. A megbeszélt időpontban hozta is a hölgy a szépen becsomagolt árut. Kifizettem érte a 28 ezer forintot. Számlát nem kaptam, igaz, nem is kértem. Mert én egy olyan világban nőttem fel, amikor még megbízhatóak voltak az emberek, fel se merült bennem, hogy esetleg pórul is járhatok. Eszem ágában se volt, hogy alaposabban megvizsgáljam, mit is vásároltam. Ebben sajnos hibáztam. Az egyik kacsát még aznap szerettem volna elkészíteni, de gyanúsan könnyűnek bizonyult. Lemértem: mindössze 3,5 kilót nyomott az 5-6 kilósnak hirdetett áru, és a mája is egészen kicsi volt. Mérgelődve felhívtam a számot, ahonnan a szárnyasokat rendeltem. A vonal túlsó végén leráztak azzal, hogy nem alkalmas a hívásom, telefonáljak később. Meg is tettem, de utána sajnos érdemben már senkivel nem sikerült beszélnem. Kértem visszahívást is, sajnos erre is hiába várok. Bele kell nyugodnom, hogy átverés áldozata lettem. Fontolgatom, hogy a fogyasztóvédelmi hatóságnál bejelentést teszek, de sajnos számla nélkül nem tudom bizonyítani az igazam. Ezúton intek óvatosságra mindenkit! Ellenőrizetlenül ne vegyünk át házhoz szállított árut, és számlát is kérjünk minden esetben! Név és cím a szerkesztőségben

[Eredeti](#)

(Új Dunántúli Napló, 2018. március 20., kedd, 5. oldal)

BÚZAFINOMLISZTEKET VIZSGÁLT A NÉBIH

Búzafinomliszteket ellenőrzött Szupermenta terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal. A szakemberek számos laboratóriumi vizsgálatot végeztek, a mikotoxinok és növényvédő szerek mérésén túl a különböző minőségi paraméterekre is külön figyelmet fordítottak. Biztonsági gond nem akadt a termékekkel, de minőségi és jelölési probléma miatt végül öt lisztnél eljárást indítottak a hivatal szakemberei.

Összesen 24 búzalisztet ellenőriztek a Nébih szakemberei a Szupermenta februári tesztjén.

A termékek az élelmiszerbiztonsági kritériumoknak megfeleltek, hiszen a mikotoxinok mennyisége minden esetben a kimutatási határ alatt volt. A növényvédőszer-maradék mérése során lisztenként mintegy 380 különböző hatóanyagot és azok bomlástermékét is vizsgálták a hivatal munkatársai. Egyik liszt sem tartalmazott kimutatható mennyiségben növényvédőszer-maradékot.

A tesztelt termékek között egy vitaminnal dúsított búzaliszt is volt, amely a jelölése alapján 250 &956;g/100 g hozzáadott folsavat (B9-vitamin) tartalmaz. Ennek ellenőrzése során azonban a vizsgált tétel folsavtartalma a kimutatási határértéket sem érte el. A Nébih ezen előállítóval szemben is hatósági eljárást indított és élelmiszer-ellenőrzési bírságot szabott ki, valamint kötelezte a jogsértés megszüntetésére.

A minőségi előírásoknak, vagyis az előírt nedvessikér-, a hamu- és a nedvességtartalomnak, valamint a sütőipari értéknek 21 termék minden szempontból megfelelt. 3 búzafinomlisztnél azonban az előírtnál magasabb hamutartalmat mért a laboratórium. A minőségi hiba miatt az érintett gyártókkal szemben a Nébih hatósági eljárást indított és élelmiszerellenőrzési bírságot szabott ki.

[Eredeti](#)

(TermékMix, 2018. március 20., kedd, 15. oldal)

A tudatosság védhet meg igazán

Vásárlóként a tudatosság védhet meg minket.

Az egészségügyi termékek árubemutatója mellett az internetes vásárlás, a házaló lakásfelújítók ajánlatai, valamint a vízőrákkal és a parkolással kapcsolatos tudnivalók is szóba kerültek. - Dániában a nem kért, elektronikus úton küldött tömeges hirdetéseket jelölték meg legnagyobb problémaként a fogyasztók - mondta Eitmann Norbert, a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium főosztályvezetője -, ehhez képest Magyarországon még sok teendőnk van a fogyasztók védelmével kapcsolatban. Az egyik ilyen, a vásárlók megtévesztésével kapcsolatos, ma is népszerű módszer a fehérköpenyes - orvosnak álcázott személyzet közreműködésével - árubemutatókon forgalmazott "egészségügyi" termékek értékesítése. Ezt követi az internetes vásárlás, a gyors nyelvtanulás ígérete és a lábfejen lévő bűtyök eltüntetése. A szakember elmondta, folyamatosan vizsgálják a hirdetéseket, az üzleteket, próbavásárlásokat végeznek és együttműködnek a különböző hatóságokkal, hivatalokkal a megtévesztő kereskedők és reklámok kiszűrése érdekében. A termékbiztonság vizsgálatával kapcsolatban jelenleg két laboratórium is működik. Bércesi Ferenc, a Békéltető Testület megyei elnöke elmondta, a fogyasztót a tudatos magatartás és az alapos tájékozódás védi meg leginkább az utólagos reklamációktól. Tapasztalataik szerint a multiknál megfelelően működik a vásárlók tájékoztatása és a panaszkezelés, ugyanakkor megszorodott a házaló lakásfelújítókkal kapcsolatos panaszok száma. Az elmúlt években találkoztak milliós vízszámlával, illetve a pécsi parkolással kapcsolatos panaszokkal is, amikor a fogyasztót éppen abban a percben büntették meg, amíg a sorban állás elkerülése miatt, egy távolabbi automatánál jegyet vásárolt. Történelmi nyilatkozat született a vásárlók védelmében A fogyasztóvédelmi világnapot 1983 óta ünneplik világszerte. John F. Kennedy amerikai elnök 1962. március 15-én hirdetett ki egy történelmi nyilatkozatot, melyben a négy alapvető fogyasztói jogot - jog a biztonsághoz, az információhoz, a választáshoz és a képviselőhöz - foglalt össze. Kongresszusi nyilatkozatában elmondta, hogy "A fogyasztó fogalma mindannyiunkat magában foglalja. A fogyasztók a legnagyobb gazdasági csoport, melyet majdnem minden köz- vagy magánjellegű gazdasági döntés érint és befolyásol. Mindazonáltal az egyetlen fontos csoport, melynek véleményét gyakran nem hallják meg." Az évek során ezek száma nyolcra növekedett (meghallgatás, kártérítés, oktatás, egészséges környezet), ezek alapján alakította ki működését a Fogyasztóvédelmi Világszervezet, illetve az egyes országok saját fogyasztóvédelmi hivatalai is.

[Eredeti](#)

(bama.hu, 2018. március 20., kedd)

Mit okozott a tojásbotrány a konyhákban?

Emlékszel még a fipronil szennyezett tojásokra? A fogyasztóvédők annak jártak utána, hogy a botrány mennyire rémisztett el ez minket a vásárlástól.

A teljes európai, így a magyar piacot is érintő tojásbotrány miatt a magyarok tizede eszik kevesebb tojást a többség viszont kitart mellette - ez áll a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal friss felmérésében, amelyet a március végén megjelenő Élelmiszervizsgálati Közleményekben című szaklapban publikálnak, de a Dívány már megkapta az eredményeket, így most ismertetjük azokat. Mi a fipronil? A vízben kismértékben oldódó, fehér por formájú, penészre emlékeztető szagú, úgynevezett amino-pirazol-karbonitril vegyület. A hivatalos neve a Nemzetközi Elméleti és Alkalmazott Kémiai Szövetség (IUPAC) szerint: "5-amino-1-[2,6-dichloro-4-(trifluoromethyl)phenyl]-4-(trifluoromethylsulfinyl)pyrazole-3-carbonitrile". A mezőgazdasági termelésben elsősorban a növényeken és a baromfikon megjelenő élősködők ellen használják, de az állatokon és az emberen élősködő rovarok, valamint hangyák, csótányok, kullancsok, férgek, lepkék, gyökérférgek ellen is működik. A fipronil ugyanakkor veszélyes, mert az idegrendszerben az izmok görcsös állapotához vezethet, ami súlyos esetben halálhoz vezethet. Arról nem beszélve, hogy hosszabb idejű fipronilkitettség esetén rákkeltő vegyületnek tekinthető. Tavaly nagy port kavart Hollandiából indult, úgynevezett fipronilos tojásbotrány. (Erről itt írtunk tavaly.) A rovarölő szerként használt fipronil amellet, hogy az emberre is veszélyes hazavágta az európai tojáspiacot. A fipronil elleni hatósági döntések eredményeként Európa-szerte le kellett ölni rengeteg baromfit és a boltokból a szennyezettség miatt sok tojást kellett visszahívni és semmisíteni. Így hiány lépett fel, ez pedig tojásdrágulást hozott, Magyarországon tavaly 40-50 százalékos volt az áremelkedés. Azt azonban a hatósági lépésekkel sikerült meggátolni, hogy fipronilos tojások a vásárlók egészségét károsítsa. Ki, hogy döntött? A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal egy 1000 fős felmérést készített arról, hogy a tojásbotrány milyen hatással volt a magyar tojásfogyasztási szokásokra. Bár a végeredményt az Élelmiszervizsgálati Közlemények című megjelenés alatt álló szaklap - március végén megjelenő számában publikálják, de azokat a Dívány megkapta. Fotó: Németh Sz. Péter / Dívány Kiderült, hogy a válaszadók 86 százaléka, azaz lényegében tízből kilenc vásárló nem változtatott a korábbi tojásfogyasztási szokásain a botrány hatására. Ezzel szemben tízből egy vásárló - egész pontosan a megkérdezettek 8,6 százaléka - döntött úgy, hogy visszafogja a tojásfogyasztást. Mindössze 1 százalék vette ki az étrendjéből a tojást. A válaszadók közel 4 százaléka egyébként sosem fogyasztott tojást. Te parázol a tojástól? Igen, a botrány óta kevesebbet eszek. 0 Igen, a botrány óta egyáltalán nem eszek. 0 Igen, de nem a botrány miatt. 0 Nem, nem változtak a tojásfogyasztási szokásaim. 0 Micsoda? Én erről maradtam. 0 A felmérés a tojástartalmú élelmiszerekre is kitért. A többség, tízből hatan maradt a régi forgatókönyvnél, azaz nem változtatott a vásárlási szokásain a botrány miatt. A válaszadók 12 százaléka azért nem változtatott a korábbi szokásain, mert szerintük a tojástartalmú élelmiszerben csak elenyésző mennyiségben lehet fipronil, 10 százalékuk pedig már a botrány kirobbanása előtt sem vásárolt tojástartalmú élelmiszereket. Ugyanakkor viszonylag magas, összesen közel 10 százalékos azoknak az aránya, akik a botrány óta sokkal kevesebb tojástartalmú élelmiszert fogyasztanak, szintén közel 10 százalék mondta azt, hogy egyáltalán nem vásárolnak ilyen termékeket. Fotó: Németh Sz. Péter / Dívány További

részleteket az ügyről a március végén megjelenő Élelmiszervizsgálati Közleményekben vagy a laboratorium.hu cikkében olvashat.

[Eredeti](#)

(divany.hu, 2018. március 20., kedd)

Sok a cían az étrend-kiegészítőben

MAGYARORSZÁG. A megengedettnél magasabb cianidtartalom miatt riasztást adott ki a holland hatóság egy keserű sárgabarackmag étrend-kiegészítőre, a termékből 12 uniós tagállamba, köztük Magyarországra is szállítottak - hívta fel a figyelmet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) honlapján. A közlemény szerint a 200 grammos kiszerelésű PlanetBIO termék minőségmegőrzési ideje 2019. április 15., RASFF referenciaszáma 2018. 0334. A Nébih az Európai Bizottság gyorsriasztási rendszerén (RASFF) keresztül értesült arról, hogy a magas cianidtartalmú termékből Magyarországra is érkezett, ezért azonnal felvette a kap- csolatot a belföldi forgalmazókkal.

A sárgabarack, keserű mandula, illetve más csonthéjas gyümölcsök magjában amigdalinnévű cianogén glikozid található. Az amigdalinn a mag elfogyasztása után az emberi szervezetben cianiddá alakul át, a cianidmér- gezés hányingert, lázat, fejfájást, álmatlanságot, szomjúságot, levertséget, idegességet, izom- és ízületi fájdalmat, vérnyomásesést okozhat, szélsőséges esetben halált. A sárgabarackmagok amig- dalintartalma eltérő lehet. Az utóbbi években több RASFF-beje- lentés is volt, több sárgabarackmagban, keserűmandulában mértek magas cianidtartalmat.

[Eredeti](#)

(Kisalföld, 2018. március 21., szerda, 5. oldal)

Fintech platformot indított az MNB

SZABÁLYOZÁS | Az ügyfelek biztonságát szavatolni kell

A Magyar Nemzeti Bank (MNB) pénzügyi innovációs platformot indított, hogy segítse az új fintech kezdeményezések biztonságos, a monetáris stabilitás megőrzésével való elterjedését a pénzügyi piacokon. Az új kezdeményezést Windisch László, a jegybank felügyeleti alelnöke és Szombati Anikó ügyvezető igazgató mutatta be a fintech cégek, pénzügyi intézmények és érdekképviselők vezetőinek.

Mint elhangzott, az MNB tavaly átfogó kutatást végzett a fintech innovációs piaci folyamatokról. Első körben a pénzügyi innovációkkal kapcsolatos hozzáállást tekintették át, a felmérés a bankokra, fintech cégekre és kockázati-tőke-társaságokra, valamint a fogyasztókra terjedt ki, majd a biztosítókra, pénztárakra és pénzügyi közvetítőkre is. A felmérések igazolták: a hazai monetáris közvetítőrendszerben keresleti és kínálati oldalon is jelentős

igény van az innovatív pénzügyi szolgáltatások biztonságos alkalmazására. A jegybank ennek előmozdítására alkotta meg a honlapján már elérhető platformot, amely folyamatosan frissülő információs tárházként támogatja a fintech megoldások terjedését. Itt jelennek majd meg áttekinthetően, jól kereshetően a különböző pénzügyi szolgáltatások kapcsán a szabályozói, felügyelési elvárások is, ami az új piaci szereplők eligazodását segítheti. Funkciója révén a platform információmegosztó felületként is szolgál, emellett nemzetközi kooperációs feladatokat is elláthat. A honlapon keresztül az MNB iránymutatásokkal nyújt segítséget a fintech innovátorok számára az újításaikkal kapcsolatban felmerülő pénzügyi tárgyú jogi kérdések tisztázására.

Windisch László hangsúlyozta, hogy a kezdeményezés később egy pénzügyi innovációs tesztkörnyezettel (regulatory sandbox) is kiegészül, amelyben a fintech cégek kezdeményezéseit kísérleti környezetben lehet biztonságosan, az MNB rálátása mellett kipróbálni. A jegybank alelnöke szerint megfelelő szabályozói és felügyeleti kontroll hiányában bizonyos technológiai innovációknak kedvezőtlen hatásaik is lehetnek, melyek pénzügyi stabilitási, prudenciális és fogyasztóvédelmi kockázatokat is teremthetnek. Ezért olyan keretrendszerek kialakítása szükséges, amelyek a kockázatok minimalizálásával képesek megfelelően támogatni az innovációk terjedését - mondta Windisch László.

[Eredeti](#)

(Világgazdaság, 2018. március 21., szerda, 13. oldal)

Dagad a Facebook-botrány: így törölheti le magát teljesen a Facebookról

Ahogy továbbálltunk az iWiW-ről a Facebookra, ugyanúgy továbbállhatunk a Facebookról is. Az amerikai vállalat biztonsági főnöke már belebukott abba, hogy a legnagyobb közösségi oldalon az álhírek és a személyes adataink is nyugodtan terjedhetnek. Egyre több felhasználó dönt úgy: a biztonsági főnök után ő maga is elhagyja a Facebookot. Azt is megmutatjuk, hogy ha nem törölné magát, akkor milyen beállításokat végezzen el feltétlenül.

Úgy tűnik, minden eddigi ügynél rosszabbul érintheti a Facebookot az a botrány, amely néhány napja robbant ki. Hétfvégén derült ki, hogy a Cambridge Analytica elemzőcég 50 millió felhasználó adataihoz juthatott úgy, hogy a helyzet jelenlegi állása szerint egyszerűen csak kihasználták a Facebook által nyitva hagyott kiskaput. Az így megszerzett személyes adatokat pedig "politikai fegyverként" használták az amerikai választási kampányban. Vasárnapra az is kiderült, hogy az adatgyűjtést végző céget vezető szakember később a Facebook kutatója lett, jelenleg is ott dolgozik. Ráadásul miután nyilvánosságra kerültek az ügy részletei, letiltották azt a felhasználót, aki jelentett az 50 millió embert érintő adatgyűjtésről.

A The New York Times értesülése szerint a Facebook biztonsági főnöke már korábba bajba került, miután a vállalatnál belátták, hogy az általa vezetett 120 fős csapat lényegében tehetetlennek bizonyult az álhírek megfékezésében. Úgy tűnik, Alex Stamos végül bele is bukott a kudarcba.

Az egyre kellemetlenebb szituációban Mark Zuckerberg – egyesek szerint gyanúsan – hallgat. Több felhasználó azonban hallatja hangját, más közösségi csatornákon egyre láthatóbb méreteket ölt a #DeleteFacebook mozgalom, melynek hatására sokan törlik magukat az oldalról. Ha önnek is elege van, mutatjuk, mit kell tennie.

Hogyan törölhetem magam a Facebookról?

Fontos: mielőtt bármit is törölne, javasoljuk, hogy mentsen le mindent a Facebookról. A folyamatot egyszerűen elvégezheti, itt találja hozzá a rövid használati utasítást. A mentett csomagban tényleg minden benne lesz: saját bejegyzései, fotói, videói, facebookos beszélgetései, ismerősei listára, sőt még az az információ is, hogy az elmúlt évek során mikor milyen hirdetésekre kattintott.

Miután megkapta a Facebooktól e-mailben az adatait – ez több órát is igénybe vehet –, azután kattintson erre a linkre: Facebook-fiók törlése.

A fiókom törlése

Ha úgy gondolod, hogy többé nem fogod a Facebookot használni, és szeretnéd törölni az adatlapodat, akkor ezt meg tudjuk tenni neked. Fontos azonban tudni, hogy a fiókodat nem fogod tudni újraaktiválni, és minden feltöltött tartalmad vagy adatod el fog veszni.

Te vagy megadva kizárólagos fejlesztőként 6, a platformunkon működő alkalmazásnál. Ha véglegesen törölsz a fiókodat, azzal ezek az alkalmazások is törölődnek. Ha nem szeretnéd, hogy törölve legyenek, a fiók törlése előtt add át másnak az alkalmazásokat.

Ha továbbra is szeretnéd törölni a fiókodat, kattints „A fiókom törlése” lehetőségre.

[További tudnivalók a fiókok törléséről](#)

[A fiókom törlése](#)[Mégsem](#)

Az így előkerülő felületen kattintson A fiókom törlése gombra, és elindul a folyamat. A közösségi oldal közlése szerint a gombnyomástól számítva több napig (akár 90 napig) is eltarthat, mire az összes dolgot törölik (fényképeket, állapotfrissítéseket vagy a mentési rendszerekben tárolt adatokat). A folyamat közben az ön adatait már nem látják mások. Ám ha a törlési folyamat lezárulta előtt bejelentkezik a Facebookra, akkor az oldal úgy veszi, mintha nem is kérte volna a törlést, és visszaáll minden. A folyamat lezárultával azonban már soha többet nem kaphatja vissza fiókját, így ha meggondolja magát, újra kell majd regisztrálni az oldalra.

Ha továbbra is facebookozni szeretne, de minél nagyobb biztonságban tudná személyes adatait, akkor itt talál 5 beállítást, melyeket jobb, ha most azonnal megcsinál a fiókjával – különösen tekintettel a legutolsó pontra.

(HVG 2018. március 21., szerda)

Eljárás indult a Volkswagen csoportnál piaci manipuláció gyanúja miatt

A VW körül számos eljárás zajlik a dízelbotránnal és helytelen szén-dioxid-kibocsátási adatokkal kapcsolatban. A csoport 49 jelenlegi vagy korábbi munkatársát vonták eljárás alá, és az Egyesült Államokban két volt menedzsert már el is ítélték - írja az MTI.

A házkutatást még március elején tartották, a VW wolfsburgi központjában 13 irodát kutattak át, lefoglaltak számos iratot és adathordozókat. Az eljárást ismeretlen tettes ellen indították azzal a gyanúval, hogy tőkepiaci manipuláció szándékával valótlan adatokat jelentettek meg egy 2015. december 9-i közleményben.

A tőkepiaci szabályok alapján megjelentetett közleményben a VW arról tájékoztatta részvényeseit és a közvéleményt, hogy egy korábbi, 2015. novemberi közleményükkel

szemben nem 800 ezer, hanem csupán 36 ezer gyártmányt érinthetnek bizonyos dízel-, illetve benzinüzemű motorok szén-dioxid-kibocsátásával kapcsolatos rendellenességek. Az ügyészség szerint ez az adat valótlan, és meg kell vizsgálni, hogy ki tudott, és ki tudhatott erről.

(HR Portál 2018. március 21., szerda)

Hiányosságok a nyári táboroknál

Nincs tisztában a jogi minimumkövetelményekkel a nyári táborokat szervező szolgáltatók többsége.

A Fogyasztóvédők Magyarországi Egyesületének felmérése szerint a tesztjükben szereplő 20 tábor kétharmada nem rendelkezett ÁSZF-el, panaszkezelésről mindössze 2-nél esik szó a jelentkezéskor, felelősségbiztosítással pedig az elérhető információk alapján egyetlen egy sem rendelkezett. Hogy mire érdemes figyelni, arról a szervezet munkatársa, Kisbenedek Damarisz beszélt a Startban.

[Eredeti](#)

(fm90.hu, 2018. március 21., szerda)

Késhet az Invitel-felvásárlás

Biztos, hogy az eredetileg tervezett menetrendhez képest csak később jöhet létre a magyar távközlési piac tavaly nyáron bejelentett, évek óta legjelentősebbnek számító akvizíciója, az Invitel Távközlési Zrt. felvásárlása. A potenciális vevő a DIGI Távközlési Kft., mely a felvásárlással jelentősen bővítené ügyfélkörét.

Az eredeti tervekhez képest csak jelentős csúszással jöhet létre a magyar távközlési piac egyik legnagyobb horderejű akvizíciója, az Invitel Távközlési Zrt. tavaly bejelentett felvásárlása - értesült a HWSW több forrásból. A kínai China-CEE Fund befektetési alap kezében lévő, lakossági és kisvállalati ügyfelek számára vezetékes szolgáltatásokat kínáló Invitelért a DIGI Távközlési Kft. jelentkezett be tavaly júliusban. Akkor a felek azt nyilatkozták, hogy az akvizíciót még az idei első negyedévben jóváhagyhatja az illetékes versenyhatóság, ez azonban gyakorlatilag kizárt, hogy megtörténik március végéig. "Eljárási cselekmények" A hasonló akvizíciók létrejöttéhez kötelezően előírt versenyhatósági jóváhagyás feltétele az úgynevezett "összefonódás-bejelentés" benyújtása az illetékes versenyügyi szerv - hazánkban a Gazdasági Versenyhivatal - számára. Ebben részletes leírást kell adniuk az érintetteknek az ügy minden piaci és pénzügyi vonatkozásáról, hogy a versenyhatóság a lehető legkiterjedtebb vizsgálatot folytathassa le, melyet kellően megalapozott döntés követ. Ha az üzlet több ország piacára is kihathat, az akvizíció lezárásához szükség van minden érintett ország versenyhatósági jóváhagyására. Az érintett beadvány összefoglalójában többek közt az olvasható, hogy a két vállalkozás erőforrásainak egyesítésével és a szinergiák kihasználásával a DIGI Távközlési és Szolgáltató Kft. képes

lesz hálózatának technológiáját tovább fejleszteni, minőségét javítani, hatékonyabb és még jobb minőségű szolgáltatást nyújtani, valamint versenytársaival még erőteljesebb versenyt folytatni a fogyasztók érdekében. Az összefonódás-bejelentést a felek 2017. augusztus 31-én nyújtották be a GVH számára, a szervezet megkeresésünkre közölte, hogy az eljárás jelenleg is folyamatban van, az ügyintézési határidő pedig 2018. május 22., mely tovább változhat, amennyiben a GVH olyan "eljárási cselekményeket" folytat le, melyek az ügyintézési idő megállását eredményezik. Információink szerint erre legalább egyszer már sor kerülhetett a vizsgálat során. Nem vették elég komolyan A GVH részére benyújtott dokumentumokat közelebbről ismerő forrásaink szerint a felek a vizsgálatához szükséges anyagok összeállításakor több, jelentős (jog)technikai hibát is vétettek, ezért a versenyügyi szerv hiánypótlásra kötelezte az érintetteket. Az üzlettel kapcsolatos lehető legpontosabb pénzügyi és piaci információk benyújtása ilyenkor különösen kritikus, hiszen közvetlen versenytárs tervezi akvirálni az egyik riválisát, ez pedig jelentős hatással bírhat a hazai piaci erőviszonyokra. A DIGI-nek az Invitel lakossági ügyfeleinek megszerzésével - ha a GVH rábólint az üzletre - mintegy másfélszeresére nőhet az ügyfélbázisa (a cég jelenleg 800 ezer háztartást szolgál ki, az Invitel lakossági üzletága pedig közel 400 ezer ügyféllel rendelkezik). Ezzel együtt a DIGI szolgáltatási területe is jelentősen bővíthet, az eddig jellemzően csak nagyvárosokban, illetve Budapesten erős szolgáltató a tranzakciót követően a kisebb falvakban, kistelepüléseken is jelen lehet majd. A tranzakció bonyolultságát jól jelzi, hogy az Invitel Csoport vállalati üzletágát, az Invitech Solutionst is bevonták a felek - az eredeti tulajdonosi szerkezet megtartásával. Az ügy kulcseleme a 43 milliárd forintos vételár mellett egy hosszútávú együttműködési megállapodás, amely szerint az Invitech Solutions hálózati és IT szolgáltatásokat nyújt a DIGI számára, minimum éves 2,8 milliárd forint értékben, legalább tíz évig. Az Invitech Solutions hasonló időtartam alatt szintén hálózati szolgáltatásokat igényel a DIGI csoporttól, éves szinten átlagosan 500 millió forint értékben.

[Eredeti](#)

(hws.w.hu, 2018. március 21., szerda)

Az utazót is védi a 20 éves fogyasztóvédelmi törvény

Immár húsz éve annak, hogy 1998. március 1-jén hatályba lépett a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény.

Ennek alkalmából a Budapesti Békéltető Testület országos szakmai konferenciát rendezett március 20-án a fogyasztóvédelmi szakma szereplőinek részvételével.

A konferencia nyitóelőadását Krisán László, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara elnöke tartotta. Kifejtette, mind a fogyasztók, a vállalkozások és mind a fogyasztóvédelmi szakma is jelentős kihívásokkal néz szembe, különösen a rohamosan fejlődő e-kereskedelem területén. Elismerően nyilatkozott a fővárosi és a megyei kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testületek szerepéről, melyek a fogyasztók és a vállalkozások közötti fogyasztóvédelmi vitás ügyek megoldását segítik.

Fontos, hogy a vállalkozások a jogszabályok betartására és a fogyasztók maximális kiszolgálására figyeljenek elsődlegesen

A konferencia számos előadása közül kettő is foglalkozott az utazók védelméről és az utasjogokról:

Dr. Bots Dénes a piacfelügyeletet és utasjogokat érintő előadásában megfogalmazta a Nemzeti Fejlesztési Minisztérium képviselőjében, hogy a vállalkozásokat olyan szemlélet kell, hogy vezesse, amelyben az elsődlegesnek kell lennie a jogszabályok betartásának és a fogyasztók maximális kiszolgálásának.

A vállalkozások részéről az OTP Travel Kft. vezetője, Molnár Judit hívta fel a figyelmet a 2018. július elsejétől az utazási szakmát érintő gyökeres jogszabályi változásokra. Előadásában kiemelte a hatóságok fokozott szerepét az utazási irodák ellenőrzésében.

A konferencián egyúttal a Budapesti Békéltető Testület által alapított "Fogyasztóvédelemért" c. díj átadására is sor került. A kitüntetést első ízben dr. Kispál Edit kapta meg, aki közel tízéves önzetlen fogyasztóvédelmi, kimagasló szakmai munkájával sokat tett azért, hogy Magyarországon a fogyasztóvédelem eredményes és sikeres legyen.

[Eredeti](#)

(turizmus.com, 2018. március 21., szerda)

Még kevesebb ételt a kukába

MAGYARORSZÁG Óvodásoknak és iskolásoknak indít programot a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal az élelmiszerpazarlás megelőzésére - jelentette be a Földművelésügyi Minisztérium államtitkára, Zsigó Róbert.

A pazarlás ellen

KÖRNYEZETVÉDELEM Óvodásoknak és iskolásoknak indít programot a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal az élelmiszerpazarlás megelőzésére - jelentette be a Földművelésügyi Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára. Zsigó Róbert felidézte, 2016-ban indult a Néhány Maradék nélkül! című programja, amely a háztartások élelmiszer-pazarlásának megelőzésére koncentrált. Ezt a programot terjesztik ki most az óvodás és általános iskolás korosztályra, mert úgy vélik, hogy a tudatos vásárlással, a helyes konyhatechnológiával és a környezetvédelemmel kapcsolatos ismeretek a legkönnyebben gyerekkorban sajátíthatók el - mondta az államtitkár.

Közölte: a kisebb gyerekeknek Ételt csak okosan! címmel mesés, játékos formában tartanak foglalkozásokat az élelmiszer-biztonságról, a tudatos vásárlásról és a biztonságos ételkészítésről. A nagyobbaknak Maradék nélkül! címmel egy tankönyvszerű kiadványban mutatnak be olyan praktikákat, amelyekkel otthon csökkenthetik az élelmiszer-pazarlást. A gyerekek az így megszerzett tudást továbbadhatják a szülőknek, így az szinte észrevétlenül válhat a családok mindennapjainak részévé - mondta el Zsigó Róbert, hozzátéve, hogy újra szeretnék megteremteni az élelmiszerek "erkölcsi elismerését" is.

Magyarországon évente fejenként 68 kilogramm élelmiszer-hulladék keletkezik, egy átlagos magyar család ötvenezer forint értékű, feleslegesen megvett élelmiszert dob ki.

MW

[Eredeti](#)

(Somogyi Hírlap, 2018. március 22., csütörtök, 1+7. oldal)

Hatósági ellenőrzések az ünnepek előtt

Idén is kiemelt ellenőrzéseket tart Budapest Főváros Kormányhivatala fogyasztóvédelmi hatósága. A húsvétot megelőző két hétben tartott vizsgálatok során leginkább a csokoládékat, sonkákat, valamint a húsvéti szokásokhoz kapcsolódó slágertermékeket és az azok köré épülő szolgáltatásokat ellenőrzik. Idén elsősorban a széles fogyasztói tömegeket vonzó nagy áruházláncok, bevásárlóközpontok üzleteire, hiper- és szupermarketekre, élelmiszerüzletekre, műszaki üzletekre, ruha- és divatáruüzletekre koncentrálnak a fogyasztóvédelmi ellenőrök, de ahogyan az más ünnepi időszakban is lenni szokott, a szakemberek jelen lesznek a nagyobb kültéri kitelepüléseken, vásárokon és piacokon is.

Az ellenőrzéseken a fogyasztóvédelem munkatársai azt vizsgálják a témában kiadott közlemény szerint, hogy a kereskedők megfelelően feltüntették-e az árakat a termékeken, és azt is ellenőrzik, hogy a pénztárnál valóban azt az árat számítják-e fel, amely a terméken, a polcon vagy az akciós újságban szerepel. Az ellenőrzés során az ilyenkor gyakori akciós ajánlatok valóságtartalmát is ellenőrzik: a fogyasztóvédelem megvizsgálja, hogy az akciós csomagok valóban a meghirdetett termékeket tartalmazzák-e, és ha az ellenőrzés során eltérést, fiktív árkedvezményt vagy megtévesztő tájékoztatást tapasztalnak, azt figyelmeztetéssel, indokolt esetben pedig bírsággal szankcionálják. A helyszíni ellenőrzések, próbavásárlások mellett három helyszínen - az óbudai, a soroksári, valamint a Savoya parkban - személyes tanácsadást nyújtanak a fővárosi fogyasztóvédelmi szakemberek a vásárlóknak.

[Eredeti](#)

(Világgazdaság, 2018. március 22., csütörtök, 16. oldal)

Ezekre figyeljünk, ha kifogtuk a kontár iparost

LÉNYEG A KELLÉKSZAVATOSSÁG - A FOGYASZTÓVÉDELMI SZAKÉRTŐK VÁLASZOLTAK

Aktuális területről vártuk kérdéseiket online sorozatunkban - ezúttal a házfelújítással, lakáson belüli szakipari munkákkal kapcsolatos felvetésekre válaszoltak a fogyasztóvédők. Olvasóink a megszokottnál aktívabbak voltak, panaszaikra a megoldást legtöbbször a 2 éves kellékszavatosság jelentheti.

CSONGRÁD MEGYE

- Laminált lapot rakott le egy ajánlott mester, két hét után elkezdett felpördülni az egyik szobában, az előszobában meg úgy feljött, hogy alig lehetett az ajtót kinyitni. Többszöri telefonálás után nagy nehezen kijavította, de azóta újra jön fölfelé - hol tudnék panaszt tenni?

- Érvényes a polgári törvénykönyv rendelkezéseinek megfelelő 2 éves kellékszavatosság. Ha a felújítás nem megfelelő, elsősorban a munka kijavítását, a lapok cseréjét kérheti. Ha végül ez sem vezet eredményre, a vételár csökkentése jelenthet megoldást, vagy a hibát a vállalkozás költségére maga megcsinálhatja, vagy mással kijavíttathatja. Fontos tudni, hogy a

kijavított részekre a határidő újrakezdődik. A panaszbejelentést mindenképpen érdemes írásban is rögzíteni, azaz tért- vevénnyel feladott levélben vagy e-mailben küldeni. Ha először nem így történt, a második levélben érdemes a korábbi megkeresésére is hivatkozni. Ha a vállalkozás nem együttműködő, a békéltető testületek eljárása segítséget jelenthet - a testületekről, elérhetőségükről a www.bekeltetes.hu oldalon olvashat.

- Padlófűtésrendszert tisztíttattam, de egy hónap múlva megintpiszkos lett. Mondták, be kell szerelni egy mágneses szűrőt 116 ezer forintért, az majd megoldja, de nem így történt. Azt mondták, az én hibám - kérem szépen, segítsenek!

- A vállalkozó 2 évig itt is kellékszavatossággal tartozik. Elsődlegesen a javítást, a cserét, másodlagosan árleszállítást vagy a vételár visszafizetését kérheti. Ha a fogyasztó a vásárlástól számított 6 hónapon belül jelenti be bizonyítható módon - belföldi térítvevénnel ellátott levél, fax, panaszjegyzőkönyv egy példánya - a termék, illetve a szolgáltatás hibáját, akkor a vállalkozónak kell bizonyítania, hogy a hiba oka a teljesítéskor még nem állt fenn. A 6 hónapot követő 1,5 évben viszont a fogyasztót terheli a bizonyítás, ami független szakértői vélemény is lehet.

Ha eddig nem tette, sürgősen jelentse be a hibát. A vállalkozás köteles írásban, indokolással válaszolni legkésőbb 30 napon belül. Ha nem kap a határidőn belül választ, akkor ön az illetékes kormányhivatal fogyasztóvédelmi osztályához fordulhat. Ha elutasítják a panaszát, dönthet úgy, hogy igényét végső esetben bírósági úton érvényesíti.

- Teraszt épített be nálam egy szegedi cég, ám az beázik, a tartóléc elrepedt, a szilikonragasztás elengedte. Többszöri megkeresésre, levélre, ügyvédi felszólításra sem történt meg a javítás. Van-e lehetőség a hiba elhárítására?

- Itt is érvényes, hogy kérheti a javítást, a költségét a vállalkozónak kell állnia, ön ennek részbeni kifizetésére sem kötelezhető. Ha nem tudják megoldani a helyzetet, esetleg rosszabb lesz, mint a beavatkozása előtt volt, vagy egyszerűen már nem jönnek vissza elvégezni a javítást, érdemes a díj arányos csökkentésében vagy akár annak teljes visszafizetésében megegyezni. Megoldást jelenthet még, ha egy másik vállalkozást kér fel a javításra - ekkor a számlával igazolt összeget követelheti vissza. Nagyon fontos a hibák és a javítás pontos dokumentálása, s ha minden kötél szakad, a békéltető testületek eljárása segítséget jelenthet.

Hidegburkolás. Ha panaszunk van, írásban is legyen nyoma

K. A.

[Eredeti](#)

(Délmagyarország, 2018. március 22., csütörtök, 6. oldal)

Az autószervezelésről kérdezhetnek

ÉSZAK-DUNÁNTÚL. A Kisalföld a vásárlókért rovat keretében rendszeresen más-más fogyasztóvédelmi témában gyűjtjük össze olvasóink kérdéseit és válaszokat kérünk azokra szakértőinktől. Ezúttal az autószervezeléssel kapcsolatos leveleiket várjuk.

Egy probléma felmerülése esetén igen fontos kérdés, hogy a szerviz milyen feltételekkel vállalja az autó javítását. Egyáltalán melyik az a cég, amelyik felelősséget vállal az átvett járműért, milyen esetekben felel az okozott kárért, mikor köteles kellékszavatosságot, jótállást vállalni. A határidők tartásának felelősségéről, a fizetés feltételeiről, a panasztétel lehetőségéről is érdemes tájékozódni. Az autószervezelés témájában a leveleket április 3-án

délig várjuk a rimanyi.zita@kisal- fold.hu e-mail-címre és a szerkesztőség postacímére. A Gazdasági Versenyügyi Tanácsadó Iroda szakértői lapunkban válaszolnak a kérdésekre.

Eredeti

(Kisalföld, 2018. március 22., csütörtök, 4. oldal)

Razzia, hogy a nyúl

SOMOGY-KAPOSVÁR Sonka, tojás, csokinyuszi és szeszes italok. Egy hónapon át ellenőrzik a húsvéti élelmiszereket a somogyi piacokon és a boltokban. Legfőképp a fogyaszthatósági, a minőségmegőrzési időt és a nyomon követhetőséget vizsgálják meg. Az ellenőrzések kiterjednek a zöldségekre és a gyümölcsökre, a tojásfestékekre is.

A csokinyuszt és a tojásfestéket is vizsgálják

Egészen az ünnepig ellenőrzik a húsvéti élelmiszereket a somogyi üzletekben és piacokon

SOMOGY-KAPOSVÁR Egy hónapon át ellenőrzik a húsvéti élelmiszereket Somogyban. Ezúttal ezért nem vásárolni, hanem ellenőrizni érkezett Tálos Andrásné az egyik kaposvári üzletbe. Az élelmiszer-biztonsági felügyelő a pácolt és füstölt termékeket ellenőrizte, de megnézte a felvágottakat is.

- Legfőképp a fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési időt nézzük meg, ha ezek lejártak, nem lehet a terméket forgalmazni - hívta fel a figyelmet Tálos Andrásné. - Nagyon fontos a nyomon követhetőség is, a gyártó adatait a hozzá kapcsolódó számlával, szállítólevéllel vetjük össze. De fel kell tüntetni az allergén anyagokat is, valamint a tárolási körülményeknek megfelelően kell a termékeket árulni.

Az ellenőrzések kiterjednek az édesipari termékekre, a borokra, szeszes italokra, a zöldségekre és a gyümölcsökre, valamint a tojásra is. Utóbbi esetében a csomagoláson meg kell lennie a fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési időnek, 18 Celsius-fok alatt kell tárolni, a tojáson pedig a bélyegzőnek tartalmaznia kell, honnan származik és milyen tartással tenyésztették a tyúkokat. Idén a tojásfestékek is kiemelt figyelmet kapnak, van amelyiket laborban is megvizsgálják.

- Fontosnak tartom az ellenőrzéseket, így nyugodtabb vagyok, hogy jó minőségű áru kerül a húsvéti asztalra - mondta el Rác Béláné, aki mindig az ellenőrzött üzletben vásárol.

- Az ünnepek előtt általában megjelennek a hatósági ellenőrök üzletünkben - mondta el Gergely Irma boltvezető. - Jáltak a napokban a fogyasztóvédelmi felügyelők is nálunk. Minden szabályt betartunk, nagyon odafigyelünk a szezonális termékekre is. Szerencsére eddig nem találtak komoly hiányosságot boltunkban.

A húsvéti ellenőrzést Zsigó Róbert, a Földművelésügyi Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára rendelte el március 1-je és április 2-a közötti időszakra. Az egész országra kiterjesztett ellenőrzéseket a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalának koordinálásával a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek szakemberei végzik. Az üzletek, piacok mellett ellenőrzik az élőállat-szállítást is. Céljuk, hogy az ünnepi időszakban is kizárólag biztonságos, kiváló minőségű, lehetőség szerint hazai élelmiszerek kerüljenek a családok asztalára.

A tojásokat is vizsgálták a szakavatott szemek

Góz Lilla

[Eredeti](#)

(Somogyi Hírlap, 2018. március 22., csütörtök, 1+3. oldal)

Ha úgy érezné, nem volt igaza a kereskedőnek

Hajdú-Bihar. Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) ingyenes tanácsadásának elérhetőségei: reggel 8 órától este 8 óráig mindennap a következő számokon: 30/465-5247, illetve 52/359-320, vagy e-mailen: ofedebrecen@freemail.hu. Hívhatja őket bárki a megyéből, sok jó tanáccsal tudnak szolgálni.

[Eredeti](#)

(Hajdú-Bihari Napló, 2018. március 22., csütörtök, 12. oldal)

Az egészség helyett a pálinkafőzés a nemzeti ügy (Melléklet - Pulzus)

Hüledeztek az orvosok, amikor meghallották: az egészségügyről az állam pozitív híreket akar látni, a főigazgatóknak új feladatként ilyeneket kell prezentálniuk. A betegek szintén nem értik, mivel kellene elégedettnek lenniük. A realitásokról Rékassy Balázs orvost, egészségügyi szakközgazdász-menedzsért kérdeztük.

- Nemrég vert fel nagy port az az értesülés, amely szerint a kórházi vezetőknek hetente két róluk szóló, a médiában megjelent pozitív hírt kell küldeniük a "központba". Van ennek bármilyen realitása?

- Messzebből közelíteném ezt a kérdést. Az elmúlt évtizedekben egyik kormány sem mert hozzányúlni az egészségügyhöz. Ez a rendszer rendkívül komplex, sokfaktoros, ugyanakkor egy jóléti társadalomnak alapvető feladata a közfinanszírozott egészségügy fenntartása, a szociális háló biztosítása. Magyarországon - különösen a 2008-as válság óta - az egészségügyi közkiadások mértéke jelentősen csökkent. A fejlett uniós országok átlagának kevesebb mint 40 százalékát költjük közpénzből egészségügyre. Más összehasonlításban: míg mi a GDP-nk kevesebb mint öt százalékát fordítjuk közfinanszírozott egészségügyre, az uniós országok egészségügyi közkiadásai meghaladják GDP-jük 7-8 százalékát.

- Ki lehet emelni valamelyik országot?

- Hozzám a skandináv szociális-demokratikus modell áll közel: azt gondolom, fontos az esély egyenlőség megtartása, illetve megteremtése a leszakadó rétegek számára. Ebben az oktatásnak, a szociális hálónak, a lakhatásnak és az egészségügynek is kiemelt szerepe van. Másrészt a közgazdászok sokat vitatkoznak azon, hogy az egészségügy termelő vagy nem termelő ágazat- e, de az biztos, hogy közvetve mindenképpen beleszól az ország teljesítőképességébe. Azt gondolom, Magyarországon a lakosság egészsége már olyan állapotban van, amely hozzájárul ahhoz, hogy az ország rosszabbul teljesít. Gyengébb az emberek teljesítőképessége amiatt, mert korábban, idő előtt megbetegszenek, másrészt nagy a társadalmi különbségek okozta eltérés. Nem engedhető meg, hogy valaki férfiként

tizenhárom évvel rövidebb ideig élhessen egészségben, csak mert az ország egyik szegény falujába születik, és nem Buda egyik előkelő kerületébe. De mi is hibásak vagyunk, nem csak a vezetőink, érkezzenek bármely oldalról is. Nem foglalkozunk a prevencióval, nem teszünk meg mindent az egészségünk megőrzéséért, nem járunk szűrésekre sem.

- Ez látszik a statisztikákból is, még az Állami Egészségügyi Ellátóközpont is leírja tavalyelőtt publikált teljesítményértékelésében, hogy a magyar férfiak születésükkor közel hat, a nők mintegy négy évvel rövidebb élettartamra számíthattak, mint uniós társaik. Kiemelik, hogy Bulgária, Románia, Lettország és Litvánia legrosszabb értékeket képviselő csoportjában helyezkedünk el.

- Igen, el kellene érni, hogy az emberek eleve egészségtudatosabbak legyenek, törődjenek magukkal. Sajnos az egészségi mutatók szempontjából a legrosszabbak közé tartozunk. Mindig a finn példát szoktam erre fölhozni. Náluk a változás Észak-Karéliában indult, még a hetvenes években, amikor a finnek egészségügyi mutatói hasonlóak voltak az akkori hazaihoz. Ma ott tartanak, hogy 2025-re a legegészségesebb európai nemzet címre is esélyesek, míg mi ugyanúgy a sor végén kullogunk. A változást úgy érték el, hogy azt mondták: nemcsak az egészségüggyel kell foglalkozni, hanem azzal is, hogy az emberek egészségtudatosabbak legyenek. Már akkor, tehát a hetvenes években leszögezték: dohányozni csak munkahelyen kívül szabad. A pékeknek is csökkenteniük kellett a kenyerek és a pékáruk sótartalmát, a boltok polcain előrébb kellett helyezni az egészséges termékeket, elkezdték támogatni a biciklis közlekedést. Nálunk a mai napig nem természetes az, hogy valaki az egészségével törődjön.

- Ez mennyire vezethető vissza pénzügyi okokra, és mennyire múlik az oktatáson?

- A kérdés kettős, mert aki minimálbérből él, az nyilván örül annak, hogy tud enni, és már az is örömforrás számára, ha a fehér kenyérhez kólát ihat. De ez akkor sem csak az anyagiakon múlik, hanem a szemléleten is, amit lehet formálni. Az például jó dolog, hogy még ha vannak is problémák, az iskolákban a sportot nagy óraszámú kötelezővé tették. Jó az is, hogy a közétkeztetésre megpróbálunk figyelni. Más kérdés, hogy ezt mennyi pénzből kell megoldani. Egyetértettem Szócska Miklós korábbi államtitkár azon kezdeményezésével is, hogy a dohányzást próbálta visszaszorítani. A trafikokkal elindultunk ezen az úton, más kérdés, hogy az egész téma politikai gellert kapott, sokan haszonszerzésre fordították. Pedig az alapkonceptió jó. Az alkoholizmusról viszont nem beszélünk, pedig népbetegség. A pálinkafőzés nemzeti mítosszá emelésével nagyon nem értek egyet: igenis ki kell mondani, hogy a kemény vagy a mértéktelen alkoholfogyasztás ugyanolyan káros, mint a drog. És nemcsak az egyént mérgezi, hanem a családokat is tönkreteszi. Az embereknek szűrésekre is jobban el kellene járniuk.

- Mi kellene ahhoz, hogy ezt megtegyék?

- Ezzel diszkriminálni senkit nem szabad, de pozitív értelemben lehet motiválni azzal, hogy juttatásokat kapjon az, aki rendszeresen eljár szűrővizsgálatra. Másrészt itthon a háziorvosok pénzének nagy része kártyapénz, tehát a betegszám alapján kapott térítés. Ezzel semmi baj, azonban mellette másféle ösztönzők is kellenének. Például ha valaki sokáig nem jelenik meg az orvosnál, akkor utána ne járjon pénz, azt viszont külön díjazni lehetne, ha valakihez a szűrések miatt járnak.

- De lassan nem lesz orvos, akihez mehetnénk. Ráadásul már nem csak kivándorlásról van szó: többen úgy hagyják ott a munkahelyüket, hogy itthon dolgoznak tovább kizárólag magánorvosként.

- Igen, az orvoselváldorlásnak erről a részéről kevesebbet beszélünk, pedig ez a helyzet. Sokan nem kívánnak a jelen rendszerben dolgozni, mert vagy a szervezettség hiányzik, vagy nem bírják a hierarchikus struktúrát, a kiszolgáltatottságot, a rossz munkakörülményeket, vagy adott esetben az állandó feszültséget. Széles az a csoport is, amelyik nem a

magánszektorba megy át, hanem a pályát is elhagyja. A kivándorláshoz azért hozzátenném, hogy ez világjelenség: amikor Angliában dolgoztam, egyrészt Németországból érkeztek fiatal orvosok, másrészt láttam, ahogy a pályakezdő angolok mennek tovább Amerikába. Harmadrészt jöttek olyan indiai orvosok, akiknek az akcentusát alig értettük.

- Hogyan lehetne elérni azt, hogy maradjanak az orvosaink?

- Bérfejlesztés mindenképp kell, abban évtizedes elmaradásuk van. Annak idején én is azért hagytam ott az orvosi pályát, mert azt gondoltam: 100 ezer forintból nem tudom a családom eltartani. Fejleszteni kell a szervezettséget is: mindenki a tudásának, végzettségének megfelelő munkát végezzen, az orvos ne adminisztrátor legyen vagy betegellátás- szervező, a diplomás ápoló se asszisztens. A fiatal orvosok már nem képesek a régi hierarchiaelv alapján dolgozni, náluk a valós tudás és a valós körülmények a fontosak.

- Mennyire lenne szükség az alapellátás átalakítására?

- A háziorvosi pálya sajnos soha nem volt vonzó, pedig fontos és klassz szakmai lehetőség. Azok az idők viszont elmúltak, amikor a háziorvoslás abból áll, hogy van egyetlen nővér, egy háziorvos, egy fonendoszkóp és egy spatula. Ma már az egészségügy is teammunka, csak csapatban lehet érvényesülni. Ráadásul tudjuk, hogy 250 felnőtt háziorvosi praxis betöltetlen, a szakma elöregszik, a többség 60 év feletti. Ez nem fenntartható. Jómagam rövid távon a praxisközösségekben, hosszú távon a csoportpraxisokban hiszek. Sok évvel ezelőtt volt szerencsém ahhoz, hogy angliai alapellátási praxisban házi orvos mellett tanuljak. Ott 5-6 orvos mellett nem 5-6 nővér volt, hanem összesen 15- 20 egészségügyi dolgozó, köztük diétás nővér, gyógytornász, diplomás prevenciós nővér, ellátásszervező és házi ápoló is. Egy orvosnak nem kellett olyan feladatokat végezni, ami nem orvosi munka. Például a krónikus betegek követését sok esetben sokkal jobban végzi egy szakképzett diplomás nővér. A doktorok válláról ily módon sok munkát le lehet venni.

- A lesújtó rákhalálási adatainkat hogyan lehet javítani?

- Ez a kérdés messzire nyúlik vissza, mert az onkológiába mindig öntöttük a pénzt, de jelentős előrelépés sosem történt. A szűrővizsgálatok mellett a legfontosabb ott is a szervezettség fejlesztése lenne és az, hogy ha valakinél egy onkológiai betegségnek a legkisebb gyanúja is felmerül, akkor az azonnal bekerüljön egy országos regiszterbe, majd egy megfelelő protokoll szerint megmondják, mikor milyen vizsgálatra kell elmennie. Felelőse kell legyen annak, hogy egy relatíve gyors kivizsgálás után a beteg mihamarabb megfelelő szakemberekből álló orvoscsapat (ügynevezett onkoteam) elé kerüljön, akik döntsenek a kezeléséről. Hatalmas jelentősége lenne annak, ha valaki a kezdetek kezdetén megfogná a beteg kezét, és végigvinné a rendszeren.

- A magánellátás térnyeréséről mit gondol? Szűrésekre sokan eleve magánorvosokhoz járnak.

- Az elmúlt legalább tíz év hibája, hogy ezzel nem vagyunk hajlandók foglalkozni. A terület nincs megfelelően szabályozva, ráadásul két egészségügyre elég orvosunk végképp nincs. Ugyanakkor a magánegészségügynek helye van, de csak mint az állami ellátás kiegészítője. Nem lehet szükségéből fakadó helyettesítője. Egységes minőségbiztosítás kellene mindkettőre, és a két rendszer együttélése, egymás segítése. Fel kell fogni, ki kell mondani, hogy az állami közfinanszírozott egészségügy mit tud nyújtani, és mit nem. Például közfinanszírozásból ne legyen szabad orvosválasztás, vagy szabad intézményválasztás, és bizonyos várólistákat el kell tudni viselni. A rendszer átláthatóságát a világos minőségi indikátorok is nagyban segíthetnék. Nyugat-Európában az egészségügy fejlődésének alapját például az adja, hogy a szakma és a társadalom számára is létezik egy nyilvános és átfogó, objektivitásra törekvő indikátorrendszer. Ha tudom, hogy a szomszéd intézmény vagy a kolléga jobb mutatókkal rendelkezik, én sem akarok lemaradni, fejlődni akarok.

- Mi a helyzet a várólistákkal?

- Egy jó nevű gerincsebész barátom szokta mesélni, hogy náluk közel kétéves várólisták vannak. Sok olyan betege van, aki aktív kereső, ha pedig időben műtenék, az is maradna, viszont miután vár két évet, megszokja, hogy ő passzív eltartott, amikor pedig felhívják, hogy mehet a műtetre, lemondja arra hivatkozva: úgysem tudna visszailleszkedni a munka világában. Ez a várólisták egyik oldala. Van ugyanakkor másik is: tényleg nem jár minden azonnal és ingyen. Például azok a problémák, amelyek miatt csípőműtetre, térdprotézisre vagy szürkehályog-műtetre van szükség, nem azonnal, hanem sok év alatt alakulnak ki. Közben lehet, hogy az érintetteknek fájdalmaik vannak, de a rendszernek akkor sem lehet végeláthatatlan kapacitása.

- A képalkotó vizsgálatokra is sokat kell várni: amikor két éve keresztszalag-szakadásom volt, a János kórház ügyeletén egy hónappal későbbre adtak MR-időpontot. Magánellátóhoz mentem, úgy tudták csak megállapítani, hogy teljes szakadás történt.

- A képalkotó eszközök lefedettsége az elmúlt években javult, de még így is súlyosan elmarad nemcsak a nyugat-európai, hanem a visegrádi országok szintjétől is. Mindenesetre uniós forrásból pár éve sok ilyen berendezést vásároltunk, ami jó hír, és javítja a színvonalat (a Gazdasági Versenyhivatal pont két éve vizsgálódik ebben a témában kartellgyanú és túlárazás miatt - a szerk.). Másrészt a gépeket megvenni csak egy dolog, meg kell teremteni mögé az orvosszakmai háttérrel is, ami nem könnyű feladat, mert nincs elég radiológus. Könnyebbéget csak az jelent, hogy az ilyesmit a technikai lehetőségek miatt centralizálni is lehet, így az orvosnak nem kell feltétlenül helyben ülnie.

- Ez nyilván nem a radiológusokat érinti, de hogy állunk a paraszolvencia kérdésével?

- Nagyon megfertőzi a rendszert. Eltérőek a statisztikák, de 50-70 milliárd forint közé tehető az az összeg, ami egy évben egy szűk orvoscsoport zsebébe vándorol. Viszont jó hír, hogy kikopóban van: a fiatalabb generáció már sokkal kevésbé ad, másrészt inkább magánorvoshoz jár. A hálát persze utólag ki lehet fejezni, lehet vinni egy üveg bort vagy egy csokor virágot, esetleg meg lehet szervezni azt, hogy a baráti társaságunkkal önkéntes munkát vállaljunk az adott kórház javára, vagy akár pénzt utaljunk az osztály alapítványának számlájára. Ezt leszámítva a hála pénznek nincs helye állami intézményben dolgozó orvosoknál, hiszen a költségeiket az állam fizeti, nem gyógyíthatnak a saját zsebére. Ez etikátlan, elítélendő és üldözendő. Aki így szeretne dolgozni, az nyisson magánrendelőt, vegye meg a saját műszereit és eszközeit. A lefőlözés még így is megvan: bejönnek a betegek az állami rendszerbe, és ha az orvos a magánpraxisában jobb ellátást tud nyújtani, akkor átcsábítja oda. De ez még mindig tisztességesebb, mint állami infrastruktúrát igénybe véve számla nélkül, zsebre dolgozni.

- Vidéken uniós pénzből történtek kórházfejlesztések, de sokak fájlagják, hogy a kisebbekkel senki nem foglalkozik. Ez mennyire jogos?

- Egy kisvárosban nem szabad kórházhoz ragaszkodni. Ott azért kell verni az asztalt, hogy legyen egy jó szakrendelő, illetve olyan busz, amivel a hozzátartozók eljuthatnak a kórházban fekvő családtagjaikhoz. A műtéteket olyan csapatoknak kell végezniük, akik adott operációkra specializálódtak, ez pedig helyben nem megy. Azt szoktam mondani, az egészségügyben egyszerre kell centralizálni és decentralizálni. Ön például mit szeretne, hogy olyan orvosok operálják, akik az adott műtétből hetente egyet végeznek, vagy olyanok, akikért ugyan kell 50 kilométert utaznia, de heti tizenötöt végeznek, és sokkal nagyobb a rutinjuk? Én inkább az utóbbiak asztalára feküdnék föl.

- A fővárosi szuperkórház építéséhez mit szól?

- Ez a projekt akkor indult el, amikor a politikusok már érezték: a jövőjük múlik azon, hogy nem foglalkoznak az egészségüggyel. Az eredetileg egyintézményes centrumkórház ötletet vitte át Cserhádi Péter államtitkár aprólékos munkával - nagyon helyesen - egy budapesti, illetve Pest megyei komplett ellátórendszer-fejlesztésbe. Már három

centrumkórházról beszélünk, és a meglévő rendszer rekonstrukciójáról, felújításáról, a hozzájuk tartozó szakrendelők rendbetételéről. Bízom az Egészséges Budapest programjában, jó lenne, ha sikerülne átszervezni, hatékonyabbá tenni a kórházi és a szakrendelői hálózatot.

- Várható az egészségügyben olyan pozitív fordulat, ami már a betegek számára is kézzelfogható

- Már az is pozitív dolog, hogy a politika felismerte: ez fontos terület, foglalkozni kell vele. Ha megnézzük a közvélemény- kutatásokat, azt látjuk, hogy noha a kormányzati kommunikáció a migrációról szól, szinte mindenhol az egészségügy az emberek legfontosabb témája. És remélem, eljön az idő, amikor a nagypolitika ezt belátja, és ezért tenni is tud. Ugyanakkor hatalmas késésben vagyunk mind a rendszer modernizációja, mind a lakosság egészségi állapota tekintetében. Az első sem egy ciklusban megoldható feladat, hanem hosszú távú munka. Ebből a szempontból nagyra becsülöm Kincses Gyula korábbi államtitkár munkáját, aki tavaly ősszel le tudott ültetni 9 pártot, hogy összeszedjék, mi is hiányzik a magyar egészségügyből, mit várnak az emberek a rendszertől. (A meghívott 10 pártból egyedül a Fidesz nem vett részt a megbeszélésen, pedig Kincses korábban az Orbán-kabinet főtanácsadója is volt - a szerk.) Ennek eredményeként elkészült egy közös minimumprogram. Akkor a pártok oldaltól függetlenül belátták, hogy muszáj változtatni. Én abban is bízom, hogy bármely politikus lesz is hatalmon, felismeri, hogy hatékony közfinanszírozott egészségügyi ellátás nélkül nincs fejlődő humán tőke, és nincs társadalmi jólét.

- Azért nem engedem el anélkül, hogy mondjon legalább egy jó hírt az egészségügyből.

- Múltkor meglátogattam egy kedves háziorvos barátomat, és láttam, hogyan beszél a betegeivel: emberségesen, megértően, megnyugtatón, miközben szakmailag rögtön járt az agya a különböző lehetséges okokon, betegségeken. Valóban érdeklik a betegek. Pedig legalább 20 év rutin, és mindennapos munka áll mögötte, mégsem kiégett és fásult, hanem energikus és odaadó. Vannak még ilyenek a tapasztaltak között is, és vannak ilyen fiatalok is, akik emberséget is akarnak adni a pácienseiknek. Ezért érdemes tennünk azért, hogy a mai fiatal orvosok már egy olyan egészségügyben dolgozhassanak, ami jó a betegnek, jó az orvosnak és jó az egészségügyi menedzsernek, mert közös a sikerélményük. Ami a gyógyult és elégedett páciens.

SZABÓ

[Eredeti](#)

(Magyar Nemzet, 2018. március 22., csütörtök, 21+22+23. oldal)

A csodagombák sem nőnek az évig (Melléklet - Pulzus)

Csodaszerek folyamatos kereszttüzében küzdenek a gyógyulásért a daganatos betegek, illetve az őket körülvevő családtagok. A csábítás nagy arra, hogy elhagyják a hagyományos terápiát vagy legalább kiegészítsék gyors sikert ígérő kapszulákkal, porokkal és italokkal. Onkológusoktól egészen szomorú példákat is hallottunk már: volt, akitől a beteget nem is csodaszerekkel, hanem gyógyulást ígérő talpmasszázzsal csábították el. Az akkor még jó eséllyel gyógyítható páciens két évvel később bukkant fel újra a rendelőben, már menthetetlen állapotban, végstádiumú rákkal.

Arra, aki a betegeket megtéveszti, a törvény itthon érdemben nem is sújt le. Például azt a nyugdíjas állatorvost, aki magát rákkutatónak kiadva kezelt nagy dózisu, intravénás C-vitamin-kúrával daganatos betegeket - mindezt öt éven keresztül -, idén februárban csupán egy év hat hónapos szabadságvesztésre ítélte a bíróság - hároméves próbaidővel. Tehát a sarlatánnak nem kellett súlyosabb következménnyel számolnia.

A csodás gyógyulást ígérő termékeket, szolgáltatásokat kínáló cégek szintén versenyelőnyben vannak: a hatóságok hiába tiltják le internetes oldalait, más helyekről pillanatok alatt újra be lehet szerezni portékáikat. Érdemben azokat sem lehet büntetni, akik hazai szolgáltatóként vezetik félre a betegeket. Jó példa erre a Bajor Imrét is "kezelő" áldoktor, akinek cégére a Gazdasági Versenyhivatal a televíziós műsorokban és hirdetésekben elhangzó megtévesztő állítások miatt szabott ki maximális, 12 milliós bírságot. A hatóság három évvel ezelőtti döntése és annak sajtóvisszhangja Vargha Zoltánt alaposan megviselte, cége pár hónappal később csődeljárásba is menekült - noha az előző évben még nettó 120 milliós árbevételt könyvelt el, tehát nem tűnt úgy, mintha fizetéseképtelen lenne. Érdemi következmény tehát lényegében ez esetben sem volt.

Arról, hogy a daganatos betegek hány százaléka kerülhet ilyen csapdába, csak feltételezések vannak, ahogyan nincsenek adatok az illegális készítmények vásárlóiról sem. Arról viszont készült kutatás, hogy az érintettek hány százaléka szedhet valamilyen csodaszernek tartott étrend-kiegészítőt kemoterápiás kezelése mellett - adott esetben gyengítve ezzel magát a terápiát is. A témáról Kálmánné Bedekovics Klaudia tartott előadást a fiatal gyógyszerészeknek kiírt Rozsnyay Mátyás Emlékversenyen, munkájával pedig második helyezést ért el a kórházi gyógyszerészek kategóriájában. Tavaly bemutatott felméréséből az derült ki, hogy a daganatos betegek több mint fele fogyaszt valamilyen étrend-kiegészítőt, amivel az a céljuk, hogy erősítésük a szervezetüket, csökkentsék a mellékhatásokat. Az állítólagosan ezt segítő csodaszerek használatáról a kezelőorvos az esetek 50-60 százalékában nem tudott, ami nagy baj. Róluk a gyógyszerészek is csak véletlenül szoktak tudomást szerezni, például akkor, ha a kiváltott készítmények alapján sejtik, hogy a beteg kemoterápiás kezelést kap, vagy azon van túl. Ilyenkor rákérdeznek az ilyesmire, de a betegek nem mindig árulják el az igazat. Vélhetően félnek attól, hogy a szakemberek elmondják a véleményüket, ami nem erősíti meg őket a hitükben.

A fogyasztott készítmények kínálata nagyon széles: van, aki tápszereket szed, van, aki rengeteg C-vitamint, de sokan fogyasztanak aloe verás és gyógygombás, algás készítményeket vagy éppen céklakapszulát. A betegek válaszaiból az is kiderült, hogy a készítményekről főképp internetes fórumokon szereznek tudomást, ahol folyamatosan reklámoznak gyógyulást ígérő csodaszereket. Azt már nem teszik hozzá, hogy egyes készítmények minősége megbízhatatlan, velük kapcsolatban kutatásokat sem végeztek. Pedig, emeli ki Bedekovics Klaudia, az ilyen készítményeket szigorúan csak orvosi felügyelet mellett, orvosi jóváhagyással lehetne szedni. A legfőbb veszélyük, hogy olyan kedvezőtlen kölcsönhatásokhoz vezetnek, amelyek rontják a kemoterápiás kezelések hatékonyságát, és akár allergiás reakciókat is okozhatnak.

A problémáról már onkológusoktól is hallottunk, volt, aki elmondta, inkább maga ajánl olyan szert, amiről tudja, hogy biztosan nem káros a terápiára nézve, mert ha nem teszi, a beteg biztosan a háta mögött keres ilyesmit. Ez egyszerű pszichológia: mindenkinek fontos, hogy érezze, maga is tesz a gyógyulás érdekében, ez pedig a daganatos betegségek kezelésekor alapvetően passzív - tehát érdemben tehetetlen - betegek esetében a csodaszerek beszerzését jelenti. Bedekovics Klaudia is kiemeli, hogy a diagnózissal való szembesülés félelmet és szorongást vált ki a betegekből, ami természetes, hiszen egy rosszindulatú daganatról szörnyű érzés tudomást szerezni. Ezért van az, hogy a betegek a hagyományos terápiák mellett alternatív módszerekkel, azonnali gyógyulást ígérő termékekkel is

próbálkoznak. De ezeknek a terápiában nincs helyük, főleg nem a hagyományos kezelések helyett

A kezelésre már az olyan egyszerű készítmények is veszélyt jelenthetnek, mint a nagyobb dózisú C-vitamin. Ezt már Tóth Barbara, a Szegedi Tudományegyetem Farmakognóziái Intézetének gyógyszerésze emeli ki, aki ennek témájával foglalkozott részletesebben. Mint mondja, az a hiedelem, hogy az aszkorbinsav gyógyítja a rákot, végzetes is lehet, hiszen az érintetteket akár el is terelheti a terápiától. De még ha a beteg ilyet nem tesz is, a nagy dózisú C-vitamin akkor is gyengítheti a kezelést, vagy eleve rontja a betegek állapotát. Leukémia, melanoma és vastagbél tumor esetében például bizonyítottan fokozza a betegség előrehaladását, állatkísérletekből pedig az is kiderül, hogy előnytelen a limfóma és mielóma multiplex kiegészítő kezelésénél is.

- Ezzel párhuzamosan állatkísérletek során olyan eredmények is születtek, hogy a nagy dózisú C-vitamin jótékonyan hatott a hasnyálmirigyrák, a máj-, a prosztatata- és a petefészek tumor, a szarkóma és a mezotelióma kezelésekor, in vitro vizsgálatoknál pedig csökkentette a tumoros prosztatata-, máj-, vastagbél- és mezoteliómasejtek osztódását - sorolja Tóth Barbara.

Hozzáteszi, hogy klinikai vizsgálatok ugyanakkor nem igazoltak egyértelműen pozitív hatást, egyedül olyan jellegű összefüggéseket mutattak ki, hogy például egy hasnyálmirigy tumornál használt kemoterápiás szer hatását javítja a nagy dózisú aszkorbinsav. Ezek azonban egyedi esetek, csak konkrét gyógyszerre és konkrét betegségre vonatkoznak, messzemenő következtetéseket belőlük levonni nem lehet. Főleg mert az általánosítás végzetes is lehet, hiszen más eseteknél ez a módszer nem hogy nem használ, hanem még árt is. Emiatt fontos, hogy az onkológiai kezelések alatt a betegek semmit ne szedjenek "stikában" - bármilyen jóhiszeműen teszik is ezt.

Gyógyszertárral sok beteg próbálkozik, pedig gyengítheti is a terápiát FOTÓ: 123RF

[Eredeti](#)

(Magyar Nemzet, 2018. március 22., csütörtök, 22+23. oldal)

Hárman vehették át a Fehérvári Fogyasztókért Szakmai Díjat

Átadták a Fehérvári Fogyasztókért Szakmai Díjakat. Az Alapítvány a Székesfehérvári Fogyasztóvédelemért és az önkormányzat közös kitüntetését ebben az esztendőben három cég képviselője vehette át.

Évről évre Fehérvári Fogyasztókért Szakmai Díjban részesülhetnek azok a helyi vállalkozások, cégek, melyek tevékenységük során szem előtt tartják a felelősségteljes, etikus piaci magatartást.

Idén három kategóriában adományozták a díjat, amit a Diófa Étterem, a B Dekor Stúdió és az Aranyalma Cukrászda vehetett át.

Pass Szilvia, az Aranyalma Cukrászda vezetője lapunknak elmondta, hogy nagyon meglepte a jelölés, a díj átvétele pedig azt igazolja, hogy a vendégek szeretik a termékeiket. Azonban a cél továbbra is az, hogy fejlődjön, még innovatívabb legyen a cukrászda.

A Fehérvári Fogyasztókért Szakmai Díjat azért alapították, hogy a tisztességes kereskedői magatartást népszerűsítsék - mondta Németh László, az Alapítvány a Székesfehérvári Fogyasztóvédelemért elnöke.

A díjat a fogyasztók világnapjához kapcsolódóan adományozzák, amit 1983 óta ünnepelnek világszerte. John F. Kennedy amerikai elnök 1962. március 15-én hirdetett ki egy történelmi nyilatkozatot, melyben a négy alapvető fogyasztói jogot - jog a biztonsághoz, az információhoz, a választáshoz és a képviselethez - foglalta össze. Az évek során ezek száma nyolcra emelkedett: kibővült a meghallgatás, a kártérítés, az oktatás és az egészséges környezethez való joggal.

Idén is a Székesfehérváron tevékenységet végző egyéni és társas vállalkozásokat, nonprofit szervezeteket jelölhettek a Fehérvári Fogyasztókért Szakmai Díjra

Dávid Renáta

[Eredeti](#)

(Fehérvár - Közéleti hetilap, 2018. március 22., csütörtök, 12. oldal)

You Had One Job: Visszahívtak egy füstérzékelőt, mert nem érzékelte a füstöt

You Had One Job: Visszahívtak egy füstérzékelőt, mert nem érzékelte a füstöt Az amerikai fogyasztóvédelem jelentette be, hogy a Kidde márkájú füstérzékelő két típusa sajnos alkalmatlan volt az egyetlen feladatra, amire kitalálták, azaz nem érzékelte a füstöt, mert konkrétan úgy gyártották, hogy a szenzoron maradt egy sárga biszbasz, amitől az egész nem működött. Jó hosszú mondat volt ez, bocsánat. (Gizmodo)

[Eredeti](#)

(index.hu, 2018. március 22., csütörtök)

Nyuszi húsvétra? Jól gondoljuk meg, mit vállalunk!

Noha egyre inkább divattá válik a törpenyúl tartása, a bolyhos négylábúak mégis húsvét környékén a legkeresettebbek.

Lovas-Szabó Zsuzsanna, egy pápai díszállat-szaküzlet tulajdonosa kiemelte, az új házi kedvenc megvásárlása előtt nem árt, ha a szülők végiggondolják, milyen feladatra vállalkoznak. Hiszen amellett, hogy a gyermekeknek nagy örömet okoz egy nyuszi, vagy más kisállat, azt etetni, takarítani és gondozni kell, illetve esetlegesen állatorvosi költségek is felmerülhetnek. Ezek pedig mind-mind a szülőkre hárulnak majd. - Egy nyúl nem két napra szól, hiszen húsvét után is gondozni kell. A takarítás és a takarmányozás mellett a nyulaknak oltás is szükséges. Ezek a négylábúak általában 4-5 évig élnek, és míg a törpenyulak kisebb természetűek, egy felnőtt házinyúl akár 5-6 kilogrammot is nyomhat. Ez már komoly helyigényt jelent - mutatott rá Lovas-Szabó Zsuzsanna. Megtudtuk, egy kicsi törpenyúl 5-6000 forintba kerül, a házi nyulak viszont lényegesen olcsóbbak. - Egyértelműen a húsvét jelenti a csúcsidőszakot, azonban sajnálatos módon sok nyúl nem éli túl az ünnepet. A kisgyerekek

ugyanis gyakran ölelgetik, szorongatják a négylábúakat, amelyek megsínylik a túlzott rajongást - tette hozzá az üzlet vezetője. Mint mondta, ilyenkor a gyerekeknek is traumát jelent, ha baja esik a kisállatnak. - Előfordult, hogy ünnep után visszahozták az ajándékba vásárolt nyulat. Mivel a gyermekek könnyen ragaszkodni kezdenek a kisállatokhoz, lelkiileg megviseli őket, ha néhány nap után meg kell válniuk az újdonsült kedvencről - magyarázta Lovas-Szabó Zsuzsanna. A szakértő azt javasolta, amennyiben a szülők előreláthatólag nem tudják biztosítani a megfelelő körülményeket és ellátást egy nyúl számára, akkor ne gondolkodjanak a vásárlásban, inkább keressenek fel a gyermekükkel egy állatkertet vagy állatsimogatót. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) honlapján ugyancsak hangsúlyozzák, hogy az élő állat tartása komoly felelősséget jelent, és az elhamarkodott, meggondolatlan döntés akár végzetes következménnyel is járhat kedvencünk számára. - Fontos, hogy tájékozódjunk a tartani kívánt nyúl fajtájának jellemzőiről. Ezek közé tartozik például, hogy mekkora lesz a kifejlett nyúl mérete, testtömege, mik a biológiai szükségletei és mennyi a várható élettartama. Szintén informálódjunk a tartáshoz szükséges ketrec méretéről, az egyéb felszerelésekről, illetve az állat gondozásához kapcsolódó költségekről - olvasható a portálon. Erre azért is fontos figyelni, mert sajnos minden évben vannak, akik szabadulni szeretnének az ünnep apropójából megvásárolt "húsvéti nyúltól", sokszor azért, mert az új kedvenc végül nagyobbra nőtt, mint várták, vagy, ahogy azt az eladó állította, előfordul, hogy törpenyúl helyett egy nagyobbra növő fajtát kap a vásárló, de sajnos az sem ritka, hogy - jogszabályellenesen - még önálló táplálkozásra képtelen, túl fiatal állatot kínálnak eladásra. Ez, azon túl, hogy az ilyen állatnak életta-ni és etológiai okokból is az anyja mellett a helye, azért is problémás, mert egy óvatlan megfogás esetén - jellemző-en gyermekek kezében - könnyebben megsérülhetnek, mint felnőtt társaik. A meggondolatlanul vásárolt, majd hamarosan megunt és leadott nyulak jó részénél tapasztalható a nem megfelelő gondozásból adódó egészségkárosodás is, mint például emésztőszervi rendellenességek, hiánybetegségek megjelenése, mozgásszervi elváltozások. A Nébih ezért azt kéri, hogy háziállat vásárlása előtt mindenki mérlegelje, képes lesz-e az új kedvenc igényeit maradéktalanul, hosszú távon kielégíteni, és megfelelő életkörülményeket biztosítani számára.

[Eredeti](#)

(veol.hu, 2018. március 22., csütörtök)

Meglepte Tamás Sándort a fogyasztóvédők köszönőlevele

Hivatalos köszönőlevelet kapott Tamás Sándor a romániai fogyasztóvédők országos egyesületétől. A Kovászna megyei önkormányzat vezetőjét bevallása szerint meglepte a küldemény, és nem is érti, mire gondoltak a fogyasztóvédők az ő esetében.

Archív • Fotó: Kocsis B. János Március 15-e a Fogyasztóvédelem Világnapja is, ebből az alkalomból kapott köszönőlevelet Kovászna Megye Tanácsának elnöke is, amiben méltatják a támogatását és az aktív közreműködését. Nagyon meglepett a levél, nem értem, mire gondolnak az én esetemben - szögezte le Tamás Sándor. Mint ismeretes, HIRDETÉS többéves ellentét feszül a Kovászna megyei tanács elnöke és Mircea Diacon háromszéki fogyasztóvédelmi főfelügyelő között. Tamás Sándor nem mulaszt el egy alkalmat sem, hogy felhívja a figyelmet a köztisztviselő sorozatos túlkapásaira, magyarellenességére. Tavaly a

székelyudvarhelyi micceses botrány kapcsán a Ku Klux Klan tevékenységével állította őt párhuzamba, azt mondta: a fogyasztóvédelem úgy működik, mint száz évvel ezelőtt Amerikában a Ku Klux Klán: állami segédlettel alkalmazza a kettős mércét és meg akarnak bélyegezni egy népcsoportot. A nyilatkozat miatt Diacon feljelentést tett, végül az ügyészség úgy döntött, nem emel vádat. Március elején a háromszéki parlamenti képviselők levélben fordultak Románia miniszterelnökéhez, azt kérve, hogy vizsgálják ki Mircea Diacon túlkapásait, mert "a magyar közösség tagjai ellen irányuló fenyegető és megfélemlítő intézkedései már rég elérték a lakosság ingerküszöbét". Többek között azt is nehezményezik, hogy a fogyasztóvédelmi vetélkedő megyei szakaszát mindig március 15-én szervezi, ezzel hátrányos helyzetbe hozva az ünneplő magyar diákokat, holott Hargita és Maros megyében ezt egy nappal előtte vagy utána bonyolítják le.

[Eredeti](#)

(szekelyhon.ro, 2018. március 22., csütörtök)

Kettős mérce az EU-ban: a silányabb termék kerül a kelet-európai üzletek polcaira

A román hatóságok ígérete szerint véget vetnek az Európai Unióból érkező élelmiszer-termékek kettős mércéjének.

A román hatóságok ígérete szerint véget vetnek az Európai Unióból érkező élelmiszer-termékek kettős mércéjének. Hazai szakemberek - az Európai Parlament mintájára - év végéig maguk is feketelistát készítenek a termékeiket országok szerint módosító vállalatokról. Az Európai Parlament korábban megerősítette: az Európai Unió egységes piacán az élelmiszer-gyártók termékei rendszerint kettős mércét követnek: az EU kelet-európai országaiba azonos márkánévvel, de másfajta recept alapján készült, eltérő alapanyagokat használó, olykor súlyban is kisebb termékeket - magyarul: rosszabb minőségű árut - szállítanak. A jelentést a Belső Piacok és Fogyasztóvédelmi Bizottsága hozta nyilvánosságra. A jelentésből az is kiderült, hogy a gyártók a kettős standardot nem csupán az élelmiszerek esetében alkalmazzák, hanem gyengébb minőségben dobják az unió kelet-európai piacaira a mosó- és tisztítószerket, a kozmetikai cikkeket is. Ugyanakkor az Egyesült Államokbeli Országos Egészségügyi Intézet égisze alatt működő Egészségügyi és Környezeti Tudományok Országos Intézetének kutatói arra a következtetésre jutottak, hogy a szappanoknál és általában a piperecikkekénél gyakran használatos levendulaolaj kivonat olyan anyagokat tartalmaz, amelyek gátolják a férfiaknál a tesztoszteron képződését, és amelyek hozzájárulnak a "férfimellek" növekedéséhez. Mindez komoly gondot okozhat a férfiak esetében. Igaz, a gyártók ilyent tekintetben nem kivételeznek: az ártalmas anyagból azonos mennyiségben jut a kelet-európai illetve a nyugati piacokra. Nem ritka gyakorlat az sem, hogy a gyártó kiváló minőségű áruval jelentkezik a piacon. Amikor pedig azok népszerűvé válnak a fogyasztók körében, akkor "receptmódosítást" hajtanak végre, anélkül azonban, hogy a csomagoláson, vagy a termék külalakján valamit is változtatnának. A vásárló tehát azt hiszi, hogy ugyanazt a jó minőségű árut vásárolja meg, és időbe telik, ameddig rájön a turpisságra. A fogyasztó tehát, aki más országban vásárol az általa megszokott termékből, egyáltalán nem lehet biztos benne, hogy ugyanazt a minőséget kapja majd, mint saját országában. A gyártók gyakorta gyengébb alapanyagokból, ízben és illatban is eltérő árukat

dobnak az unió keleti országainak piacaira, legtöbbször ugyanabban a csomagolásban, és csak igen ritkán változtatnak, szinte észrevehetetlen, módon a kiszerezésen. Feketelisták készülnek Az Európai Parlament most feltérképezi a kettős mércét alkalmazó vállalatokat és feketelistára teszi ezeket a cégeket. Brüsszelben tizenhat termék kategóriát vizsgálnak majd meg, ezek között nem csak élelmiszerek lesznek. A lista azonban nehezen készül el, mivel összeállítói arra törekcszenek, hogy adataik pontosak legyenek és a fekete lajstromon szereplő vállalatok egyike se tiltakozhasson majd a vád ellen. Az Európai Parlament ugyanakkor kidolgozná az általános módszertanát a nem élelmiszer-termékek minőségi ellenőrzésének, abból a tényből kiindulva, hogy a tagországok illetékes szervei csupán a saját országukban forgalmazott termékek minőségi mutatóit elemezhetik. A hazai Élelmiszer-ipari Szakszervezetek Országos Szövetségének elnöke, Dragos Frumosu szerint a kettős mérce gyakorlatát azzal lehetne megszüntetni, hogy egyfajta élelmiszer - például egy bizonyos szálamifajta - meghatározott standardok szerint készülne, a gyártó országa pedig ennek alapján pontosan ellenőrizhetné, hogy a vállalat betartotta-e a receptet, az alapanyagokat ugyanabban a mennyiségben és minőségben adta-e a termékhez, mind a belső fogyasztás, mind pedig az export esetében. A kisebb vásárlóerő indokolja Dragos Frumosu szerint a nyugati gyártók az unió keleti, volt kommunista országaiba elméletileg a kisebb vásárlóerő miatt szállítanak gyengébb minőségű terméket. Ha ugyanis betartanák az eredeti receptet, a termék túlságosan is drága lenne az itteni vásárlók legnagyobb része számára. A román illetékesek ígérete szerint véget az országban véget vetnek az élelmiszer-termékek kettős mércéjének. Hazai szakemberek - az Európai Parlament mintájára - év végéig maguk is fekete listát készítenek a termékeiket országok szerint módosító vállalatokról. Románia élelmészési szakemberek szerint az természetes, hogy más országokban készült hasonló termékek kissé különböznek egymástól. Egy Romániában és egy Németországban készült téliszalámi például eltérhet egymástól, de ez nem jelenti azt, hogy a gyártó becsapná a fogyasztót. Az viszont már törvénytelen, ha a gyártók valamelyike kevesebb húst használ fel az előírtnál, vagy mondjuk az állati zsiradékot a jóval olcsóbb növényi zsiradékkal helyettesíti.

Eredeti

(maszol.ro, 2018. március 22., csütörtök)

Óriási jutalmat ajánl a Starbucks egy különleges találmányért

Óriási problémát jelent a világnak a műanyagok okozta környezetszennyezés. Csak műanyaggal bélelt kávé papírpoharakból 600 milliárdot használ el az emberiség évente, nem csoda, hogy ennek a mennyiségnek a tizedéért felelős Starbucks óriási jutalmat ajánlott annak, aki megoldja a kávéspoharak okozta problémát.

A világon egyre több a környezettudatos cég, és ebbe a sorba szeretne beállni a Starbucks is, amely rengeteg hulladékot termel az eldobható kávéspoharak révén.

Bár elsőre azt hinné az ember, hogy ezek a poharak újrahasznosíthatóak, azonban a pohár belsejében található egy vékony polietilén réteg, amelynek köszönhetően rendkívül körülményes az újrahasznosítás.

Erre a rétegre azért van szükség, hogy ne ázzon el a papír, és meleg maradjon az ital.

Az újrahasznosítás aránya annyira rossz, hogy gyakorlatilag minden 400. pohárból csak egy kerül újra forgalomba.

Márpedig ez félelmetes mennyiségű szemetet eredményez, csak Nagy-Britanniában naponta 7 millió ilyen pohár kerül a szemétkbe – írja az Independent.

Ez éves szinten 2,5 milliárd darabot jelent Nagy-Britanniában, és 600 milliárdot globálisan.

A probléma nem új keletű, többféle megoldással is próbálkoztak már. Egyfelől a britek szerették volna bevezetni az úgynevezett tejeskávéadót (25 penny poharanként), azonban a javaslat elhasalt.

Bár tejeskávéadó nem lesz, de egy másik javaslat szerint 2023-tól betiltanák az ilyen poharakat.

Maguk a kávézók is próbálják a nem papírpoharas fogyasztást ösztönözni. Nagy-Britanniában a Starbucks 5 penny extra díjat számol fel a papírpoharak után, másfelől kedvezményeket biztosít azoknak, akik hordozható, többször használatos pohárba/üvegbe kérik a kávé.

Azonban ezek a törekvések nem érték el a kívánt hatást, így nem maradt más megoldás, mint a pénzdíj felajánlása.

10 millió dollár a megoldásért

A Starbucks nagyon komolyan veszi a problémát, és

most 10 millió dollárt ajánlottak fel annak a magánszemélynek vagy cégnek, aki olyan poharat készít, amelyet 100 százalékban újra lehet hasznosítani.

Rövid ideig tartotta magát egy olyan elképzelés, hogy talán egyszerűbb lenne teljesen műanyagból készíteni ezeket a poharakat, így maga az újrahasznosítás sem lenne annyira nehéz.

Azonban ez az elképzelés – még magas arányú újrahasznosítás mellett is – hatalmas környezeti terhelést eredményezne, így ez nem lehet végső megoldás.

A probléma nem csak a Starbucksot érinti. A Dunkin' Donuts 2020-ra tervez valamilyen megoldás, míg a McDonald's 2025-öt jelölte meg a jelenlegi poharak kivezetésének dátumaként.

(Origo 2018. március 22., csütörtök)

Szennyezett fűszerköménytégeket vont ki a forgalomból a Nébih

Mérgező gyomnövényekkel, az úgynevezett csattanó maszlaggal szennyezett fűszerköménytégeket vont ki a forgalomból a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) - közölte a hivatal tegnap a honlapján. A Nébih szerint az ügyben egyelőre három vállalkozó érintett: a Szegeden található Chili Produkt Fűszerkereskedelmi Kft., a pécsi Markovics Antal egyéni vállalkozó, valamint az Aroma Trans Europe Kft. (Budapest/Tiszaújváros). Az érintett tételek üzemekbe, vendéglátó egységekbe és háztartásokba egyaránt kerülhettek. A csattanó maszlag fogyasztása pupillatágulást, látási problémákat, szájszárazságot, gyengeséget, kimerültséget, szomjúságot, illetve szédülést okozhat. A Nébih azt javasolja, hogy tünetek esetén érdemes azonnal orvoshoz fordulni.

(PGI)

[Eredeti](#)

(Magyar Hírlap, 2018. március 23., péntek, 10. oldal)

Csattanó maszlag a köményben

Mérgező gyomnövényvel szennyezett fűszerköményt vont ki a forgalomból a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal. Az ügyben három vállalkozó érintett: a szegedi Chili Produkt Fűszerkereskedelmi Kft., a pécsi Markovics Antal egyéni vállalkozó és az Aroma Trans Europe Kft. (Budapest/Tiszaújváros).

MTI

[Eredeti](#)

(Népszava, 2018. március 23., péntek, 16. oldal)

Szennyezett fűszereket találtak

PÉCS Csattanó maszlaggal szennyezett fűszerkömény tételeket hívott vissza a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A csattanó maszlag fogyasztása azonnali panaszokat okozhat. Az élelmiszerlánc-biztonsági hatóság közlése szerint ez idáig három vállalkozó érintett az ügyben, melyek közül egyik pécsi. Az érintett tételek üzemekbe, vendéglátó egységekbe és háztartásokba egyaránt kerülhettek.

Az érintett termékek pontos elnevezését a NÉBIH honlapján olvashatóak. A csattanó maszlag tropán alkaloidokat tartalmazó, mérgező gyomnövény. Fogyasztását követően pupillatágulás, látási problémák, szájszárazság, gyengeség, kimerültség, szomjúság, szédülés tünetek jelentkezhetnek, írták közleményükben.

Zs. J.

[Eredeti](#)

(Új Dunántúli Napló, 2018. március 23., péntek, 4. oldal)

Húsvéti fogyasztóvédelmi tippek

SZEGED. A fogyasztók világnapja alkalmából ma 10 és 12 óra között az Auchan Áruházba települ ki a megyei fogyasztóvédelmi hatóság, hogy a húsvétra készülődés közben a vásárlók közvetlenül is a szakemberekhez fordulhassanak kérdéseikkel. A fogyasztóvédők a Csongrád Megyei Békéltető Testület és a Pénzügyi Tanácsadói Iroda szakembereivel közösen a vásárlással, panaszkezeléssel összefüggő, minden részletre kiterjedő tájékoztatással és tanácsadással várják az érdeklődőket. Bemutatják azt is, hogy az ellenőrzések során milyen előírások betartását figyeli a hatóság, illetve hogy mire érdemes figyelniük a vásárlóknak a termékek kiválasztásakor.

[Eredeti](#)

(Délvilág, 2018. március 23., péntek, 4. oldal)

Tiszaújváros: csalás az internetes piacon

TISZAÚJVÁROS. Csalás vétség elkövetésének megalapozott gyanúja miatt folytatott büntetőeljárást a Tiszaújvárosi Rendőrkapitányság egy 34 éves gárdonyi lakossal szemben. A gyanúsított 2016 decemberében egy internetes oldalon eladásra kínált egy nagyobb értékű mobiltelefont. Egy tiszaújvárosi nő jelentkezett az ajánlatra, majd megegyezett a hirdetővel, hogy elküldi a saját, szintén nagyobb értékű készülékét, plusz fizet még tizenegyezer forintot, így hozzájuthat a hirdetésben szereplő telefonhoz. A gyanúsított azonban nem teljesítette ígéretét, így a nő nem kapta meg a kívánt készüléket.

Vádemelési javaslat

Az ügyben indított nyomozást a Tiszaújvárosi Rendőrkapitányság a napokban befejezte és az iratokat vádemelési javaslattal megküldte az ügyészségnek.

A bűnmegelőzési szakemberek a fogyasztóvédelem munkatársaival közösen adnak hasznos tanácsokat, hogy a világhálón történő vásárlás ne okozzon csalódást. ÉM

[Eredeti](#)

(Észak-Magyarország, 2018. március 23., péntek, 4. oldal)

Fő az egészség a menzai étkeknél

EGER A szakemberek mind jobban odafigyelnek a menzák ételeinek minőségére, s arra, hogy az étkezdékben egészséges éték legyen - derült ki a közétkeztetésről szóló fórumon, amit a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) rendezett az Agria Tiszk épületében.

Megtudtuk, nagy gondot fordítanak arra, hogy ellenőrizzék az étkezdéket, amelyek vizsgálatakor számos pozitívumot is megfigyeltek. Egyebek között azt, hogy egyre több friss zöldséget és gyümölcsöt kínálnak, és csökkentik a magas sótartalmú kényelmi ételek használatát is. Negatívumként említendő azonban, hogy a cukorés sótartalom a fogásokban még mindig magas. A Hírlap megkérdezett menzákon étkezőket is, mi a véleményük az ételekről.

Egyre finomabbak a mai menzák ételei

Közétkeztetésről szóló fórumot tartottak Egerben

Az elhízás okairól, a kórházi étkeztetés modernizálásáról, a közétkeztetési gyakorlati tapasztalatairól tartott regionális szakmai napot a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) az Agria Tiszkben csütörtökön.

EGER Élelmezésvezetők és a közétkeztetésben tevékenykedők figyelnek szakemberekre az Agria Tiszk épületében. Táplálkozástudományi előadásokat hallgatnak.

Rózsás Anikó, a KÖZSZÖV elnöke megnyitója után dr. Egeressi Zsuzsanna járási tisztifőorvos, a Heves Megyei Kormányhivatal Egri Járási Hivatala Járási Népegészségügyi Intézetének munkatársa a közétkeztetésbeli gyakorlati tapasztalatokról beszél. Közli, vizsgálják, hogy a közétkeztető helyeken a körülmények, az ételek megfelelnek-e az előírásoknak. A megyében 71 főzőkonyhát tartanak nyilván, ebből 61 tálalókonyha. Pozitívumokról is szót ejt: sok helyen friss, szezonális zöldségeket, gyümölcsöket kínálnak. A magas sótartalmú kényelmi termékek felhasználását csökkentik, s javultak a konyhatechnológiák is. Negatívumként említi: a só- és cukorfelhasználás még mindig magas.

Ezután Kubányi Jolán, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) elnöke az új magyar táplálkozási ajánlás és az elhízás kapcsolatáról tart ismertetőt. A nők esetében 2000-2200 a napi javasolt kalóriabevitel, a férfiak körében 2300-2500. Leginkább 10-15 százalék fehérjét, 50 százalék szénhidrátot, 30 százalék zsiradékot kell fogyasztanunk. A 2014-es felmérések azt mutatják, a szervezetünkbe túl sok zsiradékot viszünk be, ez felelős a túlsúlyosságért. Változatosan kell étkeznünk, kerülve a zsíros ételeket, növényi olajat kell ennünk, kevés sót, cukrot csak mértékkel. Naponta szükséges ennünk tejterméket, gyümölcsöt és zöldséget, s jó, ha barna kenyeret eszünk.

Ambrus György mesterszakács, a KÖZSZÖV elnökségi tagja arról tájékoztat, tavaly úgy döntöttek, modernizálják a közétkeztetésben az ételeket. Az egri kórházban is jártak, további 40 intézményt látogatnak meg. Bebizonyítják, a betegek is ehetnek finom, gusztusosan tálalt ételeket.

Zoltai Anna, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) vendéglátás és étkeztetési felügyeleti osztály vezetője az önellenőrzés szerepéről beszél. Kiderül, hogy a Nébih három éve figyel a minőségvezérelt közétkeztetésre.

A konferencia apropóján olvasóinkat kérdezzük, milyennek vélik a menzai kosztot. A verpeléti Erdélyi Ágnes egy egri kollégiumi étkezdében ebédel olykor: zsírosaknak tartja az ételeket, ám azok ízlenek neki. Tízes skálán 8-asra osztályozná a fogásokat.

Az egri Galambos Lászlóné többször feküdt kórházban. Számára az egri kórházi ételadag elegendő, de sokaknak nagyon kevés lehet. Úgy véli, nem szabad a kórházi ételtől azt várni, hogy olyan íze legyen, mint az otthoninak. Kevesebb zsírral főznek, gyengébb az ízesítés, de ehetőnek véli az étkeket.

Fejlesztik a szolgáltatásokat

Rózsás Anikó, a KÖZSZÖV elnöke elmondta, miért jött létre a szövetség. Még 2000-ben alakultak, hogy az ételmezésvezetők munkáját támogassák, összefogják és segítsék értelmezni a jogszabályokat. Hétszáztizenhét tagja van a KÖZSZÖV-nek, amelynek az Emmi-rendelet módosításában is nagy szerepe volt. Megtudtuk, a szövetség próbafőzést is rendezett az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézetnél (OGYÉI), továbbá kutatásokat végeznek, kérdőíveket töltenek ki annak érdekében, hogy fejlődjenek a közétkeztetési szolgáltatások. A szakember kiemelte mindezen felül: nagyon odafigyelnek arra, az iskolákban biztosítsák, hogy a gyerekek kulturált körülmények között étkezhessenek, s ne siessenek az ételfogyasztással.

A menzákon kevesebb az elégedetlen vendég

Korábban a tanulók ódzkodtak a menzai kosztól, e jelenség ma halványulni látszik

Verebélyi Márta marta.verebelyi@mediaworks.hu

[Eredeti](#)

(Heves megyei Hírlap, 2018. március 23., péntek, 1+3. oldal)

MELYEK 2018 NAGY FENNTARTHATÓSÁGI TRENDJEI?

Mintegy 50 évvel ezelőtt a Stanford Research Institute (SRI) kiadott egy jelentést: ebben fogalmazták meg először, hogy amennyiben tovább nő a szén-dioxid-kibocsátás, akkor a Föld klímája megváltozhat. Nevezetesen, megnőhet az átlaghőmérséklet, elolvadhatnak a jégsapkák és emelkedhet a tengerek és óceánok vízszintje. 1975-ig kellett arra várni, hogy a folyamatot leíró kifejezés is megszülessen: globális felmelegedés. Majd még 20 évet, hogy valaki ki is mondja, a globális felmelegedés elkezdődött. Manapság ugyanakkor egyáltalán nem mondható el az, hogy ne beszéljünk a témáról. Sőt, ma már egyre több szó esik nem csak a problémáról, hanem a megoldási lehetőségekről, azaz a fenntartható fejlődésről is. Nézzük, hát meg, mik lesznek a fenntarthatóság 2018-as trendjei!

1. A fenntarthatóság továbbra is kiemelt helyet foglal el a napirendi pontok között

A globális diskurzus a fenntarthatóságról egyre intenzívebbé vált az elmúlt években, és ez a növekedés a jövőben is nagy valószínűséggel folytatódni fog. Egyre több kormány, valamint nagyvállalat szervezi saját gazdálkodását a 2015-ös párizsi klímaegyezmény és az ENSZ fenntartható fejlődési céljainak (SDG) megfelelően. Több mint 9500 vállalat csatlakozott az ENSZ Globális Megállapodásához, amely ezeket a célokat támogatja. Továbbá számos ország aláírta, hogy önkéntes alapon felméri helyzetét abban a tekintetben, hogy hol tart saját fenntartható fejlődési céljainak elérésében. Angliában, az USA-ban, valamint Franciaországban a fenntarthatósággal kapcsolatosan pedig már megjelentek bizonyos jogi kötelezettségek is.

2. A szavak már nem elegek, tettek kellenek

Ugyan ötből négy vállalat állítja, hogy ellátási láncukat felelősségteljesen működtetik, mégis kevesebb, mint negyedük foglalkozik olyan fontos kérdésekkel, mint a klímaváltozás, vagy például a gyermekmunka elleni harc. Ami a fogyasztókat illeti, szerencsére megfigyelhető a tudatosabb vásárlási szokások előretörése: egyre inkább látszik, hogy az egyes márkák mögött meghúzódó vállalati értékeket is figyelemmel kíséri a tudatos vásárló. Így többek között azt is, hogy mennyire környezettudatosan működik az adott terméket gyártó cég. Ez a tény pedig hatással van a vállalatok hozzáállására is, hiszen ők alapvetően a vásárlók és ügyfelek meghódításában, elköteleződésük fokozásában érdekeltek.

3. A termelők és a termelő országok között nagyobb együttműködésre lesz szükség

A közös nevező elérése kulcsfontosságú ahhoz, hogy a fő fenntarthatósággal kapcsolatos kihívásokra válaszokat lehessen találni, és ezeket a megoldandó feladatokat egy egységes, holisztikus szemléletben lehessen kezelni. Néhány ilyen fórum már megalakult, ilyen például a Cocoa & Forests Initiative és a Kenya and Uganda Coffee Platform.

4. Az innováció és a Big Data technológia eredményeit fel kell használnunk, hogy átláthatóbb ellátási láncokat tudjunk létrehozni

A hatalmas digitalizált adatmennyiség lehetővé teszi a fejlődés felgyorsítását. A különféle mobilalkalmazások és drónok már sokkal könnyebbé tették a fenntarthatósággal kapcsolatos kihívások beazonosíthatóságát, valamint jobb megértését. Drón segítségével a Rainforest Alliance például fontos információkat gyűjt a mezőgazdasági földterületekről. A technológiai újítások továbbá nagyszerűen alkalmazhatók a termelők képzésére, valamint figyelemfelhívásra is. Ugyancsak a Rainforest Alliance nemrég elindította saját Farmer Training alkalmazását, amellyel az afrikai, ázsiai és latin-amerikai gazdák képzési modulok és videók segítségével fejleszthetik gazdaságaikat, valamint egymással is megoszthatják a gyakorlatban bevált legjobb megoldásaikat. A kulcsszó itt is természetesen a fenntarthatóság. Az elmúlt 50 év alatt rengeteget változott a világ. Az időt visszaforgatni nem tudjuk, de a jelenben nagyon sokat tehetünk azért, hogy egy fenntartható jövőnk lehessen ezen a bolygón.

(chikansplanet 2018. március 23., péntek)

Háztartási gépet, bútort vennél? Vigyázz, ezzel a trükkel simán átverhetnek!

Örökre el kell felejteni azt a tévhitet, hogy egy futárnak nem kötelessége akár a 10. emeletre is felvinnie a megrendelt mosógépet vagy kanapét, vagy azt, hogy mindezt csak némi borraival fejében "köteles" teljesíteni. Az előre kifizetett szállítási költségek ugyanis javarészt minden kétséget kizáróan tartalmazzák, hogy a végső rendeltetési helyig kell azokat kézbesíteni. Szállítási körképünkben a legnagyobb magyarországi elektronikai cikkek forgalmazóit és a legnagyobb bútoróriások díjszabását hasonlítottuk össze.

Egyre többen vásárolnak úgy nagyobb háztartási gépet vagy bútort Magyarországon, hogy az üzletben kiválasztják kedvenceiket, majd ezután interneten rendelik meg azokat, hogy semmiképpen se kelljen bajlódniuk a szállítással. Ez azonban plusz pénzbe kerül, ráadásul nem is kevésbe.

Ennek okán a Pénzcentrum több elektronikai áruháznál és bútoróriásnál is megvizsgálta, miként alakulnak a szállítási díjak, továbbá azt is, hogy milyen kötelezettségeket vállalnak a szállítási költségek fejében a vállalatok. Végérvényesen kiderül tehát, hogy meddig köteles elvinnie a hűtőt egy futárnak vagy, hogy kérhet-e például plusz pénzt azért, hogy felvigyen egy mosógépet a negyedik emeletre, ne adj isten még a feleslegessé vált csomagoló anyagot is magával vigye.

Semmi vész, visszük a hűtőt

A szállítási feltételeket és azok költségeit először a legnagyobb magyarországi elektronikai cikkek forgalmazóinál vizsgáltuk meg. Ezek alapján kijelenthető, hogy a díjszabások és a vállalt teljesítési feltételek közel megegyezők, eltérések ennek ellenére persze akadnak szép számmal, és ezek bizony keményen mérhetők forintban is. Az ugyanakkor kijelenthető, persze csak akkor, ha a megrendelő kellően körültekintő a rendelésnél, hogy az összes általunk vizsgált cég biztosítja

a nagyméretű, többnyire nehéz háztartási gépek házba/lakásba történő eljuttatását, ami azt jelenti, hogy az előre megállapított szállítási díjon túl egyik kiérkező futár sem kérhet plusz pénzt azért, hogy a megrendelt terméket pontosan a leendő rendeltetési helyére szállítsa. Legyen ez akár egy egyszintes ház konyhája vagy egy panelház 10. emelelete.

Jöhetnek az árak

Az Edigitálnál például kétféle értékhatár és csomagtípus létezik. Van 10 000 forint alatti és fölötti árkategória, valamint normál és nagyméretű csomag. A normál csomagokat a cég 10 ezer alatt 690 forintért szállítja házhoz, míg 10 ezer forint értékhatár fölött ingyenesen. Nagyméretű csomagoknál értékhatártól függetlenül 990 forintba kerül a szállítás.

Nagyméretű csomagnak minősül "minden háztartási nagy gép (hűtőszekrény, mosógép, mosogatógép, tűzhely, beépíthető eszközök, szárítógépek), bútor, kerti bútor, fitness gép, kerékpár, klíma berendezés, valamint minden olyan termék, melynek súlya vagy mérete a 31 kg-ot vagy 180 cm-t bármely irányban meghaladja." Fontos azonban megjegyezni, hogy a rendelés nem számít nagycsomagosnak, ha a termékek egyenként nem, de együtt már meghaladják a 31 kilós súlyt vagy az összméret bármelyik dimenziója nagyobb lesz, mint 180 centi.

A kiszállítást a cég Magyarország egész területén, munkanapon 8-16 óra között végzi. A kiszállítás megkezdéséről e-mail üzenetben tájékoztatják a vásárlót. Háztartási nagygépek

szállítása esetén pedig, a szállítási költség magába foglalja a készülék épületbe (házba, lakásba, irodába) történő szállítását, a kicsomagolását és a csomagolóanyag elszállítását is.

Az Euronics házhozszállítási feltételei és szállítási díjszabása szerint a kisebb csomagot (40 kg alatti bruttó súlyú és kis terjedelmű termékeket) bruttó 690 forintért, nagyobb csomagot (40 kg feletti termékeket) bruttó 2990 forintért szállítanak házhoz.

A szállítási díj magában foglalja a termék átadásakor keletkezett hulladék elszállítását, illetve nagytermékek -amiket kötelesek a rendeltetés pontos helyéig elvinni a futárok- esetén a cseretermék elszállítását is, ezt a lehetőséget az online megrendeléskor lehet igényelni.

Kisebbs csomag esetében 1 munkanapon belül vállalják a kiszállítást Budapesten belül és vidékre egyaránt, erről e-mailben tájékoztatnak. A nagyobb csomagokat a fővároson belül szintén 1 napom belül szállítják ki, azonban vidékre 2 munkanapon belül vállalják a csomagok kézbesítését, ebben az esetben a futárszolgálat előzetesen egyeztet a kiszállítás pontos időpontjáról.

A Bestbyte esetében a házhozszállítás bruttó 10 000 forint felett (kivétel a háztartási nagygépet) díjmentes. 10 000 forint alatt 990 forintot kell fizetni, itt is kivétel, ha háztartási nagygépeket szállítanak, mert azoknak egységesen 3990 forint a házhozszállítási díja. Amennyiben a megrendelt termékek raktáron vannak, rendeléseket maximum 1-5 munkanap alatt, 10 és 18 óra között kiszállítják a megadott címre. Azonban a napok száma több lehet, háztartási nagygépek esetén, ilyenkor 4-7munkanap között változik a kiszállítási idő.

Hívásunkra az áruháznál külön kiemelték, hogy az ügyfeleknek a rendelést követő kapcsolatfelvételnél mindenképpen jelezniük kell, hogy a kiszállítandó nagyméretű terméket szeretnék, hogy a 6. emeletre felvigyék. Ezt a kikerkező futárszolgálatnak mindenképpen előre tudnia kell, mert úgy küldenek embert a helyszínre. Ez többlet költséggel nem jár, ugyanakkor, ha a vásárló

elmulasztja jelezni a pontos kiszállítási igényeit, akkor a kikerkező futár mondhatja azt, hogy ő nem tudott erről vagy egyedül érkezett, és így nem képes felvinni a berendezést.

Végül a Mediamarkt házhozszállítási feltételeit és lehetőségeit is megnéztük. Ez az áruház is ingyenesen viszi házhoz a 10 000 forint feletti általános csomagokat, ha viszont nem haladja meg a rendelés összértéke a 10 000 forintot, akkor a kiszállításért 690 forint költséget számolnak fel.

Háztartási gépek esetén a kiszállítás egységesen 2990 forint, azonban ebben az üzletláncban lehetőség van az expressz házhozszállításra is. Ebben az esetben 3 órán belül kiszállítják a megrendelt terméket, a szolgáltatás díja pedig 2500 Ft (plusz szállítási díj). A vásárlás kizárólag előre fizetéssel lehetséges, illetve a kiszállítás további feltétele, hogy a termék súlya ne haladja meg a 40 kg-ot és szállítható legyen normálméretű csomagtartóban, plusz a termék fogyasztói ára haladja meg a 4999 forintot.

{{EMBED:infogram_d6ce4ecb-352a-4f62-b890-d755bccb56b4}}

Ha nem expressz házhozszállítást választunk, akkor amennyiben a megrendelt termék készleten van, a rendelést követő akár 1-3 munkanapon belül, háztartási nagy gép esetén 1-5 munkanapon belül kiszállítják a rendelést a pontos rendeltetési helyére, és kérésre díjmentesen elszállítják a régi készüléket is.

Hű, de nehéz ez a kanapé

Az elektronikai cikkeket forgalmazó áruházak többnyire olcsónak mondható, országosan szinte egységes kiszállítási költségeihez képest a bútóráruházak bizony igencsak megkérlik az árat annak, hogy házhoz szállítsák a kiválasztott termékeket. Olyannyira, hogy a kiválasztott áruházak földrajzi fekvésétől egy bizonyos távolságnál messzebbre már majdnem annyiba is lehet a kiszállítás, mint maga bútor, extrém esetben persze több is.

Lássuk a medvét

A Kika esetében a kiszállításnak több módja is van: házhozszállítás (hivatalos oldalon 7 elérhető város közül lehet választani) és Kika busz. A házhozszállítást 1-8 napon belül vállalják, első körben a szállítási díjat a vásárolt bútor értéke és a távolság határozza meg.

Mi példaképpen a Budapesthez tartozó díjszabást néztük meg. A városon belül (és 40 km-es vonzaskörzetében) 20 000 forintos vásárlás alatt a szállítás díja 2990 forint, expressz szállítás esetén ezer forinttal drágább, illetve 60 km-en felüli szállítás esetén az alapidj plusz 199 forint/km (oda és visszaútra is felszámolva) kerül felszámításra rendelési összegtől függetlenül.

20 000 felett egészen 60 000 forintos rendelésig a szállítási díj 5990, 60 000 forint felett 150 000 forintig 9990 forint, a következő árkategóriában (150 - 500 ezerig) 14990, a legmagasabb árkategóriában (500 ezer forint feletti rendelés esetén) pedig 19990 forint a kiszállítás díja. 60 km feletti szállítás esetén természetesen ezekben a kategóriákban is érvényes 199 forint/km-es díjszabás. Csak szerelés esetén a kiszállási díj Budapesten belül 6 490 Ft.

A kika busz a vásárlás helyének 50 km-es körzetében vehető igénybe, előzetes foglalással. A díja 50 000 forint feletti vásárlás esetén 5 000 forintba kerül. A busz 2 órára bérelhető, késés esetén 10 perc tolerancia után azonban, a 131. perctől minden további óra 10 000 Ft-ba kerül. A busz 200 ezer forint feletti vásárlás esetén ingyenes.

A Kikához hasonlóan a Möbelix is hasonló szisztéma szerint szervezi a kiszállításait. Bár a cég hivatalos oldalán csupán a kisteherautó bérléssel bonyolítható szállítási díjszabását teszi elérhetővé, telefonos érdeklődésre könnyedén kalkulálnak futárokkal történő szállítási díjat is.

Előbbi esetben a kisteherautók bérleti díja 50 000 forint feletti vevőszereződéssel vásárolt termék szállítása esetén legfeljebb 50 km futásig és 3 óra használati időig az alábbiak szerint alakul: egyszeri fix bérleti díj: 4 500 forint + ÁFA, 50 km fölött minden kilométer után: 100 forint + ÁFA/km, 3 óra időtúllépés után minden megkezdett óránként + 3 000 forint + ÁFA / óra.

Ha futárral szeretnénk házhoz szállíttatni a kiszemelt bútorokat, akkor vagy az áruházakban vagy telefonon kell segítséget kérnünk. A díjakat a megrendelés összegétől és a kiszállítási távolságtól függően szabja meg az áruház. 100 000 forintig például 10 900 forint a szállítás 20 kilométeren belül. De például egy 250 000 forint értékű garnitúrát 60 kilométeren belül 20 900 forintért visznek, ezen túl kilométerenként 210 forintot kell fizetni.

Az Ikea, ami nemrég vezette be a házhozszállítás lehetőségét az előző multiktól eltérően, egy úgynevezett zónás rendszerben állapította meg a díjszabást. Ennek lényege, hogy a díjszabás rendelési értéktől függően, 7 elkülönülő zóna szerint kerül kiszámításra.

Ezek alapján a legkisebb szállítási díjat, 1 és 50 000 forint között kell fizetni a Zóna 1-ben, ami 4 990 forint, míg a legtöbbet 500 000 forint felett a Zóna 7-ben, pontosan 70 990 forintot. A különbségek jól láthatóan elég tetemesek, és általánosságban elmondható, hogy a Zóna 7 árai a Zóna 1-hez képest 3-5-szöröseket. A megrendelt termékek árain felül felszámolt többletköltségek nagyságára már az áruház is felfigyelt, és ígéreteik szerint a közeljövőben látványos csökkenés lesz tapasztalható ezen a téren. Addig is az áruházaktól távoli vidékeken élőknek be kell érniük ezekkel az árakkal.

(Pénzcentrum 2018. március 23., péntek)

Slágerré vált a személyi kölcsön

Olyan tempóban viszik az ügyfelek a személyi hiteleket, mint már nagyon rég – állapítják meg szakértők. Januárban nyolcvan százalékkal több ilyen típusú kölcsön talált gazdára, mint egy évvel korábban, az összege pedig elérte a 27,2 milliárd forintot. A BankRáció.hu összeállításából az is kiderül, hogy jelentősen felpörgött a lakossági fogyasztás, illetve kiskereskedelmi forgalom, amely mögött részben épp az áll, hogy az alacsony kamatok miatt egyre többen mernek belevágni személyi hitel felvételébe. De ilyen kölcsönrel lehet a legegyszerűbben finanszírozni egy-egy nagyobb beruházást is.

„Tapasztalataink és a bankoktól érkező visszajelzések szerint elsősorban autóvásárlásra, lakásfelújításra és komolyabb értékű háztartási gépekre fordítják a háztartások a személyi kölcsönt. Szintén gyakran igénylik hitelkiváltás céljából, és sokan ebből fizetik a lakásvásárlás után fizetendő illetéket is” – mondta Trencsán Erika, a BankRáció.hu szakértője. Személyi kölcsönt ma már nagyon egyszerűen – akár online csatornákon keresztül is – lehet igényelni, s egy-két nap alatt vagy akár még hamarabb megtörténik a folyósítás. Hozzátette: a bankok is szeretik a személyi kölcsönt, mert a lakáshitelhez képest alacsonyabb a tőkeigény, ráadásul jóval kisebb az azzal járó adminisztráció.

De hozzájárult az igény dinamikus növekedéséhez a háztartások jövedelmének emelkedése is. Sokan így tudták pótolni a 2008-as válság után elhalasztott beruházásaikat. Trencsán Erika szerint a jelentős kamat- és kedvezménykülönbségek miatt igénylés előtt érdemes alaposan körülnézni. Azért is, mert a bankok bizonyos feltételek vállalása esetén extra kedvezményeket is adhatnak.

Bár nevében nem személyi kölcsön, de akár a Diákhitel 1 is felhasználható személyi hitelként – derül ki a Bankmonitor elemzéséből. Ezt a felsőoktatásban tanulók kaphatják szabad felhasználású kölcsönként. Azaz semmiféle megkötés nem vonatkozik rá, arra költi az egyetemi hallgató, amire akarja. Ugyanakkor behozhatatlan előnye az alacsony kamatozás, ami az állami támogatásnak köszönhetően mindössze 2,3 százalék. Különösen akkor látványos ez a kedvező fizetési teher, ha a banki kínálatot végignézve az igénylő rájön arra, hogy még a legkedvezőbb személyi kölcsön után is 7–10 százaléknyi kamatot kell fizetnie.

További előnye a diákhitelnek, hogy nincs hitelbírálat, és jövedelmi feltételt sem támasztanak a diákkal szemben. Ugyanakkor azzal tisztában kell lenni, hogy a szokásos személyi hitelhez képest jóval kisebb összeghez lehet hozzájutni, hiszen havi 70 ezer vagy félévente 350 ezer forint a maximum. Ugyanakkor előny, hogy a törlesztést csak a tanulmányok befejezése után kell elkezdni, és legfeljebb az éves jövedelem hat százaléka lehet a havi részlet.

(Magyar Nemzet 2018. március 23., péntek)

DAGAD A BAROMFIHÚSBOTRÁNY

BRAZIL LABORATÓRIUMOK SZÁNDÉKOSAN TUSSOLHATTAK EL SZALMONELLÁS ÜGYEKET

Nemcsak gazdasági, hanem élelmiszer-biztonsági szempontból is veszélyt jelenthetnek az uniós piacra érkező dél-amerikai baromfiszállítmányok. A brazil húsbotrány újabb fejleményei miatt a szabadkereskedelmi megállapodás újragondolását sürgetik a szereplők.

Szigorúan fel kell lépni az élelmiszer-biztonsági kockázatot jelentő dél-amerikai baromfihús importja ellen, mert a behozatal az uniós baromfiágazatot és a fogyasztókat egyaránt veszélyezteti – húzta alá közleményében a Baromfi Terméktanács (BTT). A termelőket összefogó szervezet szerint az élelmiszer-biztonsági tényezők miatt e termékek nemcsak az uniós baromfipiacra nézve jelentenek veszélyt, a fogyasztói kockázatok is jelentősek.

Az Európai Unió és a dél-amerikai Mercosur-országok közötti szabadkereskedelmi megállapodás kapcsán több alkalommal is írásbeli kérdéssel fordult az Európai Bizottsághoz Erdős Norbert európai parlamenti képviselő. A néppárti képviselő szerint addig nem jöhet létre a megállapodás, amíg az újabb brazil húsbotrányt a hatóságok ki nem vizsgálják, illetve a dél-amerikai ország teljes körű garanciát nem nyújt arra, hogy az onnan származó baromfitermékek megfelelnek az uniós szabályoknak.

A dél-amerikai országban tavaly tavasszal találtak először fertőzött szállítmányokat
Fotós: Reuters

Brazíliában a múlt év tavaszán robbant ki a húsbotrány, amelynek során a hatóságok burgonyát, kartondoboz-maradványokat, sőt szalmonellával fertőzött húst is találtak a feldolgozók szállítmányaiban. A nemzetközi híradások szerint elképzelhető, hogy a brazil laboratóriumok szalmonellás ügyeket tussoltak el, ezért a hatóságok a közelmúltban újabb vizsgálatokat indítottak a dél-amerikai országban.

Erdős Norbert szerint az eddigi információk alapján úgy tűnik, hogy Brüsszel a tervezett EU–Mercosur-megállapodás részeként százezer tonna baromfihús vámmentes behozatalát engedélyezné Brazília és Argentína számára. Mindez azonban igencsak érzékenyen érintené a közösség baromfiágazatát.

Az előzetes becslések szerint a piacnyitás 1,5-3 százalékos termeléseszköket eredményezne az unióban. A harmadik országok baromfitermelői ráadásul az EU-piacon indokolatlan versenyelőnyt élveznének, hiszen a közösségi termelőkkel szemben nem kell betartaniuk az uniós gazdálkodók számára kötelező, jelentős többletköltségekkel járó előírásokat.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara korábban lapunkkal közölte: a Mercosur-csoportból származó termékeket nem lehet egy lapon említeni a közösségben megtermelt árukkal.

A környezetvédelmi, állatjóléti és élelmiszer-biztonsági szabályozás terén óriásiak a különbségek. – Ha ezek az áruk bekerülnek az EU piacára, az tönkretetheti az uniós gazdákat és feldolgozókat, ami rövid időn belül kiszolgáltatott helyzetet teremtené, és veszélybe sodorná az unió és hazánk élelmiszer-ellátását is – hívta fel a figyelmet a kamara.

(Magyar Idők 2018. március 23., péntek)

Eláraszthatják a magyar utakat a bűdöset pöffgő német használtautók

A magyar autópiacon jövőjét is érintheti a lipcei szövetségi bíróság döntése, amely szerint a német önkormányzatok kitilthatják az utakról a legszennyezőbb, elsősorban dízelmotoros autókat – írja az MTI a Magyar Lízingszövetség és a Gépjármű Márkakereskedők Országos Szövetsége (GÉMOSZ) figyelmeztetésére hivatkozva.

A Gémosz szerint kockázatot jelent, hogy sok német háztartás megválhat tiltással fenyegetett autójától, amelyek egy része a helyi kereslet hiányában külföldre, akár Magyarország felé veheti az irányt. Gablini Gábor, a GÉMOSZ elnöke szerint érdemes lenne az autókat érintő, jelenlegi adórendszer módosítását megfontolni, hogy az fokozottabban figyelembe vegye a környezetterhelést, amire számos jó európai példa van.

Több nemzetközi tanulmány szerint az adók csökkentése az egyik leghatékonyabb módszer arra, hogy a kisebb károsanyag-kibocsátással bíró gépjárművek vegyenek részt a közúti forgalomban - tette hozzá. Tóth Zoltán, a lízingszövetség főtitkára szerint a német korlátozó intézkedések hatására a magyar utakra kerülő használt autók használhatósága és értéke rendkívüli mértékben csökkenhet néhány éven belül, ami veszteséget jelent a magyar tulajdonosok számára.

A GÉMOSZ és a lízingszövetség közleménye szerint a magyar piacon eladott új autók száma 20 százalékkal, 116 ezerre nőtt tavaly, ugyanakkor a behozott használt autókból 30 százalékkal több került forgalomba, mint újakból. A használt autók között sok korszerűtlenebb, magasabb károsanyag-kibocsátású jármű van, a külföldről behozott autók 30 százaléka 15 évesnél is idősebb volt tavaly.

A Magyar Gépjárműimportőrök Egyesülete (MGE) csütörtökön szintén olyan intézkedéseket sürgetett, amelyek megelőznék, hogy az idős dízelautók Magyarországra kerüljenek. Emlékeztettek arra, hogy már korábban is javasolták a gépjárműadó átalakítását úgy, hogy a kisebb károsanyag-kibocsátású járművek adóelőnyben részesüljenek, illetve átfogó javaslatot tettek egy környezetvédelmi alapú gépjármű adórendszer bevezetésére.

A bűdös dízelek kitiltása egyébként Budapesttel kapcsolatban is szóba jött a német döntés után, Tarlós István legkorábban 8-10 év múlva tud elképzelni egy ilyen intézkedést.

(Index 2018. március 23., péntek)

Négy-ötmilliárd forint takarítható meg az óraátállítással

Vasárnap hajnali 2-kor 3 órára kell állítani a mutatókat

Március 25-én kezdődik a nyári időszámítás, vasárnap hajnali 2-kor kell 3 órára állítani az órákat; az átállítással áram, egyúttal évi 4-5 milliárd forint takarítható meg - hívta fel a figyelmet a Mavir Magyar Villamosenergia-ipari Átviteli Rendszerirányító Zrt. pénteken.

Közleményükben felidéztek, a nyári időszámítás Európában egységesen elfogadott rendszer, amellyel a helyi időt március végétől október végéig egy órával előre állítják az adott időzóna idejéhez képest. A normál, azaz a téli időszámításhoz október utolsó vasárnapjától március utolsó vasárnapjáig térnek vissza.

A módszer azon alapul, hogy ha a lakosság szokásos ébrenléti ideje, a reggel hét és este tíz óra közötti időszak minél inkább egybeesik a természetes világosság idejével, annál kevésbé kell világítást használni, azaz villamos energiát lehet megtakarítani.

A hazai villamosenergia-rendszert irányító Mavir szakemberei 1949 óta gyűjtik és elemzik a mindenkorai fogyasztási adatokat. A közlemény szerint a napéjegyenlőséghez közeli tavaszi óraállításkor látványosan csökken az esti órák terhelése, mert egy órával később kell felkapcsolni a lámpákat. Az átállítás előtti és utáni időszakot összehasonlítva naponta 1,5-3 százalékos, 2000-4000 megawattóra fogyasztáscsökkenés tapasztalható az átállítás utáni időszakban.

Éves szinten körülbelül 100-120 gigawattórával kevesebb áramot használ az ország a nyári időszámítás ideje alatt, ami 30-40 ezer háztartás éves fogyasztásának felel meg, és ezáltal mérséklődik a környezetre jutó terhelés is.

A villamosenergia-megtakarítás jellemzően a háztartásokban, az építkezéseken, a hosszan nyitva tartó intézményekben és szolgáltatóknál, valamint a középületek díszkivilágítása esetében jelentkezik - közölte a Mavir.

(Magyar Hírlap 2018. március 23., péntek)

Olyan igényesek lettünk, hogy nem kérünk szénsavat az ásványvízbe

Tavaly fordult elő először Magyarországon, hogy a gyártók nem tudtak annyi ásványvizet a boltokba juttatni, amennyi teljes mértékben kielégítette volna a keresletet, azaz nyomokban áruhiány alakult ki. Ez azért is fordulhatott elő, mert a víznél a szállítás költsége a termék árához képest elég magas, vagyis az import csak akkor játszhat jelentősebb szerepet, ha a hazai termelésből már kicsavartak minden cseppet.

Magyarország az ásványvíz fogyasztásában 25 év alatt, azaz elég gyorsan került európai sereghajtók közül az élmezőnybe. Manapság az egy főre jutó fogyasztás évi 125 liter, ami az Európai Unióban már a hatodik helyre tesz minket, miközben 1993-ban még csak 7 liter gurult le egy magyar torkán. Tavaly összesen 732 millió palack vizet adtak el a magyar boltokban.

A piac egyik jelentős szereplője, a Magyarvíz Kft. most jelentette be, hogy jelentősen növeli a gyártókapacitását, és Balog Zoltán kereskedelmi igazgató azt mondta nekünk, idén is minden palackozó üzem összes kapacitása jó előre le van kötve. Ennek egyébként az az oka, hogy tavaly volt az első olyan év, amikor a kiskereskedelmi láncok rádöbbenek, nem tudnak már rugalmasan rendelni a gyártóktól a szezon közepén. Ha nagy meleg van, és elfogy a boltokból a víz, akkor nincs olyan kapacitás, amely azonnal pótolná a hiányt. Hiába mennek a kutak éjjel-nappal teljes kapacitással, az ilyenkor nem elég, vagyis a holszezonban kell előre kitermelni a nyáron eladott víz jelentős részét. Ha azonban hiány van, a vásárlók nem a palackozón, hanem a bolton verik el a port, ezért a láncok változtattak a beszerzési stratégiájukon, és előre kötnek le jóval nagyobb mennyiségeket.

A Magyarvíz új gyártósora csak mentes vizeket palackoz majd, mert az utóbbi időben a szénsavas verzió egyre inkább háttérbe szorul. A mentes vizek túlsúlya Európa szerte a fejlettebb régiókra jellemző, és ez Magyarországon is így van: Budapesten és a nyugati megyékben már sokkal inkább a mentes fogy, míg a keleti országrészben még tartja magát a bubis.

A szénsavas vizek visszaszorulása nagy ütemben megy, nem is olyan rég, a szakszövetség adatai szerint 2000-ben még az összes Magyarországon értékesített víz 81 százaléka szénsavas volt, 2012-re azonban más felmérések szerint 58 százalékra olvadt, tavaly pedig már 43 százalékra esett vissza. Ez volt egyébként az első év, amikor a mentesből már több fogyott, mint a savasból.

(g7.24.hu 2018. március 23., péntek)

Jogsértő webáruházak: nem is fontos a hibajavítás?

Kétszáz felett a súlyosan jogsértő webáruházak listája. Mit ér ez a közösségi oldalak világában? Lehet olyan, aki nem javítja ki a hibáját, pedig a hatóság kötelezi rá? Okult is persze a fogyasztóvédelem. És mit keres ott a (.)aszacuccok.hu? És egy kis bírságlibikóka. A blokk.com cikke.

A fogyasztóvédelem honlapján kétszáz fölé ugrott a súlyos hibát vétő webáruházak száma (a bejegyzés készítésekor 203 tételből állt a lista a honlap számlálója szerint). Egy év telt el azóta, hogy a vétkező webáruházak listája éledezni kezdett. A fogyasztóvédelmi törvény alapján 2017-től kötelező nyilvánosan megnevezni a súlyosan vétő webáruházakat a fogyasztóvédelmi kormányzat honlapján, ennek nyomán a jogerős elmarasztalásokról első alkalommal az előző év márciusában lehetett hírt szerezni. A súlyos hibákat egy kormányrendelet sorolja fel (453/2016. számon). Ez azt jelenti, hogy egy év alatt kétszáz webáruház akadt fenn a fogyasztóvédelmi ellenőrök rostáján – írják friss cikkükben a blokk.com szakértői.

Első körös hibaarány: 88 százalék, ez bizony nem változott

A fogyasztóvédelmi hatóság beszámolójában, igaz, csak a vége felé, elismeri, hogy az első körben végzett ellenőrzések kifogásolási aránya (amikor a fogyasztóvédelmi ellenőr olyan webáruház honlapjára toppan be, ahol korábban még nem járt) gyakorlatilag semmit nem változott a korábbi évekhez viszonyítva. Ellenőrzéseik során 2015-ben 88 százalék, 2017-ben pedig 86 százalék volt a kifogásolási arány, amikor bármilyen apró, vagy éppen súlyos hibát találtak. A vásárló számára ez első pillantásra azt jelenti, hogy ugyanolyan esélyekkel is találkozhatott az elmúlt időszakban hibás webáruházzal, mint korábban, így ebben a viszonylatban javulásról nem lehet beszélni. (Tegyük hozzá, hogy a fogyasztóvédelmi ellenőrök azért sejtik, tudják, hová érdemes nyúlni ellenőrzéskor. Így nem arról van szó, hogy az összes webáruház több mint négyötöde hibázik, hanem csak arról, miszerint egy jelentős, de pontosan nem számszerűsíthető arányú részük vét a szabályok ellen és ezek súlya nem nagyon változott eddig.)

Kétségtelen tény ugyanakkor, hogy az ismételt ellenőrzéseknél a korábbi 50 százalék feletti hibaarány kedvező módon a felére esett vissza, amiben feltehetően volt hatása annak, hogy az ismételt ellenőrzéseknél a fogyasztóvédelmi bírság alsó határát 2017-től 15 ezer forintról 200 ezer forintra emelték és erre az ellenőrök nyilván felhívták a vétkezők figyelmét. De hát így is maradt még 25 százaléknyi hibás webáruház ott, amikor ismételt ellenőriztek.

Egyharmad nem javít, pedig kötelezik rá?

A fogyasztóvédelem a honlapján sok webáruháznál feltünteteti ékes zöld felirattal, hogy a webáruház, a vállalkozás utólag pótolta a hiányosságokat, a határozatban foglaltakat teljesítette. Ez derék dolog, a bökkenő csak az, hogy a bejegyzés készítésekor a webáruházak egyharmadánál ez a tájékoztatás hiányzott.

Ezt két dolgot jelenthet, egyrészt azt, hogy a súlyosan vétkező webáruház a hibáját nem javította ki. Ez azért lenne súlyos ügy, mivel még az elsők között, tehát az egy évvel a listára tolt webáruházak között is akad olyan, aki a hivatalos tájékoztatás alapján a hibáját a hatóság felszólítása ellenére nem javította ki. És ha másnak nem, a hatóságnak ezt azért ki kellett volna már szűrnia. Vagy lenne olyan webáruház, aki egy ismételt ellenőrzéskor megkapja a kétszázezres bírságát és nem javítja ki a hibát? Azért ekkor is lépnie kellene a hatóságnak.

Hát igen, a másik lehetőség, hogy a hibát időközben kijavította a vállalkozás, de a fogyasztóvédelem ezt már nem minden esetben tüntette fel a honlapján. A véleményalkotást az olvasókra bizzuk.

Visszaszorulóban az ingyen reklám

Okult is a fogyasztóvédelem, de még van hova fejlődni. Már korábban szóvá tettük, mivel olvasóink meg is lepődtek rajta, hogy a súlyosan vétő webáruházak elérhetőségét is feltüntették a fogyasztóvédelem honlapján, oly módon, hogy onnan egy kattintással el lehetett jutni a vétkes webáruház honlapjára. És ha még a webáruház megkapta a hibáját kijavította című minősítést, a vásárlónak - némi túlzással - ez garanciát jelentett arra, hogy oda nyugodtan mehet vásárolni. Mivel két évig kell a listán tartani a webáruházat, ez még reklámnak sem lehet rossz.

De időközben változott a kép, mivel most már csak a listán szereplő webáruházak egy részére lehet átugrani a feltüntetett elérhetőségről egy kattintással. Kipróbáltuk, vannak még ilyenek is.

Mit keres itt a (.)aszacuccok.hu?

Bízunk olvasóink találékonyságában a vétkes webáruház nevét tekintve, de hát arra is felhívta figyelmünket egy olvasó, hogy léteznek feltűnő nevű webáruházak az elmarasztaltak listáján. Érdekes kérdés lehet ez, hiszen a médiában szigorúan szabályozzák a trágár, obszcén kifejezések tilalmát, inkább csak füttyülni, sípolni lehet helyette.

Az üzletelnevezések szabályai egyébként csak annyit mondanak, hogy az úgynevezett vezérszón kívül (ami a bolt, webáruház saját, a többiektől megkülönböztető neve) csak

magyar kifejezéseket lehet használni. Kérdés, hogy a fiatalok védelmének kérdése miért nem vetődik fel most, hiszen például – igaz, sok évvel ezelőtt – a „hülye” kifejezésre felkapta a fejét a fogyasztóvédelem és vaskos bírsággal próbálta jobb belátásra bírni az áruházat. Volt is vita, mennyiben káros a „hülye” kifejezés használata a reklámban a fiatalok számára. Most nagy a csend, végül szűken mérve a minősítést, jogszabályt nem sért az említett honlap elnevezése, de van, akinek szúrja a szemét. Hát majd ezt is mindenki eldönti magában, miközben a fogyasztóvédelmi kormányzat honlapján azért ott sorakozik a név. Kifogás eddig semmi.

És a közösségi oldalak: lepipálják?

A vásárló nem mismásol, ha kiszúrja, hogy sérelem éri, nem fogja vissza magát. Ez látszik is azokon a honlapokon, ahol szabad a vásárlók véleménynyilvánítása (hát igen, ez cégenként változó vegyértékű), tanulságosak is ezek. És itt nincs szabály, mi a súlyos hiba, mi nem, a vásárlónak minden hiba súlyos, ha őt bármilyen sérelem éri. Az áruházak egy része nagyon is odafigyel ezekre a bejegyzésekre.

De azért el kell ismerni, a hatósági nyilvántartásoknak is van visszatartó erejük, persze nem azért, mert a háziasszonyok nagy tömege vásárlás előtt ezeket böngészi. Szivároghatnak ki azonban innen is hírek, ennek módja már a kormányzati kommunikáció és a civil szervezetek fegyvertárába tartozik. Ezért is fontos, hogy súlyának megfelelő legyen egy ilyen lista, különben a kutya sem figyel rá, bárki is bármit mond róla.

Bírságlílikóka: nagy a csend és nem találni a webáruházakat

Korábban a fogyasztóvédelmi hatóság részletesen beszámolt arról, hogyan, mennyi bírságot szabott ki. Nyilván a vásárlók ezeket kevesellték, a megbírságoltak sokallták. Ma nem tudni, hány webáruház kapott az ismételt ellenőrzés nyomán legalább 200 ezer forint bírságot (a bírság az alsó határnál lehet több). Bár a fogyasztóvédelem nyilvánosságra hozza jogerős határozatait, az összeset, bármilyen ügyben is hozta meg, azok között elég időigényes a webáruházak keresgelése.

Persze, nem lustálkodtunk, az elmarasztalt webáruházak listájáról kiválasztottunk egy webáruházat és a működtető vállalkozás neve alapján megpróbáltuk a honlap keresőjével megtalálni a jogerős fogyasztóvédelmi határozatok között. Nem találtuk.

Megpróbáltuk még egyszer, az sem sikerült, pedig a jogerős határozatok között lehet cégnévre keresni.

Visszatérve a 200 ezres alsó bírsághatárra, szakértők ma is arra hívják fel a figyelmet, hogy a vétkező webáruházak csaknem egésze kis- és középvállalkozás, így továbbra sincs értelme a 200 ezres alsó bírsághatárnak ebben a rendben, hiszen bármilyen csekély súlyú hiba véletlen ismétlése esetén is potyoghat a 200 ezres bírság.

Például ha egy webáruház nem tünteti fel a tárhely szolgáltatóját, vagy éppen a faxszámát, arról nem lehet azt állítani, hogy igazából sérti a vásárlók valós érdekeit (elég csak arra utalni, hogy vajon hány vásárló használ fax készüléket). De hiba az is, ha a webáruház nem ad tájékoztatást a szerződéskötés nyelveiről - a szép magyar nyelvű honlapján. Mennyivel egyszerűbb lenne csak annyit mondani, hogy ha a magyartól eltérő nyelven is lehet nála szerződni, azt tüntesse fel, ha már ez olyan fontos, akkor, amikor egyébként sok milliárd forint folyik ki a határokon túli webáruházakba. És a magyar webáruházak honlapjai magyar nyelvűek.

Csak csendben jegyezzük meg, hogy elégséges lenne – pontosan a kisvállalkozások érdekében – egy magasabb alsó bírsághatár kizárólag a valóban súlyos hibák esetében, vélekednek olvasóink. Ma már látni, hogy évi 800 fogyasztóvédelmi ellenőrzés mellett az ellenőrzöttek ötöde követ el súlyos hibát. És más hatóságok mintha már nem annyira a bírságolásra hajtanának, sokkal inkább a vállalkozások segítésére.

A kormányrendelet szerint egyébként súlyos hiba az, amikor például a webáruház a szerződéskötést megelőzően nem tájékoztatja a vásárlót az előírt adatokról, vagy felróható

magatartása miatt a fogyasztó a jogszabályban meghatározott elállási jogával nem tudott élni. De ide tartozik az is, ha tisztességtelen általános szerződési feltételt alkalmazott, amit bíróság is megállapított. A tájékoztatási hiányosságok közé tartozik például (a teljesség igénye nélkül), ha egy webáruház elhallgatja a nevét, székhelyét, postai címét, telefonszámát, telefaxát, elektronikus levelezési címét, ahová a fogyasztó a panaszait címezheti, a teljesítés, így különösen a fizetés, a fuvarozás és a teljesítési határidő feltételeit, a panaszkezelés módját. De kötelező az elállási nyilatkozatminta feltüntetése is a webáruház honlapján, és tájékoztatást kell adni a kellékszavatosság és a termékszavatosság, vagy éppen a jótállás feltételeiről is.

(kamaraonline 2018. március 23., péntek)

Egyszerűbbé válik a hamisított borok kiszűrése

Elkészül a Magyar Borok Eredetmintázati Térképe.

Tokaj-Hegyalján jött létre az országban egyedülálló NMR Borlabor, mivel ez az egyik legnagyobb értéket képviselő borvidékünk – mondta Kiss Eliza, a Földművelésügyi Minisztérium kiemelt borágazati feladatokért felelős miniszteri biztosa a borlabor ünnepélyes megnyitóján, Szerencsen.

A NMR egy adatbázison alapuló vizsgálati módszer, amely eredményeként egy okos telefonnal is leolvasható hologramos matrica garantálja a bor címkéjén feltüntetett adatok (eredet, évszám, szőlőfajta) hitelességét. A módszernek köszönhetően egyszerűbbé válik a hamisított borok, a nem megengedett borászati segédanyagok és adalékanyagok kiszűrése.

A miniszteri biztos kiemelte, egy éven át a borászatok ingyenesen kapnak lehetőséget olyan világszínvonalú analitikai vizsgálatokra, amelyek eddig nem voltak elérhetőek Magyarországon. A borászok egy nemzetközileg elfogadott tanúsítványt kapnak, amely elősegíti a külföldi piacépítést és a fogyasztói bizalom erősítését.

A hazai 22 borvidékről átlagosan 960 borminta/borvidék adatai alkotják majd a referencia adatbázist. A labor csak olyan referenciának alkalmas mintát dolgoz fel, amelynél a bor eredete, a szüret éve és a szőlő fajtája egyértelműen, hitelesen dokumentálható.

A borlabort a DIAGNOSTICUM Zrt. hozta létre 879 millió forintos Európai Unió támogatással. A cég képviselői hangsúlyozták: a fejlesztés célja egy olyan, a nemzetközi adatbázis részét képező bortérkép létrehozása, amely segítségével hitelesíthető a termőhely, fajta és évszám valósága. A palackon elhelyezhető ún. NFC címke tanúsítja, hogy az identitás és az autentikusság ellenőrzése NMR meghatározással történt, az eredmény a nemzetközi adatbázisban biztonságos letétben van. Mindez kulcsszerepet tölthet be a magyar borok minőségbiztosításának és piaci presztízsének erősítésében.

A projekt alapvetően három részből áll. Így az új szerencsi laboratórium az eredetvédett borok bordiagnosztikai matematikai modelljének kifejlesztésével párhuzamosan lát neki a referencia célokat szolgáló Bor Eredetvédelmi Adatbázis létrehozásának, illetve a Magyar Borok Eredetmintázati Térképének elkészítésének.

(Agroinform 2018. március 23., péntek)

Így lehet rémálom egy sima ügynek gondolt számlamegszüntetés

Amikor az ügyfél megválni készül a bankjától, elvárja, hogy ugyanolyan flottul menjenek a dolgok, mint amikor üzletet kötöttek. Egy számla megszüntetése nem tűnik bonyolult műveletnek, ám a gyakorlatban meggyűlhet vele a banki ügyintéző baja is.

A számlazárással kapcsolatban a Bankmonitor munkatársaihoz eljutott egy olyan rémtörténet, hogy egy bankszámla megszüntetésének szándékával betérő ügyfelet nem tudtak kiszolgálni, és átirányították abba a bankfiókba, ahol a számlát eredetileg nyitotta, mondván, megszüntetni is csak ott tudják. Ez finoman szólva is nonszensz, De tényleg ez az általános gyakorlat?

Melyik bankfiókban lehet számlát megszüntetni?

A megkérdezett bankok esetében egyöntetű volt a válasz erre a kérdésre, azaz bármelyik bankfiókot felkereshetjük a számla megszüntetése kapcsán, nem csak az ügynevezett honos fiókot, ahol a nyitás történt. Természetesen, nem is lenne elvárható, hogy az ügyfél adott esetben akárcsak 20-30 kilométert utazzon ezért egy másik településre.

Csak személyesen lehet eljárni?

Elsősorban a személyes megjelenés preferált, de egyes bankok biztosítanak egyéb lehetőséget is. Például a számlazárást levélben is lehet kérni. Ez esetben tartalmaznia kell a megszüntetendő számla számát, az egyértelműen megfogalmazott szándékot, és ami a legfontosabb, hogy csak akkor végzik el a műveletet, ha a levelet az ügyfél a banknál bejelentett aláírásával látta el!

A levél tartalmával kapcsolatban mindig érdemes az adott bankkal előzetesen egyeztetni, de a dörzsöltebbek jobb esetben találnak iránymutatást a bankszámlára vonatkozó Általános Szerződési Feltételekben is.

A személyes megjelenésen kívüli másik mód, ha az ügyfél maga helyett másik személyt küld a bankba. Ez is gyakran előfordulhat, például ha az ügyfél idős koránál fogva, vagy betegsége miatt nem tud bemenni, hogy elintézzze. Erre megoldás a meghatalmazás, amelyre vonatkozóan még szigorúbbak az előírások.

E kérdésben már nem volt egységes a bankok válasza. Ahol elfogadják, ott is változó, hogy milyen típusú dokumentumot várnak el. Van, ahol csak közjegyző előtt készített meghatalmazással lehet labdába rúgni, máshol csak bizonyos számlaegyenleg felett kérik a közjegyzői hitelesítést. Megint máshol szóba jöhet ügyvéd, vagy csupán két tanú előtt aláírt meghatalmazás is. Az aláírás mintával való egyezés természetesen itt is nagyon fontos.

Hogyan lesz 0 Ft az egyenleg?

Ez egy kardinális kérdés tekintve, hogy csak 0 Ft-os egyenleg esetén lehet a bankszámlát megszüntetni. Ez még idáig nem bonyolult, azonban a nullás egyenleget kihozni néha művészet, amelynek kitanulásában a bankfióki kolléga rosszabb esetben magára van hagyva. A cikk elején említett rémtörténetben is az volt az ügyintézés csúcspontja, amikor az alkalmazott bokáig leizzadt, mire kiszámolta, mennyi az ügyfél által felvehető összeg.

A válaszadó bankok többségénél is ez a gyakorlat, azaz a fióki ügyintéző segítségével kell kiszámolni, mennyi marad a költségek levonása után. Csak bizonyos költségeket számol automatikusan a rendszer, azonban az ezek levonása után fennmaradó összeg átutalásának még díja van. Ha konkrétan 0-ra szeretné valaki kihozni a végeredményt – ami sok esetben nem is lehetséges –, akkor marad a számolgatás.

Mi erre a megoldás? Ha nem kell konkrét összeget megjelölni, csak azt, hogy a fennmaradó egyenleget kérjük átutalni. Szerencsére ilyen gyakorlat is van.

Milyen költségek merülhetnek fel számlamegszüntetés kapcsán?

- Számlamegszüntetés egyszeri díja (ezt a díjat csak fél éven belüli megszüntetés esetén alkalmazhatja a bank),
- havi számlavezetési díj,

- SMS szolgáltatás díja,
- bankkártya díja,
- de egyéb is felmerülhet szolgáltatásoktól függően.

A számlamegszűntetés legegyszerűbb módja

Az egyszerűsített bankváltás. Ennek keretében ugyanis nem kell bemenni a fiókba, azonban csak akkor alkalmazható, ha egy új számlát nyitása történik valamely másik banknál.

(HVG 2018. március 24., szombat)

Nem bízol a hiperekben? Így kerülheted el a vegyszeres zöldségeket

Kevés embernek marad ideje rá, hogy a nagybevásárlás mellett még a piacon is tegyen egy kört friss zöldségért, gyümölcsért, ráadásul sokak kedvét szegi, amikor a őstermelő pultjáról ugyanaz köszön vissza, mint a nagybani kereskedőéről. Azonban van rá mód, hogy organikusan termesztett, vegyszermentes zöldséget tegyünk az asztalra, megfizethető áron, akkor is, amikor a balkánparadicsomnak nincs szezonja.

Ha a téli hónapokban paradicsomot eszünk, az jó eséllyel Dél-Spanyolországból, az Alméria és El Ejido között elterülő fóliasátrak valamelyikéből került a polcokra. Ez a vidék a múlt század elején még Spanyolországon belül is az egyik legelmaradottabb volt, amelynek lakói jobb híján pásztorkodással foglalkoztak. Ahhoz, hogy a kopár tájból zöldségeskert legyen elsősorban víz, és talajjavítás kellett, előbbit fűrt kutakkal, utóbbit műtrágyázással oldották meg, és persze jelentős állami támogatásokkal.

Ma mintegy 45 ezer hektáron folyik a zöldségtermesztés a térségben, nagyjából akkora területen, mint Budapest, ami az úrból is jól látható. A fő profilba tartozó paradicsom és eper mellett természetesen itt sárgadinnyét, uborkát, kínai kelt, cukkinit, kaliforniai paprikát is. A Spanyolországban megtermelt gyümölcs és zöldség 60 százalékát exportálják, ami a világ egyik legjelentősebb zöldség- és gyümölcsexportőrévé teszi az országot.

Nehéz versenyezni vele

A sikersztori árnyoldala, hogy a fóliás hajtás igencsak vegyszerigényes, ugyanis a monokultúrás, az élőmunka minimalizálására épülő termesztésben kulcsszerepet kapnak a növényvédőszeresek és a műtrágyázás. Bár ezt cáfolandó, az ottani termesztői szervezetek összefogtak, hogy demonstrálják: egyre gyorsabban terjed a biológiai növényvédelem a térségben.

Egyelőre azonban az itt megtermelt zöldségfélékben jellemzően több az egészségre káros vegyszermaradék, mint a helyben termő, szezonális terményekben. Ennek a termelési technológián kívüli más okai is vannak: az árut nem egészen éretten szüretelik, hogy mire az áruházak polcait eléri még mindig frissnek hasson, ehhez pedig további vegyszereket használnak.

Bár kétségtelen, hogy gyakran szemrevalóbbak az import zöldségek és gyümölcsök, mint a lokálisan megtermelték - és kényelmes, hogy egész évben elérhetőek - az említett okok és az utaztatásból fakadó magas CO₂ kibocsátás miatt sokan visszasírják a nagy kertjéből való ízletes zöldségeket, gyümölcsöket. Csakhogy ahogy nő az import ezekben a kategóriákban, úgy csökken a kisgazdaságok száma.

Nincs utánpótlás, a fiatalok nem látják a gazdálkodásban a biztos megélhetést, mert a megtermelt zöldségeket alacsony áron veszik át a nagykereskedők"

- mondta a Pénzcentrumnak Biró Mátyás gazda, aki Ráckeven, 4 ezer négyzetméteren indítja be családi gazdaságát, amit kertészmérnök bátyjával együtt vezet.

Bíró az Észak-Amerikából és Kanadából ismert, közösségi modell szerint működő, biointenzív zöldségtermesztéssel foglalkozó gazdaságot valósít meg, amelyekben úgy állítanak elő magas tápanyagtartalmú élelmiszert, hogy hangsúlyt fektetnek a fenntarthatóságra és kiemelten figyelnek a talaj biológiai folyamataira, például bio minősített komposztot használnak trágyaként. Így a családok asztalára műtrágya- és vegyszermentes zöldségek kerülhetnek, megfizethető áron.

A modell lényege, hogy a gazda a környékbeli lakosokkal megállapodást köt a szezon elején a tanyán termelt zöldségek elosztásáról. Így a termelő fix piacra termelhet, a közösség tagjai pedig friss, ellenőrzött gazdaságból származó zöldségeket kapnak hétről-hétre.

Az értékesítési láncból kimaradnak a kereskedők, így a termények jellemzően nem, vagy alig haladják meg a piaci árakat - Bíró ezt nagyjából a hagyományos és biozöldségek közé lövi be. "Közvetlenül a fogyasztóknak tudunk értékesíteni, így tisztességes bevételre tehetünk szert, mert a kereskedők haszonkulcsának egy része nálunk marad. Nem kell görcsölni a termékek értékesítésén, a termelésre és a megtermelt termékek minőségére tudunk koncentrálni. A havonta előre fizetett tagságért cserébe komoly terv szerint termelünk, hogy a közösség tagjai számára minél színesebb választékot tudjunk biztosítani" - mondta a gazda. Kezdetben 30-35 családot tudnak így ellátni, az első kosarat május elején kaphatják a közösség tagjai, amiért hat hónapos időszakra kell szerződniük. Egy heti kosár értéke 3-4 ezer forint közé esik majd, amiben az idénytermények mellett a házhozszállítás is benne van. A kezdeményezés saját tőkéből és az Erste Bank Hígygy magadban! pályázatán nyert támogatásából valósult meg, ahol olyan ötleteket díjaztak, amelyek társadalmi szerepvállalásukkal pozitív hatással lehetnek.

Nemzetközi és magyar példák alapján Bíró úgy számol, hogy 6 ezer négyzetméteren, 5-6 ember munkájával körülbelül 50 milliós árbevétel érhető el.

Ez alapján a bátyja segítségével, aki másodállásban segít be, első évben 10 milliós árbevételre számítanak kétezer négyzetméterről, aminek durván a fele a profit.

Nem csak Ráckeve-n örülhetnek

Bár az ilyen közösségi gazdaságok jellemzője, hogy minél kisebb ökológiai lábnyommal működnek, ezért 25-30 km-es körzetnél távolabbra nem szállítanak, illetve csak korlátozott számú családot tudnak ellátni, nem csak a ráckeveiek élhetnek majd a lehetőséggel. Országszerte évek óta több ilyen kosárközösség működik, igaz, ezek többsége már betelt, és nem vesznek fel új tagokat, de a legtöbb helyen fel lehet iratkozni várólistára, illetve vannak kevésbé szigorú szabályok szerint működő közösségek is. A dobozrendszerek hasonlóan működnek a közösségi gazdaságokhoz, csak hetente lehet dönteni, hogy rendelünk vagy sem. Ezek közül az egyik legismertebb a Cargonomia, amely a Zsámboki Biokert terményeit dobozolja be.

A bevásárlóközösségek pedig egész kötetlenül, szinte webshopként működnek: hetente lehet választani egy adott listáról, milyen termékből és mennyit rendelünk a környékbeli gazdáktól. Ezek közül az egyik legrégebbi és legismertebb a Szatyorbolt. A közösségi gazdaságok bővebb listája ide kattintva érhető el.

(Pénzcentrum 2018. március 24., szombat)

GMO veszély! - génmódosított élelmiszerek

Igen sok mezőgazdasági termék esetében, illetve élelmiszerek vonatkozásában láthatjuk, olvashatjuk a címkén kiemeléssel, ha GMO mentes termékről van szó. Ez egy „bizalmat keltő” kitétel, mivel igen sokan ódzkodnak attól, hogy génmódosított ételeket fogyasszanak.

De mi is valójában a génkezelés, DNS módosítás? Speciális eljárással, az adott növény (élőlény) DNS szerkezetét feltérképezik, majd a problémás részeket „kivágják” – pl. betegségekre hajlamosság -, más és ellenálló növény (élőlény) génjeivel pótolják. A cél az, hogy olyan ellenálló növényeket fejlesszenek, amelyeket például nem kell permetezni, mert nem tudják a kártevők elpusztítani. A GMO a Genetically Modified Organism (genetikailag módosított szervezet) rövidítése. A leggyakrabban, ha ezt a rövidítést halljuk, olvassuk, akkor a szója, kukorica és búza jut eszünkbe, azonban ez a technológia már megjelent az állatok esetében is, disznók, kecskék, tehenek, lazac, hogy a legismertebb eredményeket említsük.

Miért lehet veszélyes a GMO termék fogyasztása? A válasz olyan egyszerű: csak mert ez nem a természet rendje által formált élőlény, így a szervezetbe jutva ott is beláthatatlan változást idéz elő... Jönnek még a kifogások, hogy nem kellően vizsgálták be hosszú távon a hatásait, és mindenki hallott már olyanról, hogy sokan súlyos betegségeket kaptak ilyen élelmiszerektől – autizmustól elkezdve a születési rendellenességekig. Persze ezek soha nem igazolt és tudományosan ellenőrzött állítások, de bulvárhírként olyan jól futnak.

A gének és ezáltal az örökítő anyag változása egy állandóan zajló folyamat! Minden szabadföldi kultúra (növénytermesztés) ki van téve annak, hogy a megtermékenyítés (pollen – virágpor) által más kultúrák örökítő anyagát is megkapja, így mutálódik (változik a génállomány) a növény, persze fajtán belül. A növénynemesítés is tulajdonképpen ezen alapul, amikor adott vad állományt (pl. gyümölcsfa) nemes oltvánnyal oltanak be, így már az elvárt termést hozza a későbbiekben. A GMO részben gyorsít a folyamaton, de közben magasabb termésátlagot hoz, szárazabb vidékeken is jól terem, kevesebb gyomirtót igényel termesztése.

De mi történik akkor, ha ezeket megesszük, mert a szervezetünk nincs hozzászokva az új DNS-hez, és az súlyos bajokat okoz! (????) Rendben, megesszük – mert vagyunk ilyen bátrak -, és éppen úgy megemésztjük, mint a nem GMO-val kezelt termékeket! Emésztődik a DNS-ük, és sehogy nem befolyásolja szervezetünket, ahogy korábban nem befolyásolta az az élelmiszer, amit fogyasztottunk. Ugyanis a haltól nem nőtt uszonyunk, a ráktól nem lett páncélunk, a búzától nem lett levél a hajunk helyén. Az élelmiszerek esetében van egy igen hatékony védekező rendszerünk, ezt úgy hívják, hogy emésztés! Persze vannak toxikus anyagok, de ebben a vonatkozásban igen hangsúlyosan tesztelték a GMO növények, élőlények.

Magyarországon a GMO növények termesztése csak kutatási célra engedélyezett (100 m² területen), nagyüzemi gazdálkodásban tilos az ilyen vetőmagok használata. Élelmiszerben kerül forgalomba GMO termék, azonban ezt a tájékoztató címkén fel kell tüntetni. Az EU-ban forgalmazott GMO termékek listájára itt lehet rákeresni:

http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

(<http://myhealth.reblog.hu> 2018. március 24., szombat)

A McDonald's 150 millió tonnás brutális vállalást jelentett be

Elfogadták a McDonald's ambiciózus tervét arra vonatkozóan, hogyan kívánja a vállalat csökkenteni károsanyag-kibocsátását és kisebbre venni karbon-lábnyomát a következő bő tíz évben. A Big Mac szendvics gyártója ezúttal tényleg nagy dolgot készül letenni az asztalra.

Az ENSZ-szel együttműködő, klímavédelemmel és fenntarthatósággal foglalkozó szakmai tömörülések és alapítványok is rábólintottak a McDonald's zöldülési tervére. A vállalat a

2015 és 2030 közötti időszakban, 36 százalékkal kívánja megvágni az éttermei és az irodai helyeégeinek károsanyag-kibocsátását – számol be arról a CNBC.

A teljes hálózatra kiterjed

A vállalatnál azt közölték, nemcsak saját magukra nézve határoztak meg komoly célokat, hanem elvárják, hogy franchise partnereik és szállítók is együttműködjenek velük azok elérésben. Ezért az ételek készítésére és csomagolására vetített, összesített emissziós mutatókon is javítani kívánnak 2030-ra, mégpedig tonnánként 31 százalékkal a 2015-ös értékekhez képest. Ehhez kell a partnerek együttműködése is.

A vállalat elnöke azt mondta, vállalatukkal mintegy 150 millió tonna üvegházhatású gáz kibocsátásától kímélik meg a bolygó légkörét.

Egyformán támaszkodunk a megújuló energiákra, a hatékonyság növelésére, a felelős termék-előállításra, valamint az újrahasznosítás arányának növelésére a célok elérése érdekében" – tette hozzá Steve Easterbrook.

A legkritikusabb területeket érintik a célkitűzések

A vállalat karbon-lábnnyoma a húspogácsák elkészítéséhez kötődik, kapcsolódva az éttermek energiafelhasználásához, a csomagoláshoz és a keletkező hulladékhoz.

Ezek a területeken keletkezik a vállalat globális emissziójának 64 százaléka.

A cég azt jelezte, energiahatékonyság szempontjából kedvezőbb berendezésekre cserélik konyhai eszközeit, a világítást, és törekszenek a hulladék nagyobb arányú újrahasznosítására is. Mindezek mellett, támogatják szállítóiknál azt, hogy a gazdálkodásoknál minél nagyobb arányban használjanak fenntartható mezőgazdasági termelési eljárásokat.

(Origo 2018. március 25., vasárnap)

1000 forintos só?

Na ne, így dőlnek be a magyarok a legújabb divatnak

Bődületes, akár több mint hússzoros árkülönbséget is lehet tapasztalni Magyarország nagyáruházai az étkezési sók között egységárban. Hogy mi lehet ennek a döbbenetes különbségnek az oka, egyelőre rejtély. A Pénzcentrum azonban most szakértők segítségével megpróbált utána járni annak, vajon érzékelhető-e bármilyen különbség például egy 39 és 899 forintos só között.

Egy-egy bevásárlás során a vak is láthatja, hogy a sókat felsorakoztató polcrészekon bizony bődületes, nem egyszer akár több mint hússzoros árkülönbség is tapasztalható a különböző termékek között. Arról azonban már a legritkább esetben szól a fáma, hogy mégis mi egyáltalán a különbség ezek között a sók között.

Azért hogy tisztábban lássunk a sókkal kapcsolatban, szakértők bevonásával jártunk utána annak, voltaképpen milyen folyamatok útján kerül a családok asztalaira az egyik legnépszerűbb ételízesítő, tovább elmerültünk az adalékanyagok világában is, hogy tisztázzuk, melyik sónak van és melyiknek egyáltalán nincs félnivalója e téren a népharagtól. Lehidalsz a különbségektől

A szakértők bevonása előtt kíváncsiak voltunk, hogy valójában mennyi is az annyi. Éppen ezért megkérdeztük a legnagyobb magyarországi áruházakat, hogy hány különféle só van náluk forgalomban, valamint kíváncsiak voltunk arra is, hogy ezek közül, melyik a legolcsóbb illetve a legdrágább egységre vetítve.

A beérkezett válaszok alapján a Interspar hipermarketekben 30 féle sót (márka és ezek kiszerelése) tartanak a polcokon, míg a Spar, illetve City Spar szupermarketekben a választék az áruház méretétől függ. Az Interspar hipermarketekben a felosztás a következőképpen alakul: 15 asztali/konyhasó, 10 tengeri só és 5 darab himalájai só.

Az Auchan áruházakban összesen 11 féle márkájú sót találhatnak meg a vásárlók, melyek közül a különböző kiszerelések alapján 10 féle asztalai/konyhasó, 11 féle tengeri só és 2 féle himalájai sóval találkozhatnak a vevők.

Ami a fogyasztói árakat illeti, mindkét általunk megkérdezett nagyáruházban (a Lidl, az Aldi és a Tesco cikkünk megjelenéséig nem válaszolt kérdéseinkre) az asztali és/vagy konyhasó megjelölésűek a legolcsóbbak, ezeket követik a tengeri sók, majd a sort, a legdrágábbnak számító Himalája sók zárják.

Az egységárak összehasonlítása azonban némely esetben problémás, hiszen több olyan só - jellemzően tengeri és 100 grammnál kisebb kiszerelésű- is lehet kapni a boltokban, melyet asztali üveges örlőben árulnak. Ezek pedig bármennyire is úgy akarnak kitűnni, valószínűleg nem a bennük lévő só kiugró minősége miatt, hanem sokkal inkább az örlő ára miatt emelkednek csillagászati magasságig.

Így az összevetés szempontjából pontosabb adatnak számít például az adott kiszerelésben kapható só árainak összehasonlítása. A Sparban például az S-budget 1 kilós asztali sója 39 forintba, míg az örlött Himalája étkezési só szintén egy kilogrammos csomagja 899 forintba kerül.

Ez pedig nem kevesebbet jelent, minthogy utóbbi több mint 23-szor annyiba kerül, mint az előbbi.

Senkinek ne legyenek kétségei, ugyanezek a különbségek feltehetően az összes áruházban megtalálhatók. Érdekességgéppen leugrottunk például egy közeli, közepes méretű CBA áruházba is, ahol a legolcsóbb só egy asztali só volt, kilója 79 forintért, míg a legdrágább egy kemény, műanyag dobozos tengeri só, mely 1 kilós egységáron 1 295 forintba került.

Könnyű kiszámolni, hogy ez is több mint 16 szoros különbség.

A trend tehát e viszonylag szűk merítésből is kitűnik: az asztali/konyhasó megjelölésű termékek néhány tengeri sóval kiegészülve a legolcsóbbak, melyeket követik a sokszor értetlenül drágább más márkájú tengeri sók, majd a sort -manapság talán a legdivatosabb- himalájai sók zárják, mint a legdrágábbak.

Na, most akkor tényleg, mennyit érnek a drágább sók?

A pontos belső csomagtartalom nélkül, pusztán az elnevezések alapján nehéz lenne egyetlen igazságos ítéletet mondani. Annyi azonban kijelenthető, hogy a fentebb is említett tíz, esetenként hússzoros árkülönbségek kémiai és biokémiai semmivel sem indokolhatóak - mondta el a Pénzcentrumnak Dr. habil. Rohonczy János, az Eötvös Lóránd Tudományegyetem (ELTE), Kémiai Intézetének egyetemi docense. Azért, hogy mindinkább megérthessük ennek a mondatnak a súlyát, kezdjük a só vizsgálatát a legelejáról.

Minden só tengeri só, de nem minden tengeri só bányászott só

A tisztánlátás végett fontos megjegyezni, hogy a világ összes ma fellelhető sója voltaképpen tengeri só. A kibányászott sók keletkezése ugyanis sok-sok millió évre vezethető vissza, amikor is a Föld tektonikus mozgásainak eredményeképpen az egykori tengerekből, óceánokból elzáródott részek kiszáradásával keletkeztek a mai sóbányák.

"Ezekből a sóbányákból ma kétféle technológiai fejtséssel jutnak hozzá a kitermelők, ezek közül egyik a bányászat a másik pedig az oldás" - írja a Pénzcentrumnak eljuttatott válaszaiban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH).

Oldásos eljárás

Oldáskor a terület mélyfúrását követően nagy mennyiségű vizet juttatnak a sótelepekhez, amely feloldja a mélyben összegyűlt sót. Az oldatot ezután a felszínre szivattyúzzák és bepárolják a kristályok visszanyeréséhez.

A bányászott sók mellett kaphatók a mai értelemben vett tengeri sók, ezek a tengervíz lepárlása vagy párologtatása útján kinyert sók. A tengerek vize számos ásványi anyagot tartalmaz, de legnagyobb mennyiségben nátrium-kloridot, azaz konyhasót: kb. 4 liter tengervízből 100 gramm sót lehet kinyerni.

Sólepárlás

A sólepárlást évezredek óta alkalmazza az emberiség. A tengervizet lepárló medencébe vezetik, ahol a nap és a szél hatására a víz elpárolog és visszamarad az aprókristályos só. A hagyományos módon, napon száradó só szükség esetén finomítják. Azonban a tengervízből ipari módon előállított só akár már finomítottnak tekinthető.

Gasztronómia és adalékanyagok

A só tehát legyen akár a mai értelemben vett tengeri só, asztali só vagy himalájai só nem más mint nátrium-klorid.

Ez, ha nem is a becsomagolt termék (konyhasó) 100 százaléka, de minimum 99, esetenként 97 százaléka igaz.

Már csak matematikailag is nehéz elgondolni tehát, hogy mi lehet az a csodaszer, ami ebbe, az esetenként talán 1-3 százalékba belefér és indokolja az akár több mint hússzoros árazást. Lelőjük a poént: egyszerűen semmi, nincs ilyen anyag.

A sókra vonatkozó szabályozás

Az "Étkezési só" megnevezésű termék minőségére sem európai uniós, sem nemzeti jogszabály, illetve egyéb kötelezően betartandó szabályozás (pl. Magyar Élelmiszerkönyv irányelve) nincs hatályban. Létezik viszont az MSZ 11007:2013 számú "Étkezési só (Nátrium-klorid)" című Magyar Szabvány (továbbiakban: Szabvány), melynek alkalmazása nem kötelező érvényű, de önként elfogadható - írja lapunknak a NÉBIH.

Mindegyik só típusra alkalmazható ugyanis az étkezési só megnevezés, amennyiben a termék előállítója a Szabványt önmagára kötelező érvényűnek fogadja el (amit a termék csomagolásán illetve gyártmánylapján feltüntetett Szabvány-számmal jelöl), akkor a Szabványban rögzített fizikai és kémiai jellemzőkhöz rendelt követelményeknek meg kell felelnie az adott terméknek. Ezek között csak a szárazanyagra számított nátrium-klorid-tartalom tekintetében lehet különbséget tenni, miszerint a tengeri és asztali só esetében legalább 97,0 százalék (m/m); a párolt vagy finomított vagy vákuum só típusoknál viszont legalább 99,0 százalék (m/m) a követelmény.

Érdemes megjegyezni, hogy az asztali só külső megjelenését tekintve különbözik a többi sótól, mivel az asztali só előállítása során utólagos tisztítást nem végeznek, kisebb-nagyobb mennyiségű egyéb, vízben oldhatatlan ásványi anyag (pl. homok) is marad a késztermékben, ezért a szemmel látható idegen anyagok előfordulása megengedett, de a Szabvány szerint is csak nyomokban. Az összes többi sónál nincs megengedve az idegen anyag előfordulása. Hasonlóképpen csak az asztali sónál fogadható el a szürkésfehér szín, a többi só típus csak tiszta, fehér kristályos anyagként felel meg a Szabványnak.

Az ELTE docense szerint azonban beazonosítható két, alapvetően jól elkülöníthető ág, melyek befolyásolhatják a sók élvezeti vagy egészségügyi minőségét. Élvezeti minőségen jelen esetben érthetjük például a sószemcsék eltérő nagyságából adódó különbségeket.

Az tudvalevő, hogy kulináris célra nagyobb sószemcséket szívesen tesznek az ételre. Gondoljunk csak egy szelet grill húsról vagy a mindennapokból egy sima sóskiflire. Ezek az ételek alapvetően például nem kell, hogy sózva legyenek, hiszen a készítésük végén rákerülő nagyobb sódarabokhoz érve az ember nyelve egy úgynevezett sórobbanást él át az ízlelőbimbói segítségével. És teszi ezt mindezt anélkül, hogy maga az étel agyon lenne sózva - világított rá Dr. Rohonczy János. A nagyobb szemcseméret tehát adott esetben lehet fontos kitétele egy sóterméknek vásárláskor, ugyanakkor az egyes esetekben tapasztalható gigászi árakra semmiképpen sem szolgálhat magyarázattal. Rövid kutakodás után egyébként simán találtunk nagyméretű szemcsékkel csomagolt só párszáz forintért.

Mindebből pedig, szinte egyenesen következik az is, hogy ha a megvásárolt só már eleve belefőznék a készülő ételbe, akkor aztán ízlelőbimbó legyen a talpán, amelyik a készételből kiérzi a náánsznyi különbségeket, amiket adott esetben -igaz, ami igaz- okozhatnak bizonyos adalékanyagok.

Ugyancsak vonzó lehet gasztronómiai szempontból például egyes himalájai sók rózsaszín színe. Ezek a különleges színek azonban legtöbbször valamilyen közönséges, színezésre képes anyag minimális jelenlétének tulajdoníthatók, ami nem nagy meglepetésre szintén nem lehet oka a már sokszor emlegetett árkülönbségeknek, igaz, ami igaz jól néz ki.

Az egészség fő ellenségei?

Napjaink legtöbb vásárlójának jóformán összeszorul a gyomra, ha meghalja azt a szót, hogy adalékanyag. Ez ugyanis sokak fejében valami ördögien rossz, az egészségre nagyon ártalmas dolgot jelent. Ez egyes esetekben lehet így, azonban nem érdemes általánosítani.

Az úgynevezett jódozott sók például egyáltalán nem véletlenül tartalmazzak jodid-iont. A jodid-ion elsődleges szerepe a szervezetben a megfelelő pajzsmirigy működés biztosítása. Éppen ezért a konyhasó jodid-ionnal való keverése közegészségügyi szempontból egy rendkívül öröndetes dolog.

A jodid-ion hasonló teljesen ártalmatlan adaléka lehet a nátrium-kloridnak a kálium-klorid is. Az ELTE docense felhívta például a figyelmünket, hogy adott esetben a bányászott kősók külső rétege, köznap nevén a fedősó nem más, mint a kálium-klorid. Ennek az anyagnak az íze egyébként lágyabb, kevésbé sós, mint a konyhasónak.

A tengervízben is található természetes a nátrium-kloridtól eltérő adalékok is, igaz csak nagyon elenyésző mennyiségben. Ilyenek között a magnézium-klorid és a kalcium-karbonát. Ezek az anyagok például segítik a csontépítést vagy éppen a sejtek regenerálódását. Az eddig felsorolt adalékanyagok tehát semmilyen estre sem befolyásolják negatívan az emberi egészséget, sőt. Van azonban egy, az étkezési sók egy részéhez általában hozzáadott anyag, ami bizony már jóval problémásabb.

Ez az anyag pedig nem más, mint a csomósodás gátló. Az első csomósodás gátló anyag, amit egy olcsóbb konyhasó hátoldalán találtunk az E 536 volt. Ez pedig nem más, mint a kálium-ferro-cianid, azaz köznap nevén az egyáltalán nem bizalomgerjesztő sárgavérűgő. Na persze nem kell rögvést megijedni, ennek az anyagnak a neve ellenére nincs köze a már kis dózisban is rendkívül veszélyes ciánhoz. Mégis érdemes megemlíteni, hogy ezt az anyagot például laboratóriumi vegyszerként is használják a fényképészetben.

Rendkívül kis mennyiségben egyébként élelmezésügyileg nem veszélyes, sőt előírás is van arról, hogy mekkora mennyiségben használhatják fel a vérűgőt a konyhasó csomósodásmentesítésére. A vegyület ilyen terű veszélytelensége ellenére azért érdemes feltenni a kérdést, vajon tényleg szükség van-e ilyen anyagok bevitelére a szervezetbe, még akkor is, ha ez amúgy a gyártási folyamatnál engedélyezve van. Ezt mindenki döntse el maga.

Megmondom őszintén, meglepődtem, amikor mondta, hogy a kálium-ferro-cianid szerepel egyes sókban adalékanyagként. Én inkább arra tippeltem volna, hogy például sima, természetes kőporokat használnak minimális mennyiségben csomósodásgátlásra, mint például a nátrium-hidrogén-karbonát vagy a magnézium-szilikát - reagált a Pénzcentrumnak Dr. Rohonczy János, aki persze rögvést hozzá is tette, hogy ennek valószínűleg az az oka, hogy általa említett kőporok nem oldódnak vízben, tehát idővel leülepednének a poharak vagy fazekak aljára, míg például a sárgavérűgő oldódik vízben. Ez pedig az ételkészítés közben esztétikailag fontos szempont lehet.

Láthatjuk tehát, hogy az étkezési sóknál felhasznált anyagok egy része bizony még egészségesebbé is teheti az emberi szervezet számára amúgy is nélkülözhetetlen konyhasót. De például az egyes csomósodásgátlókról már érdemes elmerengeni, még akkor is, ha ezek, az előírások betartása mellett egyáltalán nem veszélyesek az emberi szervezetre.

Miért fizetnek a magyarok?

Összességében tehát az egyes sótípusok közötti árkülönbségnek több oka is lehet -írja a Pénzcentrumnak eljuttatott válaszaiban a NÉBIH-, mindenesetre a származási hely, az előállítási technológia, a megszokottól eltérő külső megjelenés (szín, kristáyméret) is befolyásolja a fogyasztói árat,

melynek realitását a fogyasztói kereslet mértéke határozza meg.

A Spar és az Auchan tájékoztatása szerint, a jellegzetesen árérzékeny magyar vásárlók egyébként továbbra is a legolcsóbb sókat részesítik előnyben vásárláskor. Bár a Interspar/Spar az asztali sók utáni kereslet minimális csökkenéséről számolt be, ami eltolódott a jódozott konyhai sók felé, illetve a magasabb kategóriájú himalájai sók felé.

(Pénzcentrum 2018. március 25., vasárnap)

Kihunytak a budapesti fények

A Természetvédelmi Világalap kezdeményezésére a 2007-ben indult világméretű akcióban részt vevő városokban március utolsó szombatján este fél kilenc és fél tíz között egy órára lekapcsolták a világítást, hogy felhívják a figyelmet a Földet fenyegető éghajlatváltozás veszélyeire.

Az akcióban több budapesti nevezetesség is részt vett, így a Műcsarnok, a Millenniumi emlékmű, Vajdahunyad vára.

(24.hu 2018. március 25., vasárnap)

Naponta 2-3 százalékos megtakarítással jár az óraátállítás

Naponta 2-3 százalékos megtakarítást jelent a nyári időszámításra való óraátállítás - közölte a Magyar Villamosenergia-ipari Átviteli Rendszerirányító (Mavir) Zrt. szóvivője az M1 aktuális csatorna vasárnap reggeli műsorában.

Berczelly Réka elmondta, hogy most hajnalban kellett előre állítani az órát. Ezzel egy órával meghosszabbodik a természetes világosság ideje. Így az emberek később kapcsolják fel a lámpát, s ezzel lehet spórolni.

A szóvivő közlése szerint a Mavir az óraátállítás előtti és az azt követő héten is vizsgálja az energiafogyasztási adatokat. 1949 óta végeznek ilyen méréseket.

Az adatok alapján évente 100-120 ezer megawattórát lehet megspórolni. Ez 30-40 ezer háztartás teljes éves energiaszükségletét fedezi, országosan 4-5 milliárd forintos megtakarítást hoz a nyári óraátállítás - fejtette ki Berczelly Réka.

(MTI / M1 2018. március 25., vasárnap)

FVA heti sajtószemle összeállítás – 2018. 12. hét (XI. évfolyam)

Fő téma: Fogyasztóvédelem, környezetvédelem, egészségügy, energia, élelmiszer-biztonság, vásárlás, szolgáltatás, pénzügyek, utazás, érdekvédelem.

Fogyasztóvédő Alapítvány - <https://fogyasztovedelem.hu/> levelek@fogyasztovedelem.hu

Üzenőfal, panaszok, archívum: https://fogyasztovedelem.hu/Varia_x/uzeno.htm

Tudatosan Fogyasztók Köre - https://fogyasztovedelem.hu/Varia_x/tagsag.htm

Sajtószemle: https://www.fogyasztovedelem.hu/Varia_x/sajto.htm (Hír-Adás.)