HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2017. március-április

Kedves Tagjaink,

Hagyományteremtő hírlevelünk immár második alkalommal jelentkezik. Bízunk benne, hogy ismét olyan tartalommal tudunk szolgálni tagjainknak, mellyel a közétkeztetéshez kapcsolódó információkat egy helyre összegyűjtve, tömör és közérthető formában tudják olvasni. Természetesen, ahogy eddig is várjuk a közérdeklődést kiváltó témajavaslatokat. Áprilisi, tavaszi számunk ismét változatos témákat mutat be, melyek napi szinten befolyásolják a munkavégzést, hiszen ettől a hónaptól feltüntetjük az étlapon a tápértékeket, bemutatjuk a jogalkotók megközelítését, szétnézünk a gyártói piacon is. Nem utolsó sorban pedig összefoglaljuk az elmúlt hónap számunkra legfontosabb eseményét, azaz szövetségünk tisztújító közgyűlését is.

Rózsás Anikó
elnök

A TARTALOMBÓL

Tisztújító közgyűlés Szombathelyen 2
GHP munkacsoport ülések 2
Étlap – a fogyasztók tájékoztatásának eszköze 3
Táplálkozásegészségügyi rendelet fejlesztése 4
Az egészséges menzák az egészséges életmód kialakításához segítenek hozzá 4
Menő menzák az iskolákban 5
Új tésztagyár Gyermelyen 6
Biztonság és egészség - együttműködési megállapodást kötött a NÉBIH és az OGYÉI 7
Koncentrálódik és csökken a közétkeztetési piac 8
Reform előtt a közétkeztetés 9
Ételérzékenység: népbetegség? 9

TISZTÚJÍTÓ KÖZGYŰLÉS SZOMBATHELYEN

2017. március 30-án tartottuk tisztújító közgyűlésünket Szombathelyen, közel 100 tag részvételével.

Az éves közgyűlés, a 2016-os költségvetés és a 2017-es tervezet elfogadása mellett a tisztújításról is szólt.

Elnökségünk néhány tagjának lejárt az ötéves mandátuma, illetve a megnövekedett feladatok miatt az elnökség bővítését javasolta a tagságnak az elnök a tisztújítás apropóján.

Szövetségünk és egyben saját ötéves működését összegezte Rózsás Anikó elnök asszony, akit egyhangúlag javasoltak ismét elnökségi tagnak. A javaslat alapján a tagság megszavazta az alapszabály változását, így az elnökség tíz tagúra bővült, az alelnökök száma is 4 főre nőtt, az érdekképviseleti szerv hatékonyságát növelve.

Foto RAB

A jelenleg nyolctagú elnökség tagjai: Rózsás Anikó elnök, Borókné Tömösváry Lilla alelnök, Smidné Vereb Julianna alelnök, Feigl Edit alelnök, Páger Zsolt alelnök, Ambrus György alelnök, Boros Attila elnökségi tag, Végh Tamás elnökségi tag.

Az új elnökségnek sok sikert kívánunk a feladatokhoz, kihívásokhoz!

GHP MUNKACSOPORT ÜLÉSEK

Közétkeztetési tevékenységünk végzéséhez elengedhetetlen dokumentum, a 2013-ban nyomtatásban is megjelent Vendéglátás jó higiéniai gyakorlata útmutató ismét frissítés előtt áll. Az elmúlt négy évben a vendéglátást és közétkeztetést szabályozó jogszabályok oly mértékben változtak, ami elengedhetetlenné teszi az ajánlás aktualizálását. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály vezetésével a munkacsoport első ízben a 7. fejezet (Termékinformáció és a fogyasztó tájékoztatása) felülvizsgálatának látott neki. A KÖZSZÖV-ot Rózsás Anikó elnök és Páger Zsolt alelnök képviseli.

Ha nem olvasta volna még a Vendéglátás jó higiéniai gyakorlata útmutatót, ide kattintva letöltheti!

ÉTLAP – A FOGYASZTÓK TÁJÉKOZTATÁSÁNAK ESZKÖZE

Napjainkban egyre nagyobb hangsúlyt kap a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatása az előre csomagolt élelmiszerek esetében. Nincs ez másként a közétkeztetés során szolgáltatott ételek esetében sem, ahol az étlap a tájékoztatás kiemelt eszköze.

Az már sokak számára ismert, hogy a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet értelmében 2017. április 13-tól az étlapon jelölni szükséges minden étkezés: számított sótartalmát, és - allergén összetevőit (az allergén összetevők a 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében megtalálhatók), továbbá energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát- és cukortartalmát.

Ezzel párhuzamosan 2014 decemberében hatályba lépett az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII.17.) FM rendelet, mely szerint:„3. § (1) Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztónak történő értékesítése esetén az eladás helyén, jól látható módon – a fogyasztók tájékoztatása céljából –

- az élelmiszer nevét,
- az 1169/2011/EU rendelet III. melléklet 2.1. és 2.2. pontjában,
- valamint az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében előírt kiegészítő információkat fel kell tüntetni."

Az élelmiszer neve

Első hallásra egyszerűnek tűnhet az elvárás: joghurt, zsemle, vaníliasodó, stb. Ugyanakkor nem árt tisztában lenni azzal, mely élelmiszerre mikor használhatók ezen megnevezések. Valóban joghurt került az asztalra, vagy csak joghurtos pohárban lévő ízesített tejkészítmény? A pék által szállított zsemle valóban eleget tesz-e a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/81-1 Egyes kenyerek és péksütemények előírásainak? A vaníliasodó valóban tartalmaz vaníliát, vagy csak vanília aromát és így csak vanília ízű sodónak nevezhetjük?

Nehéz eligazodni az egyes élelmiszerek neve mögött húzódó jogi előírások között. Íme, néhány jótanács:

1. Előre csomagolt alapanyagok, élelmiszerek esetében minden esetben figyelmesen olvassuk el az annak címkéjén feltüntetett megnevezést. Ne hagyjuk, hogy megtévesszen a csomagolás formája, vagy azokon alkalmazott képi megjelenítés.
2. Nem előre csomagolt élelmiszerek esetében kérje a beszállító segítségét, ugyanis a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet értelmében „3. § (2) ….a nem előrecsomagolt élelmiszert forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozónak át kell adnia az élelmiszert átvevő gazdasági szereplőnek a nem előrecsomagolt élelmiszer azon adatait, amelyeket az előrecsomagolt élelmiszerek esetében …. kötelező feltüntetni."
3. A jelen cikkben szereplő jogszabályok átvizsgálása során is eljuthat az élelmiszer megfelelő elnevezéséhez, de szükség esetén jelölési tanácsadó segítségét is igénybe veheti.

Édesítőszerrel készült

A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet értelmében „14. § (4) Édesítőszer ételkészítéshez – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem használható." Ugyanakkor összetett élelmiszerek vásárlásakor továbbra sem tiltott, hogy azokban édesítőszerek jelen legyenek – ha az általam nem is javasolt -, így nem árt tudnunk arról, milyen jelölési előírások vonatkoznak rájuk.

Az édesítőszerek közé sorolandó a szorbit, az aszpartám, a xilit, az eritrit, de az engedélyezett édesítőszerek teljes listája a 1129/2011/EU rendelet II. melléklet B részében megtalálható.

A 1169/2011/EU rendelet III. melléklete szerint, amennyiben az adott élelmiszer édesítőszert, vagy édesítőszert és hozzáadott cukrot tartalmaz, akkor ezen információt az élelmiszer nevéhez kapcsolódóan kell feltüntetni. Például: „gyümölcsbefőtt édesítőszerrel", vagy „tavaszi savanyúság cukorral és édesítőszerrel".

Azoszínezékek, melyek a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhatnak

A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet értelmében „14. § (2) Közétkeztetésben az 1–6 éves korcsoport számára

még összetett élelmiszerrel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszeradalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat." Ezek az adalékanyagok az úgynevezett azoszínezékek (Narancssárga S, Kinolinsárga, Azorubin, Alluravörös, Tartrazin, Neukockin), melyeket bár – bízom benne – a közétkeztetésben jellemzően nem alkalmaznak, ugyanakkor számos összetett élelmiszer (pl.: cukrász termékek, stb.) esetében jelen vannak. Amennyiben a 6 éves korcsoport feletti korosztály számára ilyen színezéket tartalmazó élelmiszer szolgáltatását nem tudjuk elkerülni, az étlapon egyértelműen fel kell tüntetni, hogy az adott étel „a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat".

Látnunk kell, hogy ezen jogszabályok nem elsősorban az élelmiszer vállalkozók, így a közétkeztetők gazdasági tevékenységét hivatottak nehezíteni, pusztán az élelmiszerpiac átláthatóságát, a fogyasztók megfelelő információkkal történő ellátását szolgálják.

Páger Zsolt
Üzletfejlesztési igazgató
Hungast csoport

TÁPLÁLKOZÁSEGÉSZSÉGÜGYI RENDELET FEJLESZTÉSE

A korábbi visszajelzések alapján a rendelet fogyasztóbarát lett, de folyamatosan fejleszteni kívánjuk az élelmezési szakemberek jelzései alapján, ezért 2017. június 30-ig várjuk a szakmai jelzéseket következő e-mail címünkre: hirek.kozszov@gmail.com

AZ EGÉSZSÉGES MENZÁK AZ EGÉSZSÉGES ÉLETMÓD KIALAKÍTÁSÁHOZ SEGÍTENEK HOZZÁ

A megreformált közétkeztetés nagyban hozzájárul az egészséges életmód kialakításához, így emelve az egészségben eltöltött évek számát - mondta az Emberi Erőforrások Minisztériumának parlamenti államtitkára egy csütörtöki, budapesti rendezvényen.

Rétvári Bence az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) "Élj könnyebben!" kampányának díjátadó ünnepségén azt mondta, az egészséges életmódra nevelést gyerekkorban kell elkezdeni, és a kormány az elmúlt években számos olyan intézkedést hozott, ami ehhez járult hozzá.

Az államtitkár ezek között említette többek között a nemdohányzók védelméről szóló törvény szigorítását, az élelmiszerek transzzsírsav-tartalmának csökkentését, a csipszadó és az általános iskolákban a mindennapos testnevelés bevezetését.

Utalt ugyanakkor arra, hogy Magyarország még mindig elmaradásban van az Egészségügyi Világszervezet által ajánlott tej- és zöldségfogyasztási szinttől. Rétvári Bence emlékeztetett, a közétkeztetés napi költségkeretét 350 forintról 550 forintra emelték, és 2010 és 2016 között 99 ezerről 318 ezerre nőtt azon gyermekek száma, akik ingyenes étkeztetésben vesznek részt.

Pozsgay Csilla, az OGYÉI főigazgatója az intézet által életre hívott kampányról azt mondta, ugyan most eredményt hirdettek, de ez csak egy kezdeményezés elindítása. A programmal ahhoz szerettek volna hozzájárulni, hogy a gyermekek, a szülők és a pedagógusok is megértsék, a közétkeztetés megreformálása jó célokat szolgál, és ami egészséges az lehet finom is.

A tavaly korábbi novemberben indult "Élj könnyebben!" kampányban az általános iskolás osztály segítségével keresték a top50 menzaételt, valamint az "év közétkeztetője" címért lehetett pályázni. Úgy vélte, a másfél évvel ezelőtt bevezetett közétkeztetési rendelet hatalmas változást jelentett, átalakította az ételek minőségét, mennyiségét úgy, hogy azok egészségesebb és élvezetesebbek lettek.

Pozsgay Csilla elmondta, 298 osztály 7500 tanulója

vett részt a szavazásban, 41 főzőkonyha mérettette meg magát.

A top10 leves versenyében a hansági gulyásleves, a top30 főétel kategóriában a sajtos spagetti, a top10 desszert kategóriában pedig a mézes kocka kapta a legtöbb szavazatot. Azon osztályok közül, amelyek részt vettek a menzabírálaton tizenhárman 100 ezer forint értékű Erzsébet-utalványt nyertek osztályonként.

A főigazgató jelezte, a megfőzött ételek receptjei megtalálhatóak a www.merokanal.hu internetes oldalon.

Székely Levente, a Kutatópont Kft. kutatási igazgatója egy a témában készült felmérést ismertetve elmondta, az 500-500 fős szülők és gyerekek megkérdezésén alapuló felmérésből kiderült, hogy a tanulók 15 százaléka nagyon jóként, 62 százaléka pedig jóként jellemezte az iskolai ebédet. A menzával elégedetlen, vagy kevésbé elégedett válaszadók leginkább a szűkös választékot és azt kifogásolták, hogy az ételek ízetlenek. A nem menzán étkező gyerekek szülei a közétkeztetéstől való távolmaradást elsősorban azzal magyarázták, hogy gyermekük diétás étkezésre szorul (12 százalék) vagy nem szereti a menzán felszolgált ételeket (27 százalék). A vizsgálat szerint a szülők többsége, 88 százaléka soha nem élt panasszal a menzával kapcsolatban. A közétkeztetési tapasztalatokról a szülők 19 százalékát rendszeresen megkérdezik, 60 százalékuknak módjukban áll visszajelzést adni a pedagógusnak, 27 százaléknak pedig nincs ilyen lehetősége. A gyerekek esetében fordított arányokkal találkozunk, 64 százalékukat nem kérdezik meg ebben a kérdésben. A felmérés megállapította, hogy a gyerekek többsége otthon reggelizik, többnyire visz magával valamilyen uzsonnát, és nem vásárol büfében - ismertette a kutatási igazgató. A szavazatok alapján a 2016-os év közétkeztetője a martonvásári HPM Plus Kft. lett.

Forrás (klikk)

Fotó: Botár Gergely/kormany.hu

MENŐ MENZÁK AZ ISKOLÁKBAN

Kiírásra került az EFOP-1.8.5-17 Menő menzák az iskolákban – Egészséges étkezést és életstílust népszerűsítő programok felhívás.

A pályázat célja a köznevelésben részt vevő

gyermekek egészséges táplálkozáshoz szükséges tudása és készségei megszerzésének támogatása a szülők bevonásával,

a gyermekek intézményi étkeztetésének tárgyi körülményeinek javítása, úgymint:

a) ivókút, vagy egyéb ivóvízvételi hely (pl. ballon, szűrőberendezés) létrehozása

b) gyümölcskináló vagy salátabár létrehozása

c) az étkezéshez szükséges edényzet beszerzése (pl. tálca, tányér, pohár, tál, kancsó, evőeszköz, szalvéta, egyéb)

d) az étkezéshez kapcsolódó bútorzat, vagy eszközök fejlesztése (pl. étkezőasztal, szék, tálalópult, függöny, karnis, abrosz, konyhatechnológiai berendezések, egyéb).

A magyar lakosság egészségi állapota jelenleg elmarad a Magyarország társadalmi-gazdasági fejlettsége alapján elvárható szinttől. A daganatos és szív-érrendszeri betegségek mellett a mentális megbetegedések előfordulása is nagyarányú, mely tényezők összességében nagy betegségterhet jelentenek az ország számára. 2014-ben a lakosság 55%-ának állt fenn krónikus betegsége. Legelterjedtebbek a magas vérnyomás (31%), a derék- vagy hátfájás (21%) és a szív- és

érrendszeri betegségek, továbbá jelentős megbetegedések még az allergia (12%) és a lakosság 8%-át érintő cukorbetegség. A magyar felnőtt lakosság több, mint fele túlsúlyos vagy elhízott, ezen belül a fiatal nők 23%-a, a fiatal férfiak 40%-a szenved ettől a problémától. Az életkor előrehaladtával ez az arány egyre nő, a középkorú nők 53%-a, a középkorú férfiak 72%-a, valamint az idősebb nők 65%-a és az idősebb férfiak 72%-a túlsúlyos vagy elhízott.4 A felnőtt lakosság 20%-a mindennapi tevékenysége során mérsékelten korlátozott, 9,2%-a súlyosan korlátozott. A KSH adatai szerint mind a férfiak, mind a nők esetében a vezető halálokok, köztük a korai halálozás okai között szerepelnek a daganatos megbetegedések is.

A felsorolt betegségek jelentős hányada vezethető vissza a nem megfelelő táplálkozásra, valamint a helytelen (ülő, fizikailag inaktív) életmódra, ezért a lakosság egészségmagatartásában jelentős javulást kell elérni, és ehhez biztosítani szükséges a megfelelő fizikai-, társadalmi-, gazdasági- és jogi környezetet. és mindenki számára elérhető, érthető hiteles információt. Az egészség fejlesztésének és az egészségmagatartásból eredő hátrányok csökkentésének egyik fontos módszere a tudatos táplálkozás és az egészséges életstílus, életmód kialakítása.

A családok - korosztálytól, nemtől, társadalmi helyzettől, egészségi állapottól, adott esetben fogyatékosságtól függetlenül – egészséges életvitellel, életvezetéssel összefüggő szemléletformálása tekintetében nélkülözhetetlen azon kulcskompetencia-összetevők kialakítása, fejlesztése, amelyek hozzájárulnak az egészséges életmód kialakításához, az egyéni életminőség javításához, az interperszonális és szociális kapcsolatok fejlesztéséhez, így ahhoz, hogy az egészséges táplálkozás jelen legyen a mindennapokban.

A gyermekek harmonikus testi, szellemi, valamint lelki fejlődéséhez különösen fontos a rendszeres testmozgás és az egészséges táplálkozás. A kiegyensúlyozott táplálkozás az életfolyamatok működéséhez szükséges energiát szolgáltató zsírokat és szénhidrátokat, testépítő fehérjéket, az anyagcsere szabályozásában részt vevő vitaminokat és ásványi anyagokat olyan mennyiségben és arányban tartalmazza, amely optimálisan biztosítja az egészség megóvását, illetve a betegségek megelőzését. Gyermekkorban a kiegyensúlyozott táplálkozás a fejlődés és a növekedés egyik alapfeltétele. Ebben az életkorban alakul ki az ízlés, a táplálkozási szokások, a helyes étkezési mód és a kulturált étkezési magatartás. Az ekkor megszerzett ismeretek meghatározó befolyást gyakorolnak az egész további életre. Nem utolsósorban a gyermekek rendszeres, életvitelszerű testmozgása, valamint a megfelelő, kiegyensúlyozott táplálkozása és bizonyítottan hozzájárul az iskolai teljesítményhez, segíti a tanulást, csökkenti az iskolai hiányzások számát.

Forrás (klikk)

ÚJ TÉSZTAGYÁR GYERMELYEN

Varga Mihály nemzetgazdasági miniszter, Tóth Béla, a Gyermelyi Zrt. igazgatóságának elnöke és dr. Völner Pál államtitkár péntek délelőtt ünnepélyes keretek között elhelyezte az új tésztagyár alapkövét Gyermelyen.

A 7,1 milliárd forintos beruházással egy új tésztagyárat épít a Gyermelyi Zrt. A meglévő tésztagyár mellett épülő új üzem egy 11.600 raklap befogadására alkalmas automata magasraktárral is bővül. Az így létrejövő tésztagyártó komplexum kapacitása meghaladja a teljes hazai tésztafogyasztás mennyiségét, és

európai szinten is jelentős, a legmodernebb üzemek közé tartozó tésztagyár jön létre 2018 elejére.

A 7,1 milliárd forint összértékű beruházáshoz a Nagyvállalati Beruházási Támogatási program keretében

2,4 milliárd forint vissza nem térítendő állami forrást kap a vállalat. A gazdasági miniszter elismeréssel szólt arról a magas színvonalú élelmiszeripari tevékenységről, amely több mint negyven éve a gyermelyiek munkáját jellemzi.

Forrás (klikk)

BIZTONSÁG ÉS EGÉSZSÉG - EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁST KÖTÖTT A NÉBIH ÉS AZ OGYÉI

Az élelmiszer-biztonsággal és az egészséges táplálkozással kapcsolatos hatékony társadalmi szemléletformálás elősegítése érdekében együttműködési megállapodást kötött április 26-án a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) és az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI).

Az együttműködés lehetővé teszi többek között közös rendezvények, képzések és kiállítások szervezését, kiadványok megjelentetését, de a szakmai konzultációt, tanácsadást is. A tudatosságra és egészségre fókuszáló vásárlói attitűd erősítését célzó összefogás olyan kiemelt szakterületeket érint majd, mint például a speciális táplálkozási célú élelmiszerek, az étrend-kiegészítők, az internetes kereskedelem vagy a közétkeztetés - tájékoztatott közleményében a hivatal.

Az együttműködés aláírása kapcsán dr. Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke kiemelte, hogy a hivatal munkáját az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiának megfelelően végzi, mely megfogalmazza az élelmiszerlánc-biztonság stratégiai területeit. Az emberek védelme, azon belül is elsősorban a lakosság egészségének védelme, a vásárlói tudatosság növelése és a tudásmegosztás mellett kiemelt területként jelenik meg a stratégiai együttműködések, partnerségek kialakítása is. Az OGYÉI-vel kötött hosszú távú együttműködési megállapodás ezen utóbbi cél egyik mérföldköve. Bízik benne, hogy az összefogással az eddiginél is magasabb szinten tudják majd szolgálni a magyar lakosság érdekeit, kiváltképp, hogy

> *a biztonságos, minőségi élelmiszerek felhasználásával, a jelenkori táplálkozástudományi ismereteknek megfelelően összeállított étrend az egészség egyik alapköve.*

Dr. Pozsgay Csilla, az OGYÉI főigazgatója hangsúlyozta, hogy

> *az élelmiszerbiztonság és a táplálkozás-egészségügy egymást kölcsönösen kiegészítő területek,*

a két intézmény munkája eddig is sok esetben kapcsolódott egymáshoz. Az egészséges táplálkozás elősegítésére az elmúlt években az OGYÉI részvételével több sikeres intézkedés is született, például a népegészségügyi termékadó vagy a közétkeztetés esetében. Az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet célkitűzése, hogy innovatív, kezdeményező szerepet töltsön be a betegbiztonság és az egészségmegőrzés területén, építve a stratégiai fontosságú partneri kapcsolatokra. A főigazgató reményét fejezte ki, hogy az együttműködés lehetőséget biztosít arra, hogy a két szervezetben rendelkezésre álló szaktudás egymást erősítve szolgálja a hatósági és szakmai tevékenységek eredményességét, ezáltal a lakosság egészségének megőrzését és fejlesztését.

A két meghatározó államigazgatási szervezet tervei hosszú távra szólnak, ennek megfelelően az együttműködési megállapodás is határozatlan időre szól, ugyanakkor a tapasztalatok értékelése és a feladatok esetleges aktualizálása érdekében évente sor kerül majd a szerződés felülvizsgálatára.

Forrás (klikk)

KONCENTRÁLÓDIK ÉS CSÖKKEN A KÖZÉTKEZTETÉSI PIAC

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége április 27-én, a budapesti Lurdy házban tartotta országos szakmai napját, amelynek fővédnökségét Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter vállalta el.

A képviseletében megjelenő Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke elmondta: a kormány kiemelt figyelmet fordít erre az ágazatra, amely 1.5-2 millió ember napi étkezését biztosítja, és amelynek piacán elkezdődött a megújulás.

Rózsás Anikó, a KÖZSZÖV elnöke megnyitójában arról beszélt, hogy bár folyamatosan csökken a közétkeztetésben dolgozók létszáma, a szövetségé emelkedik:

már 717 tagjuk van.

Ennek harmada nagy vállalkozásoknál dolgozik, a másik harmad önkormányzati intézményekben, és szintén 30 százalékos a kisvállalkozásokban dolgozók aránya. Mögöttük pedig 3500 főzőkonyha és 6000 tálalókonyha áll az országban.

A NÉBIH a rendszeres ellenőrzésekkel hosszmetszetben látja az ágazatban zajló folyamatokat, és a hatóság elnöke a menük változatosságában, az alapanyagok felhasználásában és a kibontakozó versenyben látja a megújulást. A hibákra való figyelemfelhívás mellett a tudásmegosztás is a feladatuk, erre szolgál a hamarosan megújuló Jó Higiéniai Gyakorlat nevű kézikönyvük, és a Közétkeztetési Szakácsverseny, amelyre idén 51 csapat jelentkezett. Azelődöntőket júniusban tartják, a helyszínek: Békéscsaba, Hódmezővásárhely, Miskolc, Budapest, Pécs, Szombathely. A szakácsok felkészítésében az MNGSZ vállalt mentori szerepet.

A közétkeztetésen túlmutató problémáról is beszélt a NÉBIH elnöke: Magyarországon évente 1.8 millió tonna élelmiszerhulladék keletkezik, és ezt a pazarlást a mai gazdaság nem engedheti meg magának. Ahhoz, hogy maradék nélkül dolgozzon a szakma, a konyhákon meg kell előzni a hulladék keletkezését, amit lehet, azt újra fel kell használni vagy feldolgozni. Közös érdek, hogy a hulladék megelőzésének jó gyakorlati példái közkinccsé váljanak.

Cserháti Zoltán, a 2015-ben létrehozott Országos Gyógyszerészeti és Élelmezésegészségügyi Intézet főigazgató helyettese az ismét elinduló élelmezésvezetői képzésről beszélt, majd az európai és WHO-s előírásra készülő vizsgálatokról. 2018-ban például az idősek táplálkozásáról készül felmérés nálunk is, amelynek adatai a közétkeztetés elé is tükröt tartanak. Az intézet kommunikációs igazgatója, Tinnyei Mária az ágazat pozitív kommunikációjáról beszélt, amit a só- és cukorrendeletként elhíresült EMMI-előírások után kezdtek el. A negatív társadalmi közhangulat megváltoztatására a KÖZSZÖV-vel is együttműködve kidolgoztak egy kommunikációs stratégiát, hogy a tavaly decemberi rendeletmódosítás után a közétkeztetés jó gyakorlatát közvetítsék az olvasóknak.

Zoltai Anna az előadása előtt vette át a KÖZSZÖV nívódíját, amit idén alapított a szövetség. A NÉBIH osztályvezetőjearról beszélt, hogy tavaly tovább növekedett az ételmérgezések száma: 49-et regisztráltak, és emelkedett az érintettek száma is, 2700-ban betegedtek meg élelmiszerektől, egy részük a lengyel tojástól. Míg a közétkeztetésben kevesebb a megbetegedés, a vendéglátásban növekszik, tavaly 26 ilyen eseményt jelentettek. Különösen a házhoz szállító cégek élelmiszerbiztonsága kockázatos. A hibák legnagyobb része utófertőzésből és az elégtelen hőkezelésből származik. A közétkeztetés főző- és tálalókonyháinak ellenőrzése, a minőségvezérelt program végrehajtása során a NÉBIH azzal szembesült, hogy ezen a piacon egy jelentős koncentráció ment végbe, és már kevesebb embert szolgálnak ki, mint naponta 1.5 millió. Azért, mert sok konyha megszűnt, folyamatosan csökken az ágazatban dolgozók létszáma és a szolgáltatást igénybevevők száma is. Ez azt is jelenti, hogy nagy kapacitású konyhák nincsenek kihasználva. Máshol pedig csúcsra járatják a kapacitást: találkoztak olyan tálaló konyhával, ahol naponta 850 adag ételt adtak ki, ami nagy élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent. A hatóság véleménye szerint a megújuló közétkeztetés struktúrájának is változnia kell, a főző- és a tálalókonyhák közé be kell ékelődnie a befejező konyhának, ahol frissen tartják az ételeket.

A délutáni programok a táplálkozástudomány aktuális kérdéseivel foglalkoztak. Bíró Krisztina, az EMMI osztályvezetője azokról az uniós és WHO-s kutatásokról beszélt, amelyek hamarosan elérnek hozzánk is, és ezekre föl kell készülnie a hazai közétkeztetőknek is. Ezeknek középpontjában 2020-iga só-, a cukor-, és transzzsírfogyasztás visszaszorítása áll, elsőként pedig a gyerekek elhízására kell majd tervet készíteni. Az unió elismeri a magyar gyakorlatot, a nálunk elsőként bevezetett népegészségügyi termékadót például azóta több országban is alkalmazzák.

A közétkeztetők 2017-18. évi országos szakácsversenyének döntőjét jövő februárban, a Sirha kiállításon rendezik, ismét a Bocuse d'Or verseny helyszínén. Ezért is volt hasznos az a prezentáció, amit Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke tartott a korábbi versenyről, annak filozófiájáról és lebonyolításáról.

Forrás (klikk)

REFORM ELŐTT A KÖZÉTKEZTETÉS

A közétkeztetés megújítása egy olyan lehetőség, amely mindannyiunk egészségére kedvező hatással lehet – erről beszélt egy konferencián a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal elnöke.

Foto RAB

Oravecz Márton úgy fogalmazott: a kormány kiemelt figyelmet fordít a közétkeztetésre, hiszen naponta 1,5-2 millió ember életét befolyásolja ez a szolgáltatás.

Hangsúlyozta: fontos a jó minőségű, helyi alapanyagok használata, de gondolni kell a technológiai megújulásra is.

Képzéseknek, a tudásszint emelésének mind élelmiszerbiztonsági, mind minőségi ismeretek terén, mind konyhatechnológia terén nagyobb hangsúlyt kell kapnia. A jó gyakorlatokkal tenni kell a maradék és az élelmiszerfölösleg kialakulása ellen, illetve ki kell dolgozni az újrahasznosításának módjait, ügyelve az élelmiszerbiztonsági, környezeti és szociális szempontokra egyaránt – fogalmazott.

Forrás (klikk)

Videó

ÉTELÉRZÉKENYSÉG: NÉPBETEGSÉG?

Régen tejet vettünk és kenyeret. Ma – meglehet egyre többen – laktózmentes, vagy éppen rizstejet veszünk és gluténmentes kenyeret. Mi ez? Divat vagy civilizációs népbetegség az ételallergia és az ételérzékenység?

Magyarországon legalább másfélmillió ember laktózérzékeny, de hirdetésekben például ennek a számnak a kétszerese is szerepel. Két kiskereskedelmi lánctól kapott adatok szerint a laktózmentes termékek forgalma akár negyedével, sőt, harmadával is nőhetett tavaly, s eltérő mértékben, de a gluténmentes áruk forgalma is növekszik. Akárhogyan is, minden bizonnyal egyre többeket érintő gondról van szó.

Teljes adás megtekintése: http://rtl.hu/rtlklub/magyarulbaloval/etelerzekenyseg-nepbetegseg

Szerző: RTL.HU

TÁMOGATÓINK