HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. június - VII. évfolyam 6. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Séf the World! diákvetélkedő a húsmentes napért 3
KÖZSZÖV tapasztalatcsere rendezvény 3
Fenntartható Gasztronómia 4
Havi élelmiszerbiztonsági tipp 5
Gyakori kérdések 5
Dávid- Dobos Zsófia alelnök válaszol 5
Fenntarthatósági rovatunk 6
Fenntarthatóbb étrend 6
Jó példákat osztanak meg egymással az önkormányzatok és helyi közösségek Székesfehérváron 6
Szakmai hírek 7
Részletes ellenőrzés a szendvicsek divatos kiegészítőinél, azaz: fókuszban a mikrozöldek 7
Indul a megújult nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés 7
Milyen intézkedésekkel javítható az iskolai étkeztetés? A téma társadalmi-ökológiai megközelítése 8
Több mint 6000 gyermek táplálkozási szokásait és tápláltsági állapotát mérte fel az OGYÉI 8
Bosch Budapest Innovation Campus - Kitchen 8
Egyre több országban tiltólistás a magyar csodaétel: hamarosan végleg elbúcsúzhatunk tőle? 9
110 forint jut egy kórházi reggelire, ebédre pedig 275 9
Bajban lehet, aki a kórházban vegánként étkezne 10
Plan'Eat 10
Magyar Élelmiszerbank Egyesület: Élelmiszermentés az iskolai konyhákon 10

BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasók, Kedves Kollégák és Barátok!

Amikor elkezdtem írni a beköszöntőt, a teraszunkon lévő hőmérő szerint 33°C volt. Teljes erőből megérkezett a nyár, ezzel egyidőben elkezdődött a vakáció is. Irigykedtem az iskolásokra, hogy szabadon élvezhetik ezt az időszakot a szeptemberi iskolakezdésig.

Utána átgondoltam, hogy végül is a nyári időszakon kívül tudok-e valamit irigyelni a mostani iskolásoktól? Sajnos, nem. Egy 2020-ban készült tanulmány az általános iskolások körében a leterheltséget és a kiégést vizsgálta. A diákok óriási leterhelő tényezőként észlelik az iskolai feladatok jellegét és mennyiségét, valamint azt, hogy mennyi idő és energia-ráfordítást igényel részükről a teljesítésük. Nyáron, a szünidőben adjuk meg a pihenést, feltöltődést!

Amikor a nyárról beszélünk mindig különös figyelmet kell szentelnünk a vízfogyasztásnak, a napi folyadékszükségletünkre. Nyáron hőség miatt jobban izzadunk, több folyadékot veszít a szervezetünk, ezt fokozottan pótolnunk kell. Fontos az is, hogy milyen munkát végzünk, milyen életmódot folytatunk. Az OGYEI oldalán található adatok alapján, 6 hónapos korig 100-190 ml/ttkg, de egészséges igény szerint szoptatott csecsemők esetében nincs szükségük további vízre, fél- és egyéves kor között 800-1000 ml, kétéves korig pedig 1100-1200 ml az ideális. Egy 2-3 éves gyereknek 1,3 liter, egy 4-8 évesnek pedig 1,6 liter folyadékot kell fogyasztania naponta. 9 éves kortól kezdődően az EFSA már nemekre bontva határozza meg referencia-értékeket: 9 és 13 éves kor között a lányoknak 1,9 liter, a fiúknak pedig 2,1 liter az ajánlott folyadékbevitel. Az állásfoglalás 14 éves kortól 2 liter folyadékfogyasztást határoz meg a nők, 2,5 litert pedig a férfiak esetében, és ugyan ez a javasolt napi beviteli érték az idős korosztály esetében is.

A nyári melegben kényeztessük és frissítsük magunkat a gyümölcsös vizek kavalkádjával.

Az egyik kedvencem a citrusos ízesítésű víz. **Hozzávalók:** 1 narancs, 1 lime, 1 citrom. Vágjuk darabokra, tegyük a kancsóba, és a néhányszor az edény falának nyomban kevergessük. Így a gyümölcs

kiadja a levét, de nem megy darabokra. Tegyünk hozzá jeget, és így rakjuk a hűtőbe.

Nagyon finom a málna-lime, szeder-zsálya és a rozmaringod-görögdinnyés ízesítés is. Ne csak igyunk, együnk is vizet! Ilyen például a kígyóuborka, kívül és belül is rendkívül jól hidratál, ugyanis nagyon magas a víztartalma. Ebbe a csoportba tartozik a paradicsom, a jégsaláta, a szárzeller és a sárgarépa is. Az egyik legegészségesebb gyümölcs nyáron nem más, mint a görögdinnye, amelynek több mint 90 százaléka víz. Olyan tápanyagokban is rendkívül gazdag, mint a C- vagy a B6-vitamin, illetve a kálium. Nyár végén érik a szilva, amely szintén nagyon egészséges gyümölcs. A szilva nagyon sok vitamint, ásványi anyagot és rostot tartalmaz. Kimondottan gazdag C-, K- és B-vitaminban, de magnéziumban, cinkben, foszforban, kalciumban és káliumban is bővelkedik. A szilva nagyon sok rostot tartalmaz, ami jót tesz az emésztésünknek.

Végezetül a víz, kicsit másképpen. A spanyol főváros Vallecas negyedében vízi fesztivált rendeznek ilyenkor. A vízi pisztolyok elképesztő arzenálja vonul fel itt minden évben. Sokan kalóznak öltöznek ebből az alkalomból, a vallecasi vízi parádé ugyanis annak állít emléket, hogy valaha kikötőt követeltek maguknak az itt élők. Persze csak viccből, hiszen a tengerpart több száz kilométerre van onnan. Itt meg tudjátok nézni.

Kellemes, vidám nyaralást, jó pihenést és feltöltődést kívánok minden kollégának!

Tenkes Erzsébet
KÖZSZÖV elnökségi tagja

KÖZSZÖV HÍREK

SÉF THE WORLD! DIÁKVETÉLKEDŐ A HÚSMENTES NAPÉRT

Budaörsön a METRO Gasztroakadémián tartották 2023. június 8-án a Magyar Természetvédők Szövetsége és KÖZSZÖV szervezésében a Séf the World! című, húsmentes étkezést népszerűsítő diákvetélkedő döntőjét egy igazi szakácsverseny keretében.

A döntőben versenyző csapatoknak egy tudáspróbával kombinált igazi szakácsversenyen, húsmentes bolognai tésztát és salátát kellett készíteniük és tálalniuk. A szakmai zsűrinek - mely értékelte a húsmentességről szóló tudást, a receptet, a konyhai munkát, tálalás és ízeket - tagja volt Vomberg Frigyes, akit a Séfek séfe műsorból is ismerhetünk, Sági Katalin a program dietetikus tanácsadója, Dávid-Dobos Zsófia a KÖZSZÖV táplálkozás-egészségügyért és dietetikáért felelős alelnöke és Farkas István, az MTVSZ társelnöke.

A díjazott csapatok:

1. helyezett: Berettyóújfalui SzC Csiha Győző Technikum és Szakképző Iskola, Golden Trio csapata

2. helyezett: Nyíregyházi SZC Széchenyi István Technikum és Kollégium, Fruit Fighters csapata

3. helyezett: a Csányi Alapítvány, CSAK - Csányisok a konyhában csapata

A KÖZSZÖV különdíját a Megyaszói Mészáros Lőrinc Körzeti Általános Iskolából érkező Séf magoncok csapata kapta.

A verseny a METRO Gasztroakadémia Fenntartható Gasztronómia Napjához kapcsolódva valósult meg.

KÖZSZÖV TAPASZTALATCSERE RENDEZVÉNY

A **Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége** (KÖZSZÖV) szeretettel meghívja a **2023. július 13-i KÖZSZÖV Tapasztalatcserére**, melynek helyszíne **Dabas.**

Az esemény során Dabason szerezhetünk tapasztalatot a közétkeztető főzőkonyhák működésének optimalizálási lehetőségeiről, valamint megismerhetjük a svédasztalos tálalásban rejlő kihívásokat.

A részvétel a KÖZSZÖV tagjai számára ingyenes, de regisztrációhoz kötött.

Az esemény részletes leírása és a meghívó itt (klikk) érhető el.

FENNTARTHATÓ GASZTRONÓMIA

A tavaly útjára indított METRO Fenntartható Gasztronómiai Díjat 2023-ban személy kategóriában Szöllősi Réka független élelmiszerpolitikai elemző, Vendéglátóhely kategóriában a "The Planteen" vegán kantin, szervezet kategóriában pedig a Dabasi Intézményfenntartó Központ nyerte el. A fenntartható gasztronómiában élen járók munkáját méltató díjat június 8-án aktuális fenntarthatósági témákat körüljáró szakmai fórum keretében adta át a METRO Nagykereskedelem.

A hagyományteremtő kezdeményezés folytatásaként 2023. június 8-án 10:00 és 14:00 óra között került sor a Fenntartható gasztronómiai fórumra és díjátadóra, melyet ezúttal is a budaörsi METRO Gasztroakadémián rendeztek meg.

A fórumot megnyitó Bősze Ákos METRO HoReCa üzletágfejlesztési vezető a piaci szereplők felelősségvállalásának szükségszerűségére mutatott rá. A fenntarthatósági fordulat elkerülhetetlen, és míg a "hogyant" illetően rengeteg a bizonytalanság, a "mikorról" tudható, hogy egyre kevesebb időt jelent. Bősze Ákos bejelentette: a metro.hu honlapján 2023. június 9-től elérhető, illetve elektronikusan igényelhető a fenntarthatósági fordulathoz módszertani útmutatót nyújtó "Az Én fenntartható éttermem" című e-book.

A fórumon Dr. Némedi Erzsébet élelmiszermérnök vázolt fel „Tényleg kell nekünk bogarakat enni?" című előadásában, több lehetséges alternatívát – mint például az alga, a békalencse vagy a sejtalapú húsalternatívák. Hangsúlyozta: ha takarékosabban bánnánk a fehérjeforrásokkal, egyáltalán nem merülne fel a rovarevés kérdése.

A KÖZSZÖV képviseletében Zoltai Anna a gasztronómiának egy jóval hétköznapibb szeletét, a gyermekétkeztetést mutatta be új szemszögből: a modern közétkeztetés ma már a népegészségügy zászlóshajója lehetne a széles rétegek táplálkozási kultúrájának fejlesztésével.

Dalmadi Júlia a TransFoodMission Kft. alapítója az élelmiszeripari melléktermékekben rejlő piaci lehetőségekre mutatott rá az upcycling piacot bemutató előadásában.

Kapitányné Sándor Szilvia, a Magyar Természetvédők Szövetsége munkatársa bemutatta, hogyan épült fel az országszerte több száz középiskolást megmozgató Séf the World! környezetvédelmi vetélkedő, ami a „Heti egy húsmentes nap" kampányhoz kapcsolódott.

Miskolczi István, az Enertech Hungária üzletfejlesztési vezetője az energiaválság áthidalásával foglalkozott: kézzelfogható tanácsokat adott a vendéglátóipari szektornak, hogy miképpen tudják hasznosítani a megújuló energiákat.

A délelőtti szakmai programot egy kerekasztal-beszélgetés zárta: Bíró Lajos (Buja Disznók), Pallag Dávid (Rutin Budaörs) és Zsolnay Gergely (The Planteen) saját

tapasztalataikkal szemléltették a fenntartható gasztronómia gyakorlatának kihívásait és szépségeit.

A kerekasztalbeszélgetés: Bősze Ákos vendége Zsolnay Gergely, Pallag Dávid és Bíró Lajos

A konferenciát a záró program, a METRO Fenntartható Gasztronómia Díjak átadása koronázta meg, melyben részben a tavalyi díjazottak is közreműködtek: Zoltai Anna KÖZSZÖV elnök, valamint a Növényi Konferencia szervezői nevében Bergovecz László és Miskolczi István. Maga a díj üveg emlékplakettből és Deák Zsuzsanna iparművész (Deák Design) által tervezett és kivitelezett, egyszeri és megismételhetetlen üvegtálból áll.
A díjra a felterjesztést és a kiválasztást a METRO szakembereiből és a korábbi díjazottakból álló bizottság végzi. 2023-ban a METRO Fenntartható Gasztronómia Díj személy kategóriájában Szöllősi Réka élelmiszerpolitikai elemzőt ismerték el, aki hiteles előadásaival, írásaival és kommunikációval támogatja a fenntartható gasztronómia ügyét. A vendéglátóhely kategória díjazottja a The Planteen, az első növényi alapú kantin lett, ahol a működést a veganizmuson túlmutató fenntarthatósági elvek szabályozzák. A szervezet kategóriában a Dabasi Intézményfenntartó Központot emelték ki, a dabasi svédasztalos menza bevezetéséért.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A minőséget és biztonságot garantáló eszköz kezünkben a hűtés.
Nyáron kísérjük fokozott figyelemmel a hűtőgépek működését, gyakrabban ellenőrizzük a hűtőterek hőmérsékletét. A biztonságos hűtőgép üzemeltetés feltétele, a zsúfolás mentes és szakszerű tárolás, a jó ajtótömítések, továbbá a gyors ki és berakodás.
A külső hőmérséklet miatt különösen fontos áruátvételnél figyelni a raktér és a termék hőmérsékletére, amit csak hőmérővel lehet biztonsággal megítélni.
Törekedjünk a gyors áruátvételre és a termékek mielőbbi hűtőtérbe helyezésére. Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet igényű élelmiszerek tárolhatók.
A felolvadt, vagy az elvárttól magasabb hőmérsékletű árut ne vegyük át, a hibát jelezzük a beszállítónak. Szállítás alatt a gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb +3 °C -kal emelkedhet.
Különösen nyáron a friss zöldségeket, gyümölcsöket és a tojást is célszerű hűtve tárolni. A trópusi gyümölcsök és egyes zöldségfélék (uborka, paradicsom, burgonya) érzékenyek a hidegre, ezért optimális tárolási hőmérsékletük +7 - +13 °C között van.
A konyhakész, csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete +1 - +5 °C.
Amennyiben a csomagoláson nincs hőmérséklet igény jelölve, a friss, előhűtött húsoknál javasolt a GHP-ból ismert táblázat alkalmazása:

Termék megnevezés	Tárolási hőmérséklet
Baromfi és nyúlfélék	≤ +4 °C
Belsőség	≤ +3 °C
Tőkehús	≤ +7 °C
Előkészített hús	≤ +4 °C
Darált hús	≤ +2 °C
Halak	olvadó jég- +2 °C

GYAKORI KÉRDÉSEK
DÁVID- DOBOS ZSÓFIA ALELNÖK VÁLASZOL

Hogyan lehet egy húsmentes napot beiktatni a heti étrendbe?

Megfelelő étlaptervezéssel és a Rendelet 6. mellékletében foglaltak figyelembevételével nem kell minden nap húsnak szerepelnie az étlapon. Természetesen fontos az, hogy az összes főétkezés és bölcsődei étkeztetésnél még további egy kisétkezés tartalmazzon valamilyen egyéb állati eredetű fehérjeforrást (tej, tejtermék, tojás, hal).

Kihelyezhető-e só és cukortartó az étkezők asztalára?

Igen, kihelyezhető a só- és a cukortartó az asztalra a Rendelet 12. § (4) bekezdésében meghatározott szöveg vagy annak életkori sajátosságoknak megfelelő képi megjelenítése kíséretében.

A vonatkozó passzus szó szerint az alábbi:
„A só vagy cukor kihelyezési, illetve átadási helyén jól olvashatóan fel kell tüntetni az „A túlzott só- és cukorfogyasztás szív- és érrendszeri betegségekhez, elhízáshoz és cukorbetegséghez vezethet!” szövegű figyelmeztető feliratot. A felirat az étkeztetettek életkori sajátosságainak megfelelően képi megjelenítéssel helyettesíthető.”

Édességnek számítjuk-e, a kakaós csigát? Édességnek számít-e a kakaós kifli vagy a kakaós kalács illetve a sajtos croissant?

A Rendelet 2. § (1) bekezdés 4. pontja szerint édességnek minősül valamennyi édesipari termék és cukrászati termék. Ezek a termékek egyik kategóriába sem tartoznak, ezáltal nem minősülnek édességnek.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
FENNTARTHATÓBB ÉTREND

Szőllősi Réka írása

A fenntarthatóbb étrend témájában a mai nap leginkább figyelemre méltó eseménye kétségtelenül az, hogy bemutatták az Északi Táplálkozási Ajánlás 2023-at.

A dokumentum 40 éves történetében ezt a hatodik kiadást előzte meg a legnagyobb léptékű felülvizsgálati munka és most első alkalommal célozza immár a fenntartható étrend kialakítását, vagyis nem "csak" az ember, hanem a bolygó egészségét is figyelembe veszi. Az ajánlások a táplálkozásra, egészségre és környezetvédelemre vonatkozó, jelenleg rendelkezésre álló legmegbízhatóbb tudományos eredményeken alapulnak.

A lényeg: az Északi Táplálkozási Ajánlás 2023 nagy arányban növényi-alapú táplálkozást javasol, amely sok zöldséget, gyümölcsöt, bogyósokat, hüvelyeseket, burgonyaféléket és teljes értékű magvakat tartalmaz. Szintén javasolják nagyobb mennyiségű hal és dióféle fogyasztását, kis mennyiségű, alacsony zsírtartalmú tejtermék bevitelét. Az ajánlás ugyanakkor csak korlátozott mértékű vörös és fehér hús fogyasztását tartja megfelelőnek, és valóban csak minimális mennyiségű feldolgozott hústermék, alkohol, valamint magas zsír-, só-és cukortartalmú feldolgozott élelmiszer beépítését tartja elfogadhatónak az egészséges és fenntartható étrendbe.

Az Északi Táplálkozási Ajánlás aktualizálását nemzetközi figyelem kíséri, a WHO főigazgatója úgy fogalmazott, hogy az új javaslatok meghatározó módon kapcsolják össze az egészséges populáció és az egészséges bolygó kialakításának ügyét. Tedros Adhanom Ghebreyesus ahhoz is gratulált, hogy az ajánlások megfogalmazását jelentős és széleskörű társadalmi egyeztetés előzte meg és fő mondanivalója megegyezik a tudomány jelenlegi álláspontjával, vagyis a növényi-alapú étrendekre való áttérést szorgalmazza.

A 4 éves munkával és több száz tudós közreműködésével életre hívott új ajánlás az észak-európai országok példás összefogásának eredménye és célja, hogy a térségben lakók fenntarthatóbb étrendre való áttérését szorgalmazza és támogassa. Minden fejezetéhez 8 hetes társadalmi egyeztetés kapcsolódott, melynek kapcsán sok esetben heves viták alakultak ki, többek között a húsfogyasztás jelentős csökkentésére vonatkozó javaslatok miatt.

És akkor néhány a konkrét ajánlások közül:

- ✓ Főként környezetvédelmi okokból javasolják a több hüvelyes fogyasztását.
- ✓ Mind egészségi, mind környezeti okokból javasolják a teljesértékű magvakból napi legalább 90 gramm elfogyasztását.
- ✓ A minél változatosabban összeválogatott zöldségek, gyümölcsök napi javasolt adagja legalább 500-800 g.
- ✓ A vörös húsokból legfeljebb HETI legfeljebb 350 gramm elfogyasztását javasolják, a feldolgozott hústermékekből pedig a lehető legkisebb mennyiséget.
- ✓ A fenntartható forrásból származó halak heti elfogyasztott mennyiségét 300-450 g között javasolják tartani, ebből legalább 200 grammot érdemes a zsírosabb húsú halakból összeállítani.

Forrás: linkedin.com/reka-szollosi

JÓ PÉLDÁKAT OSZTANAK MEG EGYMÁSSAL AZ ÖNKORMÁNYZATOK ÉS HELYI KÖZÖSSÉGEK SZÉKESFEHÉRVÁRON

Június 23-án Székesfehérváron, a környezet- és természetvédő szervezetek 32. országos találkozója konferenciáján Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke sikeres és nagy érdeklődéssel kísért előadásban mutatta be a

KÖZSZÖV fenntartható közétkeztetéssel kapcsolatos szakmai kezdeményezéseit.

Olvass tovább: mtvsz.hu

SZAKMAI HÍREK
RÉSZLETES ELLENŐRZÉS A SZENDVICSEK DIVATOS KIEGÉSZÍTŐINÉL, AZAZ: FÓKUSZBAN A MIKROZÖLDEK

Legújabb terméktesztünkön a laboratóriumi, a hatósági és a kedveltségi vizsgálat mellett helyszíni szemlét is tartottak szakembereink. Kiderítettük, hogy a mikrozöldek élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelőek-e, és azt is megtudtuk, hogyan és milyen körülmények között termesztik őket.

Trendi zöldségek

Sokak számára talán még ismeretlenek ezek a kis méretű zöldségek, azonban az elmúlt években a háztartásokban és a gasztronómiában is egyre divatosabbá váltak az ún. mikrozöldek. Népszerűségüknek egyik oka, hogy kert nélkül is, rövid idő alatt termeszthetünk különböző fajtájú, friss zöldségeket, melyeket fogyaszthatunk akár salátákba keverve, akár szendvicsekhez is.

Legújabb terméktesztünkön tehát ezeket vettük górcső alá. Összesen 16 terméket vizsgáltunk, melyek között 9 borsó és 7 retek volt. A hazai termesztésű mikrozöldek 40-100 g között, illetve 10×15 cm-es tálcás formában kaphatóak. Kiszerelésüket tekintve jellemzően vágottak voltak, de mindkét fajtából akadt egy-egy, mely ültetőközeggel elérhető. A borsó mikrozöldek között 2 bio termék is szerepelt.

A WHO NSS-re vonatkozó iránymutatása része az egészséges táplálkozásra vonatkozó meglévő és készülő irányelvek sorozatának, amelyek célja az egész életen át tartó egészséges táplálkozási szokások kialakítása, az étrend minőségének javítása és az a nem fertőző betegségek kockázatának csökkentése világszerte.

Olvass tovább: szupermenta.hu

INDUL A MEGÚJULT NYÁRI SZEZONÁLIS ÉLELMISZERLÁNC-ELLENŐRZÉS

Június 16-tól augusztus 11-ig tart a 2023-as nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés, melyet dr. Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára rendelt el. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) koordinálta szűk két hónapos mustra ellenőrzéseit a vármegyei kormányhivatalok, a járási hivatalok, valamint a Nébih szakemberei hajtják végre.

Olvass tovább: nebih.gov.hu

„NAGYI SZERINT" - RAJZPÁLYÁZATOT HIRDET A NÉBIH MARADÉK NÉLKÜL PROGRAMJA

A tavalyi nagy sikerű rajzpályázatot követően a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programjának munkatársai idén nyáron is várják az alkotni vágyó fiatalok pályaműveit. Az aktuális pályázat a nagyszülőktől eltanulható, élelmiszerpazarlást mérséklő praktikákat, a generációkon átívelő jó háztartási gyakorlatokat helyezi a középpontba. Az általános iskolások és gimnazisták alkotásainak beküldési határideje július 25. A legkiemelkedőbb pályaművek készítői értékes díjakban részesülnek, alkotásaikkal

pedig egy utcatárlaton a nagyközönségnek is bemutatkozhatnak.

A pályázatra **három korosztályban** lehet nevezni: alsó tagozat, felső tagozat, középiskola. A pályaművek **beküldési határideje: július 25**. A részletes felhívás a Maradék nélkül program honlapján érhető el.
Olvass tovább: nebih.gov.hu

AZ ÉLELMISZERIPARBAN IS A BIZTONSÁG AZ ELSŐ

Az egészség védelme, az élelmiszerbiztonság, a tisztességes élelmiszer-kereskedelem régóta központi kérdés – jelentette ki dr. Nobilis Márton, az Agrárminisztérium élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkára a Codex Analitikai és Mintavételi Szakbizottság 42. ülésén, Budapesten.

Az államtitkár kifejtette, a FAO és a WHO által 1963-ban létrehozott bizottság azért alakult, hogy az élelmiszerek minőségére, kritikus összetevőire és szennyezőinek elfogadható maximális koncentrációjára nemzetközi szabványokat és útmutatókat dolgozzon ki. A cél, hogy elősegítsék a fogyasztók egészségének védelmét és a tisztességes élelmiszerkereskedelmet biztosító gyakorlatot. A CCMAS különböző bizottságaiban végzett munka világszerte az élelmiszerbiztonság egyik legfontosabb garanciájává vált, a fogyasztók joggal bízhatnak abban, hogy a Codex standardjainak megfelelő élelmiszerek biztonságosak és jó minőségűek- tette hozzá. Dr. Nobilis Márton kitért arra is, hogy a magyar kormány az élelmiszerek minőségét az ellátásbiztonság részének tekinti, és prioritásként kezeli, ezért is született meg külföldi mintára a Magyar Élelmiszerkönyv, melyben több Codex szabvány is helyet kapott. Az államtitkár hangsúlyozta, hazánk kiemelt figyelmet fordít a mintavételi eljárások és a megbízható vizsgálati módszerek helyes alkalmazására, valamint a stabil élelmiszerbiztonság érdekében folyamatos a laboratóriumi rendszerek fejlesztése is.
Forrás: trademagazin.hu

MILYEN INTÉZKEDÉSEKKEL JAVÍTHATÓ AZ ISKOLAI ÉTKEZTETÉS? A TÉMA TÁRSADALMI-ÖKOLÓGIAI MEGKÖZELÍTÉSE

Az egészséges iskolai étkeztetés fontos szerepet játszik a gyermekek táplálkozásának javításában és hozzájárul az egészségegyenlőtlenségek csökkentéséhez is. Annak érdekében, hogy minél több gyermek férjen hozzá az egészséges ételekhez az iskolákban, többféle beavatkozás és szakpolitika hatásosságát vizsgálták.
Olvass tovább: ojs.mtak.hu

TÖBB MINT 6000 GYERMEK TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAIT ÉS TÁPLÁLTSÁGI ÁLLAPOTÁT MÉRTE FEL AZ OGYÉI

2019-ben 3. alkalommal vett részt Magyarország az Egészségügyi Világszervezet (WHO) regionális irodája által kidolgozott, európai régióra kiterjedő gyerekkori elhízást monitorozó felmérésében. A European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) segítségével képet kaphattunk többek között arról, hogy milyen gyakorisággal fordul elő Magyarországon az első és második osztályos tanulók körében a túlsúly, elhízás és az alultápláltság és milyenek a gyerekek táplálkozási szokásai; az adatok pedig nemzetközi összehasonlításra is alkalmasak.
Olvass tovább: merokanal.hu

BOSCH BUDAPEST INNOVATION CAMPUS - KITCHEN

A Bosch 2022. szeptemberében adta át a Bosch Budapest Innovációs Kampuszt, Magyarország legújabb gépjárműtechnológiai fejlesztési központját. A 90 ezer négyzetméteres új komplexum 1800 munkahelynek,

14 ezer négyzetméternyi kutató- és tesztlabornak, egyedülálló felszereltségű műszeres tesztpályának, valamint óriás mérőkamrákkal felszerelt csúcstechnológiás tesztcsarnoknak ad otthont.

A Bosch új kampusza és 1000-1200 főt naponta kiszolgáló új kantinja a tavalyi év egyik legnagyobb Coninvest projektje volt.

A konyhát bemutató kisfilm itt nézhető meg.

EGYRE TÖBB ORSZÁGBAN TILTÓLISTÁS A MAGYAR CSODAÉTEL: HAMAROSAN VÉGLEG ELBÚCSÚZHATUNK TŐLE?

Impozáns gasztrolistára került fel Magyarország: az 50 legízletesebb állati belsőségből készült fogást felsorakoztató sor 27. helyére került a hízott libamájunk. Szinte minden hazai "magyaros" vendéglő étlapján szerepel valamilyen formában, az otthoni asztalokra azonban ritkán jut, már csak azért is, mert 20 ezer forint kilója.

Magyarországon a libamáj a rendszerváltás előtt egyértelműen a jólétnek volt a szimbóluma, valahol még ma is él ez a kép, de az biztos, hogy átalakulóban van az ágazat, ezzel párhuzamosan pedig a fogyasztási szokások is. Ha tetszik, ha nem, a fenntartható élelmezés oltárán olykor fel kell áldozni dolgokat, bizonyos ételekről le kell mondani, de hogy a "foie gras" ezek közé tartozik-e majd, arra még az Európia Parlamentnek sincs egyértelmű válasza. Tart a vita, aminek a végére talán nem is íróasztalok mellett vagy tárgyalótermekben tesznek pontot, hanem a fogyasztók a pénztáraknál, esetleg a 9. milliárd csecsemő a bolygón.

Olvass tovább: penzcentrum.hu

110 FORINT JUT EGY KÓRHÁZI REGGELIRE, EBÉDRE PEDIG 275

A Szent János Kórházban történt botrányos eset ráirányította a figyelmet a kórházi közétkeztetésben fennálló tarthatatlan viszonyokra, ami egy mondatban is összefoglalható: 2023-ban naponta fejenként 550 forint jut ételre. Lapunk információi szerint az egészségügyi vezetés már hosszabb ideje dolgozik a kórházi-menü-reformon.

Szerdai lapzártánkig sem zárult le a Szent János Kórház múlt pénteken indult vizsgálata, amelynek során azt próbálják kideríteni, miként történhetett, hogy a gasztroenterológiai osztályon kezelt egyik beteg penészes kenyeret és vélhetően romlott felvágottat kapott reggelire. Pedig az eset amennyire felháborító, annyira egyszerűnek tűnik. Hiszen az egyik lehetőség, hogy az étkeztetést végző alvállalkozó emberi fogyasztásra nem alkalmas élelmiszert szállított, a másik, hogy egyéb forrásból került a reggeliző tálcára a penésztől szürkéllő pékáru. Ám mindkettő eset több, mint aggasztó. A penészeskenyér-ügyről elsőként a hírportálunk, a Hang.hu számolt be vasárnap délután annak a Facebook-posztnak a nyomán, amelyet a kórházban kezelt idős hölgy lánya tett közzé a II. kerületben élők csoportjában.

Olvass tovább: hang.hu

BAJBAN LEHET, AKI A KÓRHÁZBAN VEGÁNKÉNT ÉTKEZNE

Messze vagyunk még attól, hogy Magyarországon növényi étrendnek megfelelő menüt igényeljünk a kórházakban, de egyéb nehezítő körülmények is felmerülhetnek. Például hivatalosan szakorvosnak kellene jóváhagyni a kórházi tartózkodás alatti vegánságot.

Egy dologban megállapodhatunk: kórházban lenni nem a legjobb móka. A kórházi koszt sem éppen a legcsábítóbb gasztronómiai élmény. Azok számára pedig, akik növényi alapú étrendet követnek, és nem pusztán a kulináris élvezeteket, hanem egyáltalán a vegánként is ehető elemeket keresik a közétkeztetés keretében felkínált ételekben, egyenesen rémálom.

Olvass tovább: prove.hu

PLAN'EAT

2023. június 8-án egy interaktív program keretében az ESSRG csapattal közös szervezésben megtartották Plan'Eat projekt bemutatóját, melynek a VígVarjú Étterem biztosította a helyszínt.

A rendezvény során rövid előadások keretében a résztvevők átfogó képet kaptak a projektről, az ESSRG által képviselt élő laboratórium és a VIMOSZ közétkeztető munkacsoportjának felépítéséről, tevékenységéről és a várható eredménytermékekről, azok hasznosíthatóságáról. Ezt követően egy workshop keretében a résztvevőknek lehetőségük nyílt a kapcsolatépítés mellett megtárgyalni a tudáshiányok, együttműködés erősítésének kérdéseit.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2023. június 13. 19. évfolyam 14. szám

MAGYAR ÉLELMISZERBANK EGYESÜLET: ÉLELMISZERMENTÉS AZ ISKOLAI KONYHÁKON

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület és Budapest Főváros Önkormányzatának Étkeztetési Szolgáltató Gazdasági Szervezete pilot projekt keretében sikeresen tesztelte, milyen feltételekkel lehet az iskolai konyhákon megmaradó, ki nem tálalt ételeket szociális céllal hasznosítani.

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület évek óta keresi a lehetőségét annak, hogy a vendéglátás és közétkeztetés területén megmaradó, a fogyasztóval még nem érintkezett ételeket milyen módon lehetne bevonni a már jól működő jótékonysági újraelosztási rendszerekbe.

Olvass tovább: trademagazin.hu

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