Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal  
Élelmiszer biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága részére   
  
  
**Tárgy:**

Kiskunfélegyháza Katona J. u. 10 alatti mézeskalács készítő műhely   
ellenőrzése során felmerült kérdésekre Pogonyi Judit mézeskalácsos reagálása.

**Tisztelt Cím!**

Az Önök hatóságának élelmiszer biztonsági felügyelője, 2010.01.21-én 13:00 órakor műhely ellenőrzést kezdett a fenti címen. Az ellenőr nevét kiolvasni a jegyzőkönyvből nem tudom. Ekkor a hölgy egymaga kezdte meg munkáját, annak ellenére, hogy jeleztem termelés a műhelyben nem folyik, és 14:00 órára hozzátartozómhoz a kórházba kell mennem ( ez meghiúsult). A jegyzőkönyvön, mint látható az ellenőrzés befejezésének időpontja nincs is rajta.   
  
Az ellenőrzés jogosságát nem vitatom, azzal tisztában vagyok. Viszont annak módját már igen.   
  
Régi, hagyományokra épülő szakma a mézeskalácsosság. Jómagam nagybátyám és Apám örökébe léptem, ezt a jelenlegi műhelyt 21 éve üzemeltetem. A helyi érték, megőrzése, a régi jelleg az első rendű célom, mint a minta a motívum és a tájjeleg területén. A mézeskalácsosságnak két ága van, az egyik a konkrét élelmezési céllal előállított puszedli, amely igen finom alapanyagokat tartalmaz, a másik a vásárokon ajándékként forgalmazott színes mézeskalács, amely tésztájában teljesen eltér az előzőtől, de attól még minden összetevője élelmiszer alapanyag. Előszeretettel fogyasztják is. ( kivéve a szíveken lévő tükröt,melyre később térnék ki)  
  
Tehát az ellenőrzés elkezdődött .Mint a jegyzőkönyvből látszik az első probléma az alapanyag raktárban levő tojások miatt merült fel. Ezt a hibát elismertem. Itt ismét visszautalnék arra a tényre, ami gondolom semmit nem nyom a latba, hogy műhelyünk alapítása, azaz 1953 óta semmilyen minőségi probléma soha nem merült fel. Ez is azt mutatja, hogy fertőzött tojás nem fordult elő a műhelyben. A jegyzőkönyvben is elmondtam, most is leírom, nem tudok nagy tételben fertőtlenített nagyon drága tojást megvenni, mert a termelési kapacitás olyan kicsi, hogy minden bizonnyal a szavatossági idő lejártáig nem fogyna el a megvásárolt mennyiség. A műhely épület adottsága miatt nem áll módomban tojás mosó helységet kialakítani. Utólag átgondolva még egyetlen lehetőség marad, a tojáspor használata, de annak is utána kell járnom milyen tételben, és milyen kiszerelésben lehet megszerezni. Itt támadt nézeteltérésünk az ellenőrzést végző hölggyel, amolyan adok-kapok stílusban. Úgy ítélem meg mindketten feszültek voltunk. Ezt Ő úgy reagálta le, hogy bezáratja a műhelyemet, ne próbáljak semmi magyarázkodásba fogni.  
Szerinte nem működtem közre az ellenőrzése során. Ezt a kijelentését nem értem, mivel teljes mértékig átadtam neki a műhelyt, sehol útját nem álltam, tűrtem hogy ajtókat kinyisson, hogy bűn jelként emeljen le a polcról egy 1995-ös lekvárt ami még apám tulajdona volt. Ha az üvegre ránézett láthatta, nem volt használva mennyisége pedig oly csekély, hogy fájó szívvel de kidobtam a kukába. Hiába kértem viszont hogy a Busa cégnél vásárolt és szabályosan tárolt vegyes gyümölcsízeket is vegye fel a listára, ez elmaradt.  
 Ami az általa említett jelöletlen félkész árút illeti: termelés a műhelyben nem folyt. A félkész termék az un. olvasónak kimaradt piros tésztából készült szemecskéi voltak, rajta a felfűzéséhez használt cérnával. Elhangzott az ellenőrzést végző részéről az is, hogy a cérna be van-e vizsgáltatva? Ha olyan ellenőr jött volna, aki bármilyen kicsi módon tájékozott a mézeskalács hagyományos termékeivel szemben, akkor feltételezem, ez a kérdés nem hangzik el. Mint ahogy az sem, a tükrös szíveken a tükör milyen vegyi folyamatokon megy keresztül a díszítés során, és a tükrös szívek miért jelöletlenek ? Azért, mert még nem voltak becsomagolva, és az árucimke nem érintkezhet közvetlenül a tésztával, ezért ezt a külső csomagolásra rakom. A folyamathoz hozzá tartozik, hogy visszahívta két kollégáját mintegy segítségként mivel én nem működöm közre...? Meglepetésemre egyikük az a Varga Tamás volt, aki 2006-ban műhely ellenőrzést végzett nálam, egyedüli kitételként a vezetékes víz bevizsgálását kérte, ami meg is történt. Nem tudom bő három év alatt mi változott ennyire, hogy a műhely bezárásával kelljen egy kézművest fenyegetni?   
  
Szerencsétlen véletlennek tartom, hogy az ellenőrzés egy termelésmentes úgynevezett holtszezonban történt ezért senkit nem hibáztatok. Ám azt is meg lehet érteni, ilyenkor az ilyen önfoglalkoztató kézművesek, köztük én is, leállnak, kényelmesen átnézik árukészletüket, alapanyagukat, ha van, majd a márciusi indulás előtti nagy takarítást ejtik meg, amire még a hideg miatt bizony várni kell.   
  
Kitérek a rágcsáló irtásra. Nem végeztettem el mert nincs ilyenre szükségem. Azt a tudatot elviselni nem tudom, hogy bármilyen mérget a műhelyben lerakjanak. Ha ez kivédhetetlen hiba, akkor hibáztam.   
  
Még egy megállapítására a jegyzőkönyvnek reagálnék: Két kéz mosót kellett felszereltetnem, ugyanazon fal két oldalára, vagyis a munka helyiségbe, és a csomagolóba is. Ezeknek a nem használata egyszerű spórolási kérdés. Ahol mosogatok, ott miért nem moshatom meg a kezem? Ha a mellék helységbe megyek, akkor nem jövök vissza kézmosásra a műhelybe, ez logikus.  
  
Amit az ellenőr hölgy szárító szitának vélt azok kandírozáshoz használt gitterek amelyeken sült cukor van, mint ő írta szennyeződésként. Annak a cukornak meg kell száradni és használat előtt spaklival a gittereket fényesre kell kaparni, ez ennek a legelfogadottabb módja. És egyben a leggyorsabb.   
Kitérek még az általa rongyoknak nevezett kézi szőttesre, és Vileda mosogató törlő kendőre is. Itt már valóban nem szóltam semmit.   
A további félreértések elkerülése végett kértem ezt a lehetőséget, hogy a jegyzőkönyvre írásban válaszolhassak.   
  
Egy nagy bajt látok, és ezt jegyzőkönyvön kívül írom. Sajnos nem tesznek különbséget a hagyomány ápolás, és a kontár, bemutatókat végző, önjelölt mézeskalácsosok között. Mi, akik végigcsináltuk erőnkön felett HACCP rendszer szigorítását, minden nap ki vagyunk téve annak, hogy büntessenek, hogy műhelyünk bezárásával fenyegessenek. Addig, akik egy garázsban vagy otthon a konyha asztalon néha nagyon szép dolgokat alkotnak, és ötszörös áron árulják mint a hivatalos készítő, ők a népművészek?

Azt hiszem válaszaimból is kiderül, nincs veszíteni valóm. A szakma olyan mértékben visszaszorult, hogy csak azért csinálom, hogy nyolcvan feletti szüleim felügyeletét is biztosítani tudjam. Egy fillérrel sem keresek többet, mint ha ápolásin lennék, avagy ha Önök úgy döntenek vissza kényszerülök adni az ipart. Ebben az esetben csak azok sajnálkozhatnak, akik mint helyi értéket engem, a szakmám nyilvántartották, azt különböző tanácskozásaikon bemutatták.   
  
Végül, ám nem utolsó sorban a jegyzőkönyv egy sorát, amit visszautasítok, mégis kiemelek, mi szerint: "Az ellenőrzés során folyamatos rossz indulatú megjegyzéseket tett, az ellenőrzést nem tűrte"  Kérdezem, az ellenőrnek joga van-e eldönteni úgy egy vitás szituációt: " kíváncsi lennék a konyhájára..." ez a magánügyem, de állok elébe ha úgy kívánja készséggel megmutatom a konyhámat is. A fentieket csak azért írtam le hogy a "rosszindulat" megítélésem szerint 50-50%-os volt.  
  
Reagálásom a felvett jegyzőkönyvre ennyi, a tojás kezelési módot megváltoztatom, de további fejlesztésre legnagyobb sajnálatomra sem épületben, sem anyagiakban nincs kapacitásom.

Tisztelettel:

Pogonyi Judit  
- mézeskalácsos kisiparos-

Kiskunfélegyháza, Katona J.u 10                                                     2010.január.25.