



HÍRLEVÉL

Közétkesztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. február - VII. évfolyam 2.szám



A TARTALOMBÓL

<u>Beköszöntő</u>	2
<u>KÖZSZÖV hírek</u>	3
<u>SÉF the World! Környezetvédelmi vetélkedő 7-12. osztályosoknak - felhívás</u>	3
<u>Biztos, hogy helyesen sózunk?</u>	3
<u>Partneri egyeztetések</u>	3
<u>ITT a KÖSZ 2023-2024. versenykiírás</u>	4
<u>KÖZSZÖV webinarium 2023.01.31. értékelés</u>	4
<u>Következő Webinarium 2023.03.01. 10:30</u>	4
<u>Fenntarthatósági rovatunk</u>	5
<u>Dabas, a svédasztalos menza, ahol nincs maradék</u>	5
<u>A fenntarthatósági jelölések igazságtartalmát ellenőrzi a brit versenyhivatal</u>	5
<u>Haladás a hulladékfronton</u>	5
<u>A vállalatok ellenére emelkedett az egyszerhasználatos műanyag hulladék mennyisége 2019 és 2021 között</u>	5
<u>Értrendünk átalakításával tehetünk a legtöbbet a környezetünkért – Interjú</u>	6
<u>A hüvelyesek: Méltatlanul mellőzött fehérjeforrásaink</u>	6
<u>Kevesebb hústermék lehet a jövőben a Lidl polcain</u>	6
<u>Laborhúsnak híg a leve? Környezet, egészség és fehérjeterjesztés</u>	6
<u>Szakmai hírek</u>	7
<u>AZ NNK közzétette a Táplálkozás-egészségügyi minősítések eredményeit</u>	7
<u>Az iskolabüfék kínálatának szabályozása</u>	7
<u>Elfogyott a magyar természetű burgonyakészlet</u>	8
<u>Így használhatók fel állateledelként az állati eredetű melléktermékek</u>	8
<u>Bírálták a közösségi médiában a kanizsai közéleti minőségét</u>	8
<u>Ősszel már emeltek az árakon, de van, ahol januártól újabb 20-30 százalékkal kerül többbe a menza</u>	8
<u>Százmilliókkal drágult a gyerekek étkeztetése a menzákon</u>	8
<u>Daganatot okozhatnak ezek az élelmiszerek</u>	8
<u>Először adták át Az Év Leginspirálóbb Vezetője Díjat</u>	9

Jöhet a lisztkukac és a darált tücsök 9

A tudtukon kívül tesznek rovarokat a termékekbe? – Európai Bizottság válasza 9

Katar: Az iszlám hívei nem ropogtathatnak bogarakat 9

Egyedi jelölést kapnak hazánkban a rovarfehérjéket tartalmazó termékek 10

E havi élelmiszerbiztonsági tippünk 10

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves KÖZSZÖV Tagok, Tisztelt Olvasók és Kollégák! Sziasztok!



Ebben a vidám, korhely hangulatú, ám néha csípős hónapban engem ért a megtiszteltetés, hogy megírhasam beköszöntönket. Amikor Zoltai Anna elnök Asszony felkért eme becses

feladatra tudtam, hogy könnyű dolgom lesz, hiszen ez a hónap csupa én vagyok!

EMBEREK! ITT A FEBRUÁR! ITT A FARSANG!

Bár Olaszország a farsang hazája, mi magyarok a német fasching szót vettük át a karnevál helyett. Az eredetileg pogány ünnep a tél és a tavasz küzdelmét szimbolizálja. Ebben a hónapban bálokkal, mulatsággal és torkoskodó eszem-izmom dínom-dánommal próbáljuk elfeledni a hideget és szürkeséget. Mindazok mellett, hogy gondosan ügyelünk a disznóvágások után bőségesen megtelt éléskamrák kiürítésére, fontos, hogy a közéleti életben ilyenkor megjelenő farsangi finomságokat minél szervezet kímélőbben készítsük el. Ebben nagy segítséget nyújt a folyamatosan fejlődő konyhatechnológia és a meg-megújuló házi praktikák. Gondolok itt például édesanyám ellenállhatatlan kolbászos korhelylevesére, melynek puffasztó hatását redukálni lehet, ha fedő nélkül főzzük, vagy a lefedett fedő aljára lecsapódó gőzt időnként letöröljük.

Szentesi nagymamám szerint ilyenkor az elengedhetetlen desszert a pampuska! Szerintem összevesznének a székelyföldi szakácsnőmmel, Tündével, aki szerint a pánkó. Legyen szó herócéról, siskáról, lapótyáról, tarkedliról vagy csörögéről, a lényeg, hogy fánk! A fánk az 1400-as évek óta népszerű Európában.

Eredetileg teljesen megegyezett a kalácstésztával, amit idővel aszalt gyümölcsökkel tökéletesítettek, majd olajban sütöttek ki a hollandok. A jó magyar háziasszony klasszikus receptje alapján készült csemege sokkal egészségesebben is elkészíthető, ha például fehér liszt helyett teljes kiőrlésűt, vagy ha cukor helyett kókuszvirág-cukrot használunk.

Engedjétek meg, hogy megosszam veletek kulináris fenoménunk, Végh Tamás farsangi fánkreceptjét, amiből 50 fánkot lehet elkészíteni és közkedvelten használunk a közétkeztetésben:

Hozzávalók: liszt 900g, cukor 150g, élesztő 40g, olvasztott vaj 100g, tojás 1 egész + 3 sárgája, vanillincukor 30g, tej 0,6 l, só 20g. Az élesztőt kevés cukorral, a kézmeleg tejben (36-38°C), felfuttatjuk, majd a száraz alapanyagokhoz adjuk, a tojásokkal és az olvasztott vajjal. Sima, csomómentes tésztát gyúrunk, hólyagosra dagasztjuk. Ez igen fáradságos, de elengedhetetlen folyamat. Kelesztjük, kinyújtjuk, szaggatjuk, klaszikus fánkformára és újra kelesztjük. A tetejét megkenjük olajjal, kiolajozott sütőtepsire rakjuk és előmelegített, légkeverős sütőben 160 fokon megsütjük. Jó étvágyat kívánok hozzá!

Személyesen azt tanácsolnám Nektek, hogy használjuk ki ezt az időszakot arra, hogy jókat együnk-igyünk (persze csak módjával), hiszen egyszer minden jó véget ér. Hogy mikor? Hát a 40 napos böjt kezdetével, amikor is sokkal egészség tudatosabb étrendet tudunk kialakítani magunknak. De ez már egy másik beköszöntő témája lesz.

Köszönöm szépen megtisztelő figyelmezteteket! Sok Erőt és Egészséget kívánok Nektek!

Ibolya Máté

KÖZSZÖV Felügyelő-bizottsági tag

KÖZSZÖV HÍREK

SÉF THE WORLD! KÖRNYEZETVÉDELMI VETÉLKEDŐ 7-12. OSZTÁLYOSOKNAK - FELHÍVÁS

Kérjük, hogy tagjaink az ellátott intézményekben népszerűsítsék az alábbi kezdeményezést!

A Magyar Természetvédők Szövetsége szakmai együttműködésben a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségével "SÉF the World!" címmel háromfordulós környezetvédelmi vetélkedőt hirdet 7-12. osztályos diákok 3-4 fős csapatai számára.

A vetélkedő témája: Fenntartható és egészséges étkezés a húsfogyasztás csökkentésével



A vetélkedő célja: A heti húsmentes étkezési nap bevezetésének megismertetése és népszerűsítése.

Jelentkezési határidő: 2023.03.14.

[További részletek és a jelentkezési űrlap itt érhető el \(klikk\).](#)

BIZTOS, HOGY HELYESEN SÓZUNK?

Ezzel a címmel tettünk közzé honlapunkon egy hasznos szakmai iránymutatást. A sót a közétkeztetésben pontosan kell mérnünk és adagolnunk, ráadásul fontos szerepe van az ételek ízének, állagának kialakításában. A pontosan kimért anyaghányadok, nyersanyag-kiszabatok alapján zajló főzés hétköznapi rutinjában „elcsúszhat” a figyelem arról, hogy mikor a legalkalmasabb a sót az ételhez adni. Kevesen tudják, hogy az ételkészítés során melyek a sózásra legalkalmasabb pillanatok, pedig a megfelelő időben sózás kulcsfontosságú, és odafigyeléssel a kívánt ízhatáshoz és állaghoz kevesebb só is elegendő.

[Olvasd tovább: kozszov.hu \(klikk\)](http://kozszov.hu)

PARTNERI EGYEZTETÉSEK

Tovább folynak a partner egyeztetések. 2023. február 14-én egyeztetést folytattunk a Magyar Vendéglátók Ipartestületével és a Coninvest-el a KÖSZ 2023-2024 szakácsverseny szervezése és a 2023-as évi együttműködések kapcsán. **Támogatnak, segítenek bennünket.**



A képen Kertész Mirjam a Coninvest igazgatója, Zoltai Anna a KÖSZÖV elnöke, Kovács László az MVI elnöke és Bíró Bernadett, az MVI titkára.

ITT A KÖSZ 2023-2024. VERSENYKIÍRÁS



A Közétkeztetési Szakácsverseny, a 'KÖSZ' jólismert logója mellett mostantól folyamatosan adunk információkat a KÖSZ 2023-2024-es szakácsversenyéről, melyet immár a kilencedik alkalommal szervezünk meg.

A kiírást külön megküldjük tagjainknak, de letölthető lesz weblapunkról is.

Változatlan a verseny mottója és védnök, illetve mentor rendszere. A versenyszervezők továbbra is a KÖSZÖV, a Nébih és az MNGSZ, továbbá most is mellettünk állnak a támogatói szakmai szervezetek és intézmények. Új szakmai partnerként mellénk állt a Magyar Természetvédő Szövetsége.

A szokásosan kétéves ciklusban zajló, jó hangulatú fejlesztő versenyre kötöttség nélkül minden 4 fős közétkeztető csapat - legyen akár alkalmilag erre a versenyre szerveződött, akár egy-egy munkahelyi csapat - nevezhet, akik vállalják a háromfordulós megméretést, és nyitottak a közben zajló fejlődésre, amiben elismert séfek, szakemberek adnak segítséget.

A verseny témája a fenntartható közétkeztetés lesz, kapcsolódva a Magyar Természetvédők Szövetségével közös kampányunkhoz, amely **a közétkeztetésben heti egy húsmentes** napról szól.

A 4 fős csapatoknak 4 óra alatt három fogásos menüt kell elkészíteni, amely **nem tartalmazhat húst, viszont kötelező lesz használni mélyalmos tojást, rögzös túrórt céklát és almát. Nyersanyagköltség nettó 850 Ft/fő.**

Az érdeklődők a részletes versenykiírásban minden információt megtalálhatnak.

A **jelentkezési szándékot 2023. március 30-ig** kell jelezni, a szakacsverseny@kozszov.hu e-mail címen, a végső nevezési határidő, melyhez az **egyedileg megküldött nevezési dokumentumokat** kell majd kitölteni, **2023. május 30.** Nevezési díj továbbra sincs.

KÖSZÖV WEBINÁRIUM 2023.01.31. ÉRTÉKELÉS

Nagy sikerrel zajlott a 2023. január 31-i webináriumunk. **"Hogyan tegyük barátságossá, fogyasztóink számára elfogadhatóbbá a közétkeztetést?!"** témában. Ambrus Éva és Oroszi Viki ismertetett meg bennünket a kisgyermekkorú étel elfogadás, elutasítás neuro-biológiai hátterével, a Covid alatt és után kialakult gyermekek-ételek viszonyok útvesztőivel. A kiküldött tesztfelmérő lapok minden kérdésére 100%-ban pozitív válaszokat kaptunk. Tagjaink jelezték, hogy a jövőben is szeretnének ebben a témában hasonló, gyakorlati megközelítésű előadásokat hallani. Köszönjük.

KÖVETKEZŐ WEBINÁRIUM 2023.03.01. 10:30



FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS I. SVÉDASZTALOS MENZA MAGYARORSZÁGON
 Beszélgetés a legújabb nagy érdeklődés mellett bemutatott dabasi sikerről és hasonló fejlesztési törekvésekről

Időben webináriumot rendez a Közétkeztetők, Ételművelésért, Országos Szövetsége
2023. március 1. szerda 10:30 kezdettel

Előadók:
 Csornai Rozália a Dabasi Intézményfenntartó vezetője, Farkas Érika táplálékintézményi szakember, ételművelésért
 Péter Zoltai táplálékintézményi igazgató, Hungate csoport

A RÉSZVÉTEL KÖSZÖV TAGJAINAK INGYENES DE REGISZTRÁCIÓZÁS KÖTÖTT
 Jelentkezési határidő: 2023.02.24.

Részt szeretnék venni az online előadáson (klic)

KITEMELT TÁMOGATÓINK:
 BÚRBEST METRO Endre BÖNNGE G

A dabasi svédasztalos menza kisfilm hatalmas sikert aratott, sokan megosztották, közel tízezren megnézték és az elmúlt napokban Szövetségünk is számtalan megkeresést, kérdést kapott a téma kapcsán. *(Fenntarthatóság rovatunkba mi is betettük, lásd a következő cikket.)*

Sokan érdeklődtek, mikor, hogyan nézhetnék meg ezt a tálalási formát Dabason. Bár a KÖSZÖV elnöksége már többször járt ott, és nagy érdeklődéssel, örömmel követtük a fejleményeket, be kell látni, mindenki nem mehet el Dabásra tapasztalatcserére. Ezért a témát soron kívül egy webinárium keretében feldolgozzuk, amihez szükség volt a dabasi szakemberek nyitottságára és elhivatottságára. A webináriumra meghívtunk másokat is, akik hasonló tálalási forma bevezetésének tapasztalatait ismertetik.

A szokásos zoom alkalmassal a hallgatóságnak módja lesz az előadókhoz kérdéseket feltenni, és azokat előre

is elküldhetik Szövetségünknek, -ami az előadók felkészülését és a moderálást megkönnyíti és több kérdés feldolgozására ad lehetőséget.

A részvétel KÖZSZÖV tagoknak ingyenes, de regisztrációhoz kötött, meghívó és jelentkezési lehetőség az alábbi elérésen, illetve weblapunkon keresztül lehetséges: https://issuu.com/kozszo/ docs/meghivo_kozszov_webinar_20230301_a

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK

DABAS, A SVÉDASZTALOS MENZA, AHOL NINCS MARADÉK



Ebben a videóban megismerhetjük, hogyan alakítottak ki olyan menzát Dabason, ahol nincs kidobott étel. Itt, a nyolcosztályos gimnáziumban a gyerekek nem egyen adagot kapnak, hanem svédasztalos (büfé asztalos) kínáló pultról maguk szedhetnek a melegen tartó edényekből. Ők döntenek el, miből mennyit tesznek a tányérjukra. Ezzel a rendszerrel elérték, hogy a menzán nincs ételhulladék.

[A videó itt tekinthető meg \(klikk\).](#)

A FENNTARTHATÓSÁGI JELÖLÉSEK IGAZSÁGTARTALMÁT ELLENŐRZI A BRIT VERSENYHIVATAL

A brit versenyhatóság legújabb vizsgálatának célja megállapítani, hogy az egyes élelmiszereket, italokat és pipercikket értékesítő vállalatok félrevezető módon címkézik-e termékeiket "fenntarthatónak" vagy "környezetkímélőbbnek".

A hatóság úgy véli, hogy a vállalatok túlzóan zöld állításokat hangoztatnak, ezzel próbálva megnyerni a klímabudatos fogyasztókat az Egyesült Királyságban, ahol az FMCG-ágazat forgalma eléri az évi 130 milliárd fontot (147,8 milliárd euró).

A brit Verseny- és Piacfelügyelet (CMA) csütörtökön jelentette be a felülvizsgálatot – egy évvel azután, hogy vizsgálni kezdte a divatipar által tett félrevezető zöld állításokat.

[Olvass tovább: trademagazin.hu \(klikk\)](https://trademagazin.hu)

HALADÁS A HULLADÉKFRONTON



A Nemzetközi Élelmiszer-Hulladék Koalíció (IFWC) január 18-án közzétett jelentése szerint 2019 óta több mint 20%-kal csökkent az élelmiszer-hulladék az európai vendéglátóipari és étkeztető ágazatban. A közölt adatok szerint átlagosan 108 gramm hulladék keletkezett fogyasztónként, ami 7%-os csökkenés 2021-hez, és több mint 20%-os csökkenés 2019-hez képest. Minden szegmensben pozitív tendencia figyelhető meg, **de a leglátványosabb eredmények a közösségi étkeztetésben vannak, ahol az elmúlt 3 évben 35%-kal csökkent az élelmiszerhulladék mennyisége.** Az eredmények azt mutatják, hogy a világvárvány negatív hatása ellenére az előrejelzés, a tervezés, a fogyasztók bevonása és az élelmiszerek újraelosztása körüli új gyakorlatok fenntartható tendenciát indítanak el az élelmiszer-hulladék csökkentése felé.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2023. február 03. 19. évfolyam 4. szám

A VÁLLALÁSOK ELLENÉRE EMELKEDETT AZ EGYSZERHASZNÁLTOS MŰANYAG HULLADÉK MENNYISÉGE 2019 ÉS 2021 KÖZÖTT

Az egyszer használatos műanyag gyártása 2019 és 2021 között évi 6 millió tonnával nőtt a szigorúbb világszintű szabályozás ellenére, és a gyártók "kevés előrelépést" tettek a probléma kezelése és az újrahasznosítás fokozása érdekében – derült ki egy új kutatásból.

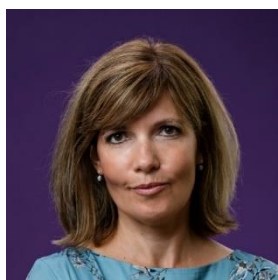


Az egyszer használatos műanyagok a világ egyik legégetőbb környezeti problémáját jelentik, mivel

hatalmas mennyiségű hulladékot képeznek a hulladéklerakókban, a folyókban és az óceánokban. A gyártási folyamat ráadásul az éghajlat felmelegedését okozó üvegházhatású gázok egyik fő forrása.

[Olvass tovább: trademagazin.hu](http://trademagazin.hu) (klikk)

ÉTRENDÜNK ÁTALAKÍTÁSÁVAL TEHETÜNK A LEGTÖBBET A KÖRNYEZETÜNKÉRT – INTERJÚ



„Hiszem, hogy az élelmiszer-szakma képviselőinek proaktívan és felelősen kell megszólalniuk a fenntarthatóbb jövőnkért szükséges változásokról folytatott, igazán csak most kezdődő társadalmi vi-

tákban” – vallja Szöllősi Réka, élelmiszer-politikai elemző, tanácsadó és szakíró. A társadalmi felelősségvállalásról, fenntartható étrendről, ökológiai lábnyomról és az élelmiszeripar mai helyzetéről készült egy érdekes interjú. (Szerkesztői megjegyzés: Réka a novemberi KÖZSZÖV webinariumon is sikerrel mutatkozott be.

[A teljes interjú itt olvasható: greendex.hu](http://greendex.hu) (klikk)

A HÜVELYESEK: MÉLTATLANUL MELLŐZÖTT FEHÉRJEFORRÁSAINK



A fehérjék fontos szerepet játszanak a táplálkozásunkban, azonban nem mindegy, hogy milyen forrásból jutunk hozzájuk. Ideális esetben a napi fehérjebevitelünk fele növényi, fele állati eredetű, ehhez képest a nyugati társadalomban egyértelműen utóbbi felé billen a mérleg nyelve. Mutatunk pár tippet, amivel változtathatunk ezen!

Február 10-e a hüvelyesek világnapja, ennek apropóján érdemes beszélnünk ezeknek a növényi fehérjeforrásoknak a fontosságáról. Az egyik legjobb növényi fehérjeforrás a hüvelyesek csoportja, hiszen nemcsak

pénztárcabarát és finom, de télen is könnyen elérhető konzerv formában.

[Olvass tovább: index.hu](http://index.hu) (klikk)

KEVESEBB HÚSTERMÉK LEHET A JÖVŐBEN A LIDL POLCAIN



Német sajtóértesülés szerint a Lidl azt tervezi, hogy a jövőben kevesebb állati eredetű fehérjét tartalmazó terméket értékesít, ezért Európa egyik vezető diszkontáruházláncának üzleteiben a következő években jelentősen csökkenhet a húskínálat.

[Olvass tovább: index.hu](http://index.hu) (klikk)

LABORHÚSNAK HÍG A LEVE? KÖRNYEZET, EGÉSZSÉG ÉS FEHÉRJETENYÉSZTÉS

A laborhús távol áll az igazi hústól, helyesebb lenne tenyésztett fehérjének nevezni. Tévedés valódi húsként tekinteni rá, és nem elég jó megoldás az állattermék-fogyasztás környezeti és egészségügyi problémáira. De miért? És ha ez nem, akkor mi?



[Olvass tovább: greendex.hu](http://greendex.hu) (klikk)

SZAKMAI HÍREK

AZ NNK KÖZZÉTETTE A TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI MINŐSÍTÉSEK EREDMÉNYEIT

Az NNK a honlapján közzétette a 2022-ben megkezdett táplálkozásegészségügyi minősítések eddigi eredményeit.



Amint írják, a közzététel tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelet alapján megkezdett, a közzétételi konyhák egységes szempontrendszerű táplálkozás-egészségügyi minősítése a népegészségügyi hatósági ellenőrzésének szerves részét képezi. A minősítést a népegészségügyi feladatkörben eljáró járási hivatalok végzik. A helyszíni ellenőrzések minden esetben kiegészülnek tápanyagszámtással, vizsgálják az ételek, ételsorok fehérje, szénhidrát, zsír tartalmát, energiatartalmát, a naponta biztosított só mennyiséget, és a tejből, valamint a tejtermékekből származó kalcium mennyiséget.

[Minősítésen átesett közzétételt végző főzőkonyhák adatai ide kattintva \(klikk\) elérhetőek pdf formátumban.](#)

AZ ISKOLABÜFÉK KÍNÁLATÁNAK SZABÁLYOZÁSA



A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012.(VIII.31.) EMMI rendeletben, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben foglaltak szerint a nevelési-oktatási intézményekben a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény (a

továbbiakban: NETA tv.) hatálya alá tartozó élelmiszer, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható.

Az extraprofit adókról szóló 197/2022. (VI. 4.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Korm. rendelet) 2022. július 1-jén történő hatálybalépését követően a NETA tv.-ben foglaltakat a Korm. rendelet szerinti eltérésekkel kell alkalmazni. A NETA tv. valamint a Korm. rendelet együttes alkalmazását segíti a Nemzeti Adó- és Vámhivatal által készített „Népegészségügyi termékadó” című 53. számú információs füzet, mely megtalálható a NAV [honlapján \(klikk\)](#).

Tovább korlátozódott az előre csomagolt, hozzáadott cukrot vagy édesítőszeret tartalmazó termékek, valamint a magas só, és telített zsírsav tartalmú élelmiszerek iskolákban árusítása, így 2022. szeptember 1-től a köznevelési intézményekben (iskolabüfékben, áruautomatákban, stb.) **nem árusíthatók** többek között az alábbi főbb termékcsoportok:

- **hozzáadott cukrot vagy édesítőszeret tartalmazó üdítő**, kivéve a legalább 50% gyümölcs, illetve zöldség-hányadot tartalmazó nektárok, gyümölcslevek és zöldséglevek, valamint legalább 50%-ban tejalapanyag felhasználásával készült termékek
 - **hozzáadott cukrot vagy édesítőszeret tartalmazó szörpök**, kivéve a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti kivonatalapú szörpök, valamint a legalább 50% gyümölcs, illetve zöldség-hányadot tartalmazó szörpök
 - **energitalok**
 - **hozzáadott cukrot vagy édesítőszeret tartalmazó előre csomagolt készítmények** (pl. kekszek, ostyák, cukorkák, tészták, stb.)
 - **alacsony rost tartalmú** (8 gramm rost /100 gramm alatti) **olajos magvat tartalmazó csemegék** (pl. müzlik)
 - **alacsony csokoládé- és kakaó tartalmú csomagolt élelmiszerek** a Korm. rendelet szerinti cukortartalom függvényében
 - **magas só** (1 gramm só/100 gramm feletti) **vagy magas telített zsírsav** (2 gramm telített zsírsav/100 gramm feletti) **tartalmú ropogtatni valók** (pl. snackek, chipsek stb.) a Korm. rendelet szerinti kivételekkel
- Részletes szabályokat az említett rendeletek tartalmaznak, melyhez segítséget nyújt a NAV 53. Információs füzet.

[Forrás: nnk.gov.hu \(klikk\)](#)

ELFOGYOTT A MAGYAR TERMESZTÉSŰ BURGONYAKÉSZLET



Nem tévedtek a szakértők, mikor azt mondták korábban, hogy belátható időn belül elfogy a hazai termesztésű burgonyakészlet. Február elején valóra is vált a le-sújtó prognózis. De vajon lesz-e elegendő, külföldről származó burgonya, ha marad az ársapka, ami veszteséget okoz a kereskedőknek?

Az Országos Burgonya Termék Tanács szakértői már januárra jóslták a hazai termesztésű burgonya kifutását, de a hírek hallatán a kereslet megcsappant, így csak február elején kerültek a boltokba az utolsó szállítmányok.

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

ÍGY HASZNÁLHATÓK FEL ÁLLATELEDELKÉNT AZ ÁLLATI EREDETŰ MELLÉKTERMÉKEK

A takarmányozási felhasználás kizárólag szigorú feltételek és előírások mentén lehetséges, köz- és állategészségügyi kockázatokat figyelembe véve.

A magyar és az uniós jogszabályok bizonyos esetekben az ellenőrizhető kockázattal bíró állati eredetű melléktermékek esetén lehetőséget biztosít annak kutyákkal, macskákkal feletetésére. Az állati melléktermékekkel kapcsolatban [további információ a Nébih honlapján érhető el \(klikk\)](#).

BÍRÁLTÁK A KÖZÖSSÉGI MÉDIÁBAN A KANIZSAI KÖZÉTKEZTETÉS MINŐSÉGÉT

Panaszt tett egy nagykanizsai édesanya gyermeke iskolában kapott ételével kapcsolatban a közösségi médiában. A Pannon Menza Kft. nyáron nyerte meg a közbeszerzési pályázatot, így szeptembertől látja el Nagykanizsán a közétkeztetést a szociális szférában. Demeter László ügyvezető szerint ez idáig összesen egyetlen panasz érkezett be hozzájuk. A legutóbbi közgyűlésen a városatyák egyhangúlag megszavazták és elfogadták

a közétkeztetésről szóló rendelet módosítását, így a döntés értelmében 20 százalékkal magasabb áron vehető igénybe február 1-től a szolgáltatás városunkban.

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

ŐSZEL MÁR EMELTEK AZ ÁRAKON, DE VAN, AHOL JANUÁRTÓL ÚJABB 20-30 SZÁZALÉKKAL KERÜL TÖBBE A MENZA

Átlagosan harminc százalékkal drágult az iskolai menza szeptemberben, a szülők egy része több ezer forinttal magasabb számlákat kapott, mint korábban. Az elszálló élelmiszer- és energiaárak miatt a közétkeztető cégek kiadásai egyre magasabbak, ezért elképzelhető, hogy több településen tovább emelkedhet az iskolai ebéd ára.

Nem mindenhol várható drágulás – ahány település, annyiféle rendszer van. Sok helyen át tudják vállalni az önkormányzatok a plusz anyagi terhet, vagy csak minimálisan emelik az árakat – mondta az EduLine-nak Zoltai Anna, a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnöke, akit arról kérdeztünk, várható-e, hogy 2023 első hónapjaiban újra emelkedik majd az óvodai-iskolai ebéd ára.

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

SZÁZMILLIÓKKAL DRÁGULT A GYEREKEK ÉTKEZTETÉSE A MENZÁKON

A rezsiköltségek emelkedése, az üzemanyagok drágulása és a rekordmagas infláció a közétkeztetésbe is begyűrűzött. Csoda is lenne, ha például a tésztafélék 70 százalékos drágulása nem jelent volna meg az iskolai, óvodai menzák díjszabásában, de említhetnénk a tejtermékeket és a pékárukat is, amelyek szintén jelentősen többre kerülnek ma, mint egy-másfél éve. És akkor a közétkeztetésben dolgozók bérééről még nem is beszéltünk.

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

DAGANATOT OKOZHATNAK EZEK AZ ÉLELMISZEREK

A legújabb kutatások szerint minél több ultrafeldolgozott élelmiszert fogyasztunk, annál nagyobb a rák kialakulásának kockázata. Megállapított, hogy a többszörösen feldolgozott élelmiszerek fogyasztása a legnagyobb veszélyt a petefészek és agy daganatos megbetegedésére jelenti. A többszörösen feldolgozott

élelmiszerek közé tartozik például a csomagolt rágcsálnivalók és húskészítmények és a készételek.

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

ELŐSZÖR ADTÁK ÁT AZ ÉV LEGINSPIRÁLÓBB VEZETŐJE DÍJÁT

Először ítélte oda Az Év Leginspirálóbb Vezetője Díjat a PwC Magyarország, 267 hazai vezérigazgató véleménye alapján. Az idén megalapított kitüntetéssel olyan hazai cégvezetőt ismernek el, akire a magyarországi felső vezetők példaképként tekintenek. Elsőként Gazsi Zoltánt, az Eisberg Hungary Kft. ügyvezetőjét díjazták február 8-án a Magyar Zene Házában, a PwC Vezérigazgató Felmérésének eredményeit bemutató eseményen.

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

(Szerkesztői megjegyzés: Gazsi Zoltán szimpatikus és nagyon hatékony vezetői módszereire már 2019-ben, még a járvány előtt felfigyelhettünk egy KÖZSZÖV rendezvényen, Egerben. Tervezzük, hogy áprilisban KÖZSZÖV Akadémia keretében, az Eisberg üzem meglátogatásával összekötve ismét találkozunk vele. Nagyon nyitottan fogadja az érdeklődő KÖZSZÖV tagokat. Akit érdekel, figyelje a részleteket is tartalmazó felhívásunkat, és már most írja be a naptárába a 2023. április 13. dátumot.)



Gazsi Zoltán

JÖHET A LISZTKUKAC ÉS A DARÁLT TÜCSÖK

Eddig csak az európai vándorsáska és a lisztkukac szerepelt a listán, mely azokat az alapanyagokat tartalmazza, amiket örleményként sűrítő- és kötőanyagként élelmiszerekbe keverhetik. Azonban mostantól a pékárukba, tésztákba, gabonaszeletekbe, kekszekbe, szósokba, feldolgozott burgonyatermékekbe, levesporokba és csokoládétermékekbe is kerülhet.

Az Európai Bizottság így akarja csökkenteni a hús- és tejtermékek termelését, szerintük a férgék fehérjeforrásként használata nagy mértékben hozzájárulhat terük végrehajtásához.

[Forrás: mandiner.hu \(klikk\)](http://mandiner.hu)

A TUDTUNKON KÍVÜL TESZNEK ROVAROKAT A TERMÉKEKBE? –EURÓPAI BIZOTTSÁG VÁLASZA

A valóság, hogy egyértelműen jelezni kell a csomagoláson, ha rovar is van a termékben, kiemelve, hogy „az összetevő allergiás reakciókat okozhat a rákfélékre, puhatestűekre és poratkafélékre allergiás fogyasztók-nál”.

Tény, hogy a klímakrízis lassításában nagy előrelépés lenne, hiszen a rovarok jó fehérjeforrásnak számítanak, sokkal kevesebb földterületet és vizet igényelnek, ráadásul az üvegházhatású gáz kibocsátás tekintetében is sokkal kedvezőbbek a marha-, csirke-, sertés-húsnál, vagy éppen a tejtermékekénél. Azonban etikai szempontból újabb aggályok merülnek fel, ahogy más állati eredetű termékek esetében is, hiszen a rovarok is intelligens, érző élőlények.



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

KATAR: AZ ISZLÁM HÍVEI NEM ROPOGTATHATNAK BOGARAKAT

Katar megerősítette a rovarok fogyasztásának vallási tilalmát, miután az Európai Unió új termékekkel egészítette ki a jóváhagyott élelmiszerek listáját. A rovaralapú termékek nem felelnek meg az iszlám által megengedett (halal) étkezés szabályainak, ezért tilos azok fogyasztása - írta csütörtöki közleményében a katarai egészségügyi minisztérium.

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

EGYEDI JELÖLÉST KAPNAK HAZÁNKBAN A ROVARFEHÉRJÉKET TARTALMAZÓ TERMÉKEK

A vásárlók pontos tájékoztatása érdekében módosítja az élelmiszerek jelölési rendeletét az Agrárminisztérium, hogy a rovarfehérjéket tartalmazó termékek jól megkülönböztethetők és elkülöníthetők legyenek a boltok polcain – jelentette be Nagy István tárcavezető. A miniszter arra hívta fel a figyelmet, hogy veszélybe kerülhetnek a hagyományos táplálkozási szokások, Brüsszel ugyanis egyre több rovarfaj esetében ad engedélyt az étkezési céllal történő árusításra. Az Európai Bizottság döntése alapján a házi tücsökkel már négy olyan rovarfajta van, amely a kereskedelmi forgalomban élelmiszerként, és élelmiszer-összetevőként jelenhet meg az Európai Unióban. Nagy István arra emlékeztetett, hogy hazánk egyedüli tagállamként nem támogatta az EU-s döntést, ugyanis sem élelmiszer sem pedig fehérjehiánytól nem kell tartani az unióban.

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

E HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPPÜNKBEN

Mostanra már mindenkinek el kellett készítenie az éves önellenőrzési tervét.

A 28/2017. (V.30.) FM rendelet szerint az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell **az önellenőrzési terv által felölelt időszakot**, ami a gyakorlatban általában 1 év. Az önellenőrzési tervet év elején célszerű elkészíteni. Szakmai segítséget ad a GHP 10. fejezet 59.olal.

[A rendelet teljes szövege itt olvasható \(klikk\).](#)

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.

Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna, Páger Zsolt és Sóti Lilla.

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

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

elnök: Zoltai Anna

zoltai.anna@kozszov.hu

1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.

Adószám: 18383001-1-42

Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201

www.kozszov.hu

hirlevel.kozszov@gmail.com

Korábbi hírleveleink itt és weblapunkon megtekinthetők: <https://issuu.com/kozszov>

TÁMOGATÓINK

