

HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége



2020. december

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő	2
KÖZSZÖV HÍREK	2
Megjelent a KÖSZ 2021-2022, a Közétkeztetési szakácsverseny kírása	2
Összesítettük az első online konferenciánról visszaérkezett jelzéseket	3
FIGYELEM! 2021. január 14. A következő online KÖZSZÖV konferencia	3
KÖZSZÖV interjú Erdős Norberttel, a novemberben kinevezett élelmiszerláncért felelős államtitkárral	4
A jó baktérium nem ellenség – Tévhitek a fertőzésről	7
NNK: A közösségi helyiségek felületeinek és levegőjének fertőtlenítése UV-C besugárzással (germicid lámpákkal)	7
A NÉBIH Karácsony előtti gesztenye tesztje	7
Januártól szigorodnak a tojásokra vonatkozó tájékoztatási kötelezettségek	7
Közétkeztetési reform Rómában – amikor a menzákból lesz az ország legnagyobb bioétterme	8
Szingapúrban már a boltokba kerülhet a laborban előállított csirkehús	8
Impresszum	8

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves KÖZSZÖV tagok, Kollégák!

Egy évvel ezelőtt még meg sem fordult a fejünkben, hogy az adventi várakozás fogalmához egy új jelentés is társul.

Krisztus megszületésétől nemcsak a sötétség, hanem egy kór megszűnését is reméljük és várjuk.

Reménykedjünk, hogy a legnagyobb keresztény ünnep ereje, hitünk ereje megóv bennünket a betegségektől, megerősíti mindannyiunkban a szeretet képességét, türelmessé tesz egymás segítségében a bajok leküzdésében.

Legyünk bizakodóak és reméljük, hogy jövőre már újra találkozhatunk, együtt lehetünk a rendezvényeinkben.

A KÖZSZÖV elnöksége nevében is kívánok mindenkinek sebeket gyógyító, erőt adó, szeretettel teli ünnepeket, Jézusos tisztaságot, a Pásztorok reményét, s kívánom, hogy általunk legyen ez a nekünk teremtett világ a Teremtőhöz méltó.

Legyen szívetekben mindig karácsony.

Rózsás Anikó elnök



KÖZSZÖV HÍREK

MEGJELENT A KÖSZ 2021-2022, A KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY KÍRÁSA

Megjelent a közétkeztetés legnívósabb szakácsversenyének, Szövetségünk egyik legfontosabb munkájának, a 2021-2022-es Közétkeztetési Szakácsversenynek a kiírása.



Közétkeztetési szakácsverseny

Az immár nyolcadik alkalommal meghirdetett, többfordulós, nívós, elsősorban edukációt zászlójára tűző, két évente meghirdetett versenyt a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ)

és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szervezi, hatalmas szakmai támogatottság és összefogás mellett.

A verseny fővédnökei évek óta Dr. Nagy István Agrárminiszter, Dr. Tuzson Bence államtitkár és Dr. Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke. Szakmai védnökei Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse d' Or Akadémia elnöke és Zoltai Anna, az Élelmiszerhigiénikus Társaság alelnöke.

A verseny fő jelmondatai sem változtak: „Az út a cél!”
Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak! Hagyomány, innováció, fejlődés!

A verseny témája: Valamely magyar tájegység hagyományos farsangi ételsorának elkészítése. Feladat: felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 650 Ft/ adag.

Támogatónk:



A szervezők célja az évszakhoz köthető hagyományok, szokások, ismerős és hagyományos ízek megőrzése mellett, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása, az étkezési kultúra fejlesztése, az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése, hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése, versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése, a közétkeztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése, a közétkeztetés népszerűsítése, a közétkeztetés minőségének javítása, fejlesztése, kipróbált receptek és technológiák közzététele, iránymutatás a közétkeztetés fejlődéséhez.

3 + 1 fős csapatok nevezését várjuk, akik közül, legalább 1 fő 35 év alatti.

A verseny fő erőssége a szakmai mentor rendszer, amelyben a támogató szervezetek delegálásával elismert szakácsok segítik a versenyzőket a felkészülésben.

[A verseny kiírása itt \(klikk\) megtekinthető.](#)

A nevezéseket 2021. március 19-ig kell beadni.

További részletek és nevezési lapok a szervezők és támogató szervezetek weblapján.

<https://www.kozszov.hu/>

ÖSSZESÍTETTÜK AZ ELSŐ ONLINE KONFERENCIÁNRÓL VISSZAÉRKEZETT JELZÉSEKET

Ilyet még nem csináltunk, ezért izgalommal készülünk az első online konferenciánkra, és ugyanilyen izgalommal dolgoztuk fel a hallgatóság visszajelzését, akiknek 67 százaléka Hírlevelünkől értesült az eseményről. 77 százalékuknak nem okozott gondot a ZOOM alkalmazása, ők a kezelését könnyűnek minősítették. A témaválasztást 100 %-ban aktuálisnak és jónak, az előadást 100 %-ban értékesnek és informatívnak tartották, akárcsak a moderálást.

A válaszadók 100 %-ban úgy látták jelen helyzetünkben szükség van az ilyen rendszerű konferenciákra, amelyen a tagság szakmai információkhoz juthat, és jelezték, hogy máskor is szeretnének online konferenciákon részt venni.

Javaslat érkezett előadókra is, Mihály Kingát és Zoltai Annát hallanák szívesen. Az online konferenciák téma javaslatai a következők voltak: élelmiszerbiztonság, ételkészítési ismeretek, aktuális jogszabály változások, élelmiszerismeret, munkajog és munkavédelem, jól bevált gyakorlatok és tapasztalatok, a jövő élelmiszerei, ételhulladék, norma és költségek megállapítása, hasonló témák, mint amik eddig voltak, és bármi jó, ami életszerű.

A felsorlásból látszik, bőséggel kaptunk témajavaslatokat, és igyekszünk ennek alapján havonta egy online konferenciát megszervezni.

FIGYELEM! 2021. JANUÁR 14. A KÖVETKEZŐ ONLINE KÖZSZÖV KONFERENCIA

Jelentkezési határidő 2021. január 7.

A konferencia időpontja:

2021. január 14-én 14:30 – 15:30

Téma: OGYÉI Segítség a mindennapokhoz -táplálkozás-egészségügyi rendelet, gyakorlat, változások, szakmai kapcsolat.

Előadó: Feigl Edit főigazgató helyettes, a KÖZSZÖV elnökség egykori tagja.

A részvétel KÖZSZÖV tagoknak ingyenes, de regisztrációhoz kötött.



[További részletek és jelentkezés \(klikk\)](#)

KÖZSZÖV INTERJÚ ERDŐS NORBERTTEL, A NOVEMBERBEN KINEVEZETT ÉLELMISZERLÁNCÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁRRAL



Kérdés: Eddigi pályafutása során milyen, az élelmiszerlánc- és biztonság-területeken dolgozott, jelenlegi pozíciójában mik a legfontosabb céljai?

November 1-jétől az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkári pozícióját töltöm be, jelenleg a kollégáimmal azon dolgozunk, hogy

a magyar családok asztalára jó minőségű, biztonságos hazai termékek kerüljenek.

Szeretnénk felhívni az emberek figyelmét arra, hogy az élelmiszerlánc biztonságát, egészségünket csak együtt tudjuk megvédeni, ehhez felelős vállalkozói magatartás és a tudatos vásárlás is szükséges. Az államtitkársághoz tartozó hatóság, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) a lakosság részéről a legnagyobb köztiszteltetnek örvendő hivatalok egyike. Azon munkálkodunk, hogy ez a jövőben is így legyen. Emellett úgy vélem, hogy nagy káosz van a hazai tanúsítványok és a védjegyek piacán, amin az elkövetkezendő időszakban mindenképpen szeretnék változtatni. Félreértés ne essék, nem magát a védjegy ágazatot szeretnénk megreformálni, erre nincs hatáskörünk; ehelyett olyan hazai, jó minőségű, biztonságos élelmiszereket jelölő védjegyrendszer életre hívását tűztem ki célul, ami a vásárlók felé hiteles és hatósági garanciát biztosít. Ez a munka a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyrendszer elindításával kezdetét vette.

Támogatónk:



Kérdés: Nagy örömmre szolgál, követve a sajtóban eddig megjelent híreket, hogy fontosnak tartja a kapcsolattartást a szakmai civil szervezetekkel, kérdésünk erre épül. Van-e lehetőség arra, hogy januárban elnökségünk néhány tagjával személyesen is találkozzon és megbeszéljük együttműködésünk részleteit?

Természetesen, várom önöket szeretettel.

Kérdés: Véleménye szerint a közétkeztetésben egyre növekvő arányban megjelenő úgynevezett „helyettesítő termékek” kiszorítására milyen lehetőségek, megoldások vannak?

A jogszabályi definíció szerint élelmiszernek tekintünk mindent, amit emberi fogyasztásra szánunk, illetve

amit emberek fogyasztanak el. A „helyettesítő termékekre” viszont nincs egyértelmű jogi passzus, de alapvetően ezek is megfelelnek az élelmiszer fogalmának, így használatuk hatósági eszközökkel jelenleg nem tiltható.

Támogatónk:



E téren épp ezért nagyon fontos az edukáció, a tudásmegosztás. Nem szabad ugyanis megfélemlíteni a közétkeztetési szolgáltatást végző vállalkozások felelőségéről sem, hiszen ők szerzik be és állítják étrendbe a „helyettesítő termékeket”. Az ő meggyőzésük, „szemléletformálásuk” révén lehet a leghatékonyabban változást elérni. Konferenciákon, közétkeztető rendezvényein meghívott előadóként a Nébih képviselői a múltban is és jelenleg is nagy hangsúlyt fektetnek arra, hogy felhívják a figyelmet a minőségi alapanyagok, a hazai, a helyi termékek használatára. Fontosnak tartjuk az élelmezésben dolgozók alapanyag ismereteinek bővítését is.

Természetesen minden egyéb eszközt, lehetőséget is megvizsgálunk, amely a „helyettesítő termékek” arányának minimálisra csökkentését eredményezheti.

A Nébih a közétkeztető létesítmények minősítése, (Minőségvezérelt Közétkeztetés Program) egytől-ötig terjedő osztályozása során mérhető előnyben részesíti a helyi terméket, alapanyagokat felhasználókat.

A hatósági ellenőrzés részeként figyelik a fogyasztók megfelelő tájékoztatását is. A vállalkozások ugyanis kötelesek korrektül felvilágosítani a fogyasztót arról, ha az étel nem tejföllel, hanem frissfövel készült vagy sajt helyett pizzafeltét van az adott ételen.

Kérdés: Miként látja, hogyan alakul a hazai élelmiszerek felhasználása és a rövid ellátási lánc, különösen a közétkeztetésben, és e téren még milyen fejlesztésre és változtatásokra van szükség?

Egy idén készített friss felmérés szerint a közétkeztetésben felhasznált hazai alapanyagok aránya eléri az 50 százalékot. Ezen az arányon még lehet javítani a konyhák ösztönzésével, a fentiekben már említett programmal. A Nébih már évekkkel ezelőtt is vizsgálta a kérdést, és arra a következtetésre jutott, hogy a nagy szolgáltató láncok, „élelmiszer-gyárák” működő, a maximális költséghatékonyságra fókuszáló óriás konyhák (napi több ezer adagos termelés) helyett a helyi kis konyhák visszaállítása sokat javítana az ételek minőségén.

A nagy konyhaüzemek, országos hálózatok esetében nem érvényesül minden esetben a rövid ellátási lánc, a központi árubeszerzéskor nem szempont a helyi termékek beszerzése. Helyi, kis konyhákat az adagszámuk szempontjából is könnyebb ellátni megfelelő mennyiségű helyi termékkel, így a rövid ellátási lánc esetükben könnyebben megvalósul. A központosított nagykonyhákban megfőzött több ezer adag „sablonos” étel szállítása is nagy területeket fed le (tálalókonyhák távol vannak), ezzel is növelve az ellátási lánc hosszát és rontva a fogyasztó elé tált készlet minőségét.

Támogatónk:

BUNGE™
PROCUISINE

Kérdés: Tervezik-e az élelmiszerlánc hatósági felügyelet megváltoztatását, különösen a közétkeztetés területén?

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szervek (Nébih, megyei kormányhivatalok, járási hivatalok) lefedik, felügyeletük alatt tartják a területet. Nyilván, az ellenőrzési kapacitás mindig lehetne több, ugyanakkor igazi, hosszú távú eredményt nem a hatósági felügyelet fokozásával, hanem a már említett szemléletváltással lehet elérni.

Épp ezért a hatósági ellenőrzések mellett fontos szerepe van a közétkeztetés területén a Nébih által már

több éve bevezetett, a korábban már említett kötelező minősítési rendszernek, a Minőségvezérelt Közétkeztetés Programnak. Örömmel mondhatom, hogy a program során már ismételt, többszöri minősítésen átesett konyhák esetében javuló tendenciát tapasztalunk. A program célja a fejlődésre ösztönzés, a jeles és a jó minősítések eredményét folyamatosan nyilvánosságra hozzuk a Nébih honlapján. Az ennél rosszabb eredményt elérő üzemeltetőtől intézkedési tervet kérünk a hibajavításokról és a fejlesztésekről. Ha ezt nem készíti el határidőre, akkor a „fejlesztés alatt, jobb minősítésre pályázik” megjelölés helyett a Nébih közzéteszi a minősítés valós eredményét. Ez a felület egyébként mind a szülőknek, mind az önkormányzatoknak fontos információforrás. Utóbbiaknak szerződéskötés előtt kifejezetten hasznos tájékozódniuk az oldalon, hogy lássák, mennyire felkészült főzőkonyhával szeretnének megállapodni.

Kérdés: A közeljövőben tervezik-e ezt a területet érintő rendeletek, szabályozások kidolgozását, ha igen, miről, és ebbe a munkába tervezik-e bevonni Szövetségünket?



A közétkeztetés ágazata is folyamatosan változik, fejlődik, amit mi is figyelemmel követünk. Több ágazati jogszabály is kidolgozás alatt áll, amelyekről természetesen, amint lehet, tájékoztatjuk majd az érintettek és a közvéleményt is. A Nébih és a civil szervezetek kapcsolata harmonikus, az évek alatt jó munkakapcsolat alakult ki, így, ahogy eddig, úgy a jövőben is számítunk a civil szervezetek munkájára és javaslataira.

Kérdés: Miként járul hozzá a közelmúltban bevezetett védjegy (KMÉ) rendszer az élelmiszer-biztonsághoz és élelmiszer-minőséghez? Egy átlagos vidéki közétkeztetési konyha vezetőjének mit kell tudnia a hazai élelmiszer védjegyekről, hol keresse? Várhatóan milyen termékkörök kerülnek a KMÉ rendszerbe, és megjelenik-e a nagy kiszerelésű, közétkeztetésben felhasználásra kerülő termékek esetében?



Ahogy a védjegyeknek, így a Kiváló Minőségű Élelmiszer tanúsító védjegyrendszernek is célja, hogy segítse a vásárlókat a döntésben és közben növelje a fogyasztói tudatosságot. A KMÉ-védjegyrendszer azért jött létre, hogy kiemelje a kiváló minőségű termékeket a kínálatból, hogy a vásárlók a védjegyes termékek által olyan terméket kapjanak, amelynek előállítása fokozottan ellenőrzött és valóban jobb minőségű. Pont emiatt is áll az Agrárminisztérium a Nébih neve által fémjelzett védjegyrendszer mellett. A védjegyrendszernek két fokozata van: az alap fokozatára a fogyasztói tejjel, a natúr joghurttal, a kefirrel, a vajjal, a tehéntúróval, a tejföllel, a tejszínnel és a trapista sajttal lehetett pályázni, az arany fokozat esetében pedig a tejföl és a tehéntúró termékkategóriák termékmustrája zajlott le. 2021-től már a friss húsok és hústermékek előtt nyílik meg a lehetőség.

Ez a védjegyrendszer a vásárlókat és az ipart egyaránt hivatott szolgálni. Mindkettő érdeke, hogy a védjegyrendszert mihamarabb minél több termékkörre és szektorra kiterjesszük. Mindenkinek, aki érdeklődik a védjegyrendszer iránt, javasoljuk, hogy kövesse figyelemmel a kme.hu honlapot, a Kiváló Minőségű Élelmiszer-védjegyrendszer hivatalos weboldalát, ahol a védjegyrendszer legfontosabb tudnivalói és aktualitásai mellett a védjegyes termékek is megtekinthetők.

Köszönöm az interjút!

Zoltai Anna

Támogatónk:



A JÓ BAKTÉRIUM NEM ELLENSÉG – TÉVHITEK A FERTŐZÉSRŐL

Soha ilyen aktualitása nem volt a Semmelweis Egyetem honlapján korábban megjelent cikknek.



„Az immunrendszer úgy működik, mint egy sportoló, aki minél többet edz, annál erősebb – mondja dr. Barcs István, a Semmelweis Egyetem ETK Epidemiológiai Tanszékének vezetője. A fertőzéseket könnyebben kapjuk meg, ha szervezetünk legyengült. Ez azonban nemcsak az immunrendszeren múlik, hanem a másik két védelmi zóna, a bőr- és a bélflóra állapotán is. Ha ezek sérülnek, fogékonyabb a szervezet a fertőzésekre.”

[Olvass tovább \(klikk\) – semmelweis.hu](http://semmelweis.hu)

Támogatónk:



NNK: A KÖZÖSSÉGI HELYISÉGEK FELÜLETEINEK ÉS LEVEGŐJÉNEK FERTŐTLENÍTÉSE UV-C BESUGÁRZÁSSAL (GERMICID LÁMPÁKKAL)

Az UV-C fény (200 és 280 nm közötti hullámhossz) megfelelő teljesítménnyel és behatási idővel alkalmazva hatásos baktérium-, gomba és vírusölő tulaj-

donsággal bír. Nemzetközi adatok alapján a jelen járványt okozó SARS-Cov-2 vírus a vizsgálatok alapján igen érzékenynek tűnik UV-C sugárzásra.

[Olvass tovább \(klikk\) – Nemzeti Népegészségügyi Központ](#)

A NÉBIH KARÁCSONY ELŐTTI GESZTENYE TESZTJE

Megnyugtató, hogy élelmiszerbiztonsági szempontból mindent rendben találtak, egyéb hibák azonban előfordultak. A jelölések vizsgálatakor problémák mutatkoztak a termékek megnevezésével és a tápértékjelöléssel, és az egészségre, a tápanyag-összetételre és „cukormentességre” vonatkozó állítások közül is volt, ami nem stimmel. 7 termék esetében jelölési hibák miatt figyelmeztetésben részesülnek az élelmiszer-vállalkozók.



[Olvass tovább \(klikk\) - NÉBIH](#)

JANUÁRTÓL SZIGORODNAK A TOJÁSOKRA VONATKOZÓ TÁJÉKOZTATÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A Magyar Közlönyben 273 számában megjelent agrárminiszteri rendelet szerint változások a következők: Nem előre csomagolt tojás végső fogyasztónak történő értékesítése esetén 2021. január 1-től fel kell tüntetni a származási országot szövegesen és a helyi termelői piac kivételével, grafikai ábrázolással, a származási ország zászlóját.

Támogatónk:



A származási ország feltüntetését oly módon kell elvégezni, hogy az eladásra kínált, különböző származási országú tojások a végső fogyasztó számára egymástól egyértelműen elkülöníthetőek legyenek.

Támogatónk:



KÖZÉTKEZTETÉSI REFORM RÓMÁBAN – AMIKOR A MENZÁKBÓL LESZ AZ ORSZÁG LEGNAGYOBB BIOÉTERME

Ma talán minden eddiginél fontosabb, hogy gyermekeink olyan élelmiszereket kapjanak, amelyek segítenek megőrizni az egészségüket és bolygónk jövőjét egyaránt. A hazai ökomódszerekkel termelt élelmiszerek ilyenek: megbízhatóak, egészségesek és előállításuk kíméli a környezetet. Emellett értékteremtő munkát és bevételt biztosítanak a helyi közösségeknek, a hazai gazdálkodóknak. Ha ilyen alapanyagok kerülnek a közétkeztetésbe, akkor minden gyerek egyenlő eséllyel juthat egészséges, hazai, ökológiai módszerekkel termelt élelmiszerekhez. Az alábbiakban bemutatjuk, hogy csinálták mindezt Rómában. Hiszünk abban, hogy mindez Magyarországon is lehetséges.

[Olvass tovább \(klick\) – Greenpeace](#)

SZINGAPÚRBAN MÁR A BOLTOKBA KERÜLHET A LABORBAN ELŐÁLLÍTOTT CSIRKEHÚS

A világon elsőként Szingapúr engedélyezte a laboratóriumi körülmények között előállított csirkehús értékesítését – olvasható az agroinform.hu-n.

[Olvass tovább \(klick\) - Trademagazin](#)

Támogatónk:



IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezés-vezetők Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.

Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna és Páger Zsolt.

A következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMÉZÉSVEZETŐK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

elnök: Rózsás Anikó

1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Levél cím: 9700 Szombathely, Simon István út 1.
+36-30-257-8454, +36-30-702-6694

Adószám: 18383001-1-42

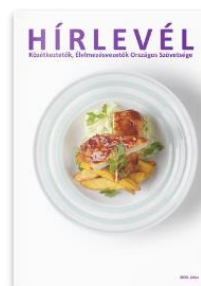
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201

www.kozszov.hu

hirlevel.kozszov@gmail.com

Korábbi hírleveleink itt megtekinthetők:

<https://issuu.com/kozszo>



KÖZSZÖV Hírlevél 2020. július
by KÖZSZÖV
Published 1 month ago



KÖZSZÖV Hírlevél 2020. június
26.
by KÖZSZÖV
Published 2 months ago



KÖZSZÖV Hírlevél 2020. május
15.
by KÖZSZÖV
Published 3 months ago



KÖZSZÖV Hírlevél 2019.
december
by KÖZSZÖV
Published 9 months ago



KÖZSZÖV hírlevél 2019. május
by KÖZSZÖV
Published 1 year ago



KÖZSZÖV hírlevél 2018. május
by KÖZSZÖV
Published 2 years ago