HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

V. évfolyam 8. szám

2021. szeptember

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2021. szeptember 30. V. évfolyam 8. szám Oldal: 2/15.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV HÍREK 3

Erdős Norbert államtitkár, a közös megbeszélésünkről 3

Együttműködési megállapodást kötöttünk a Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft -vel 4

Szakmai konferenciákról 5

Közétkeztetés konferencia az OMÉK-on: 2021. október 8. 5

Lezajlott a Közétkeztetési Munkacsoport szeptember 23-i online konferencia 6

KÖSZ 2021-2022 Hírek 6

Fogyatékkal élők étkeztetése és a Rendelet 7

SZAKMAI HÍREK 7

Menjelent Az EMMI 38/2021. (IX. 1.) számú rendelete a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról 7

A szülő is küldhet vagy küldethet diétás ételt az iskolába 7

Nébih tematikus weboldal 8

Oktatási nagyköveteket keres a Nébih 8

Újabb „horror" vágóhidat záratott be a Nébih és a KH 8

KÖZSZÖV Nyilatkozat a horror vágóhíd kapcsán 8

Covid-19 tájékoztató oldal - 37. HÉT 9

Élelmezési Világnap - október 16. 9

OGYÉI-AQUA challenge – 2021. október 1-31. 9

Rákkeltő méreganyagok képződhetnek a tejben, a kisgyerekekre a legveszélyesebbek 9

A burgenlandi menzákon már 50%-ban bioélelmiszert adnak a gyerekeknek 10

Egyértelmű címkézéssel harcolna az EU az élelmiszerpazarlás ellen 10

Csomagolóeszközök elvitelre 12

KSH: tovább gyorsult a mezőgazdasági felvásárlási árak emelkedése 12

Kiosztották A Gundel Károly -díjat 13

Magyarország önellátó lehet tojásból 13

Átvették az elismeréseiket a legújabb budapesti MICHELIN-csillagos éttermek 13

„A Bocuse d'Or nélkül nem tartana itt a magyar gasztronómia" – Nagyinterjú Hamvas Zoltánnal a Bocuse d'Or Grand Finale előtt 14

11. lett a magyar csapat a Bocuse d'Oron (09.27.) 14

Ezüstérmet nyert a HUNGAST csapata a hagyományos tirpák fesztiválon 14

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

Néhány hónapja kerültem a KÖZSZÖV elnökségébe, tele segíteni és tenni akarással. Igyekszem megfelelni, ugyanakkor számomra még új ez a terep. Általában elmondható, hogy nincs könnyű helyzetben az, aki ma közétkeztet, de a szeptember a tanévkezdés és a folyamatosan fenyegető negyedik hullám miatt különösen nehéz.

Mindannyiunk személyes és munkahelyi terhe, az egyre nehezebben kezelhető, nagy koncentrációt igénylő változások, az eddig kialakított rendszerek folyamatos újragondolása, átstrukturálása. Gyakorlatilag az úgynevezett napi rutin intézménye megszűnni látszik a Világot fenyegető vírus megjelenésének, visszza-vissza térésének köszönhetően. De ez készít fel minket, a szakmát a túlélésre, ez lesz a mi erőnk az elkövetkezendő időszakra.

A szeptemberi tanévkezdés, minden előre tervezés ellenére szokás szerint, nehézségekkel tarkított ösvényen, recsegve-ropogva elindult. A konyhák az egyre szigorúbb szabályzók között őrlődve, minden erejüket latba vetve igyekeznek megfelelni az elvárásoknak. A tiszta felújított konyhák, megfelelően működő gép-

park és a személyzeti feltételek megteremtése mellett, további komoly felelőség az, hogy legyen megfelelő minőségű biztonságos alapanyag, biztonságos forrásból, lehetőleg rövid ellátási láncon keresztül, megfelelő mennyiségben. Védekezésképpen sokkal nagyobb figyelmet kap a fertőtlenítés gyakorisága és a megfelelő hatékonyságú fertőtlenítőszerek használata. Folyamatosan figyelünk a hírekre, amelyek napról napra való felkészülést követelnek az árurendelésben, és a személyzet tervezésében, a minőségi áruátvétel az eddiginél is jelentősen nagyobb hangsúlyt kap. Mindemellett kiemelten figyelünk egymásra a közösség egészségére, összetartására.

Hatalmas erőfeszítés a munkaerő visszatöltése új munkatársakkal, további nehézség a már a meglévő kollégákban is tartani a lelkesedést. Sajnos egyre nehezebb megtartani őket, pedig nagy szükség van rájuk a még elégségesnek sem mondható szakmai utánpótlás miatt.

Mindeközben a mikro-, és makrokörnyezet, a biztonságosnak hitt világ, a Covid negyedik hullámtól való jogos aggódása mellett a közétkeztetés, azaz MI magunk állunk, küzdünk a gyermekek megfelelő ellátásáért.

A KÖZSZÖV ígérete szerint, mint mindig most is jól felkészült elnöksége hathatós segítséget tud és akar nyújtani a hétköznapokban. Legyen az konyha kivitelezés, élelmezési program kiválasztás, a GHP átültetése a mindennapokban, a HACCP és ezek részletei, konyhatechnológiai-, ételkészítési eljárások, amelyre kifejezetten jó hatást gyakorol a KÖSZ szakácsverseny, az arra való felkészülés az út maga (by Zoltai Anna), amely nem csak a hétköznapokat fejleszti és színesíti. A Covid viharával párhuzamosan, hihetetlen emberi és szakmai tartalékokról tanúbizonyságot téve, lelkes versenyzők százai készülnek a KÖSZ elődöntőjére, hogy a lehető legjobb ételeket varázsolják a szigorú zsűri, későbbiekben pedig a gyerekek elé. Mindenki a döntő előtti izgalom lázában ég: a végleges „kotta” kialakítása, utolsó kísérletek, a finomhangolások, a még szebben még pontosabban kivitelezett megvalósítás, megvannak-e az elképzelt ízek, melyek a gyenge pontok a felkészülésben és sorolhatnám. Az eredmény majd magáért beszél: kiváló ételek készülnek!

A Szövetség eddigi jól teljesítését az elmúlt évek is igazolják. A jelenlegi elnökség tervei között első helyen szerepel a személyes találkozások és kapcsolatok gyakorisága, a szélesebb körben való megjelenés, a nagyobb propaganda. A hírlevél intézménye is azt hivatott elősegíteni a jelenlegi és a leendő tagság részére, hogy minél több hasznos információt tudjon átadni. Merjünk kérdezni! „a szakértő válaszol!” 😊 Ez a szövetség nem csak az „igét” hirdeti: rendezvényeinken keresztül, a szakmában dolgozók is megismerkedhetnek egymással, a mindennapok megoldásaival és tapasztalatokat is bőven cserélhetnek. Hiszen kinek ne lenne egy frappáns története a tomboló Szülőkről, vagy a reggel késve érkezett kollégákról!?

Jó munkát és sikereket kívánok:

Lugosi Richárd
elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

ERDŐS NORBERT ÁLLAMTITKÁR, A KÖZÖS MEGBESZÉLÉSÜNKRŐL

Hírt adtunk már arról, hogy az élelmiszerlánc felügyeletéért felelős államtitkárnál jártunk augusztus 31-én. Látogatásunkról államtitkár úr a facebook oldalán az alábbi szöveggel számolt be*: „A magyar közétkeztetés szakmai színvonalának folyamatos emelése, a hazai alapanyagok* 🇭🇺👌 *előtérbe helyezése, a rövid ellátási lánc szorgalmazása, valamint a kiegyensúlyozott táplálkozás irányába történő további intézkedések előkészítése egyik legfontosabb közfeladatunk.*

A közétkeztetés közel 2 millió fogyasztót érint országszerte, a másik oldalon pedig termelők, beszállítók, közétkeztetésben szerepet vállalók hosszú sora biztosítja az ellátást, így minden ezzel kapcsolatos döntés jelentős számú érintettet jelent, akikkel rendszeresen egyeztetni szoktam a mindenkori aktualitásokról. Zoltai Annát a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetségének (Közszöv) képviseletében nem először fogadtam az Agrárminisztériumban. Korábban is folytattunk megbeszéléseket a hazai közétkeztetést érintő fontos kérdésekről és változásokról. Ezúttal mint a szövetség megválasztott új elnökét köszöntöttem, aki Páger Zsolt alelnökkel, dr. Kovács Pál elnökségi taggal, valamint a Mezőker Kft. képviseletében Hellerné Molnár Márta agrármérnökkel együtt érkezett az irodámba, hogy megosszák velem az új közétkeztetési rendelkezésekkel kapcsolatos hasznos meglátásaikat, javaslataikat.

Közös célunk a közétkeztetés minőségének javítása, köszönöm az együtt gondolkodást és a közös munkát!"

*(**Szerkesztői megjegyzés:** Államtitkár úrral megállapodtunk abban, hogy a közétkeztetési rövid ellátási lánc kapcsán írásban is megfogalmazzuk Szövetségünk álláspontját és javaslatait. Ezen a szakmai anyagon az elnökség jelenleg dolgozik.)*

EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁST KÖTÖTTÜNK A DIGITÁLIS TERMELŐI PIAC NONPROFIT KFT -VEL

A Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft. egy agrárdigitalizációs program része, amely Rövid Ellátási Láncon keresztül garantálja a minőségbiztosított termékek fogyasztói asztalra kerülését. Ennek a digitális piactérnek a kereskedelmi platformja a Közért+, amely logisztikai hálózat kialakításával támogatja a hazai kistermelők és kisüzemek értékesítési lehetőségeinek bővülését, és nagyban hozzájárul a közétkeztetésre váró jövőbeli kihívások minimalizálásában.

A KÖZSZÖV célja a közétkeztetők, élelmezésvezetők szakmai összefogása, szakmai érdekvédelmének biztosítása, a magyar közétkeztetés szakmai színvonalának folyamatos emelése és magas szakmai színvonalának megtartása. Továbbá fontos szerepet tölt be az egészségmegőrzés, betegségmegelőzés továbbfejlesztésében, a helyes táplálkozás és étkezési kultúra fejlesztésében, valamint a közétkeztetés tudományos alapjain nyugvó egészség-megőrzési program kimunkálásában, illetve ilyen egészség-megőrzési programokban való közreműködésben.

Támogatónk:

KÖZÉRT+
A digitális termelői piac

A Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft. kutatásai során szintén kiemelten kezeli a KÖZSZÖV céljaiban megfogalmazottokat, elmondható, hogy a szervezetek céljai közösek. Ennek köszönhetően 2021. szeptember 3-án a közös szakmai munkát újabb szintre emelve a Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft. és a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége szakmai együttműködési megállapodást írt alá.
Az együttműködés kitér a hazai mezőgazdasági termékek értékesítését támogató, valamint az agráriumban keletkezett hulladékok újra hasznosítását segítő, digitális alapú elosztó és értékesítési sharing economy módszerek fejlesztésére, a kereskedelmi láncok

rövidítésére, illetve ezen célok elérését segítő ajánlások kidolgozására, támogatására, valamint a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelettel kapcsolatos közös tevékenységről.

A közös célok megvalósításával a két szervezet együtt javítaná a ma körülbelül 1,2-1,5 millió ember egészséges, friss, helyi élelmiszerrel történő ellátását, akiket a közétkeztetés szolgál ki, ezáltal össztársadalmi szinten is javítva az általános egészségügyi helyzetet Magyarországon.

Támogatónk:

HUNGARO CHEMICALS

SZAKMAI KONFERENCIÁKRÓL

Valamennyien „kiéhezettek" vagyunk a jelenléttel, találkozással zajló konferenciákra, ugyanakkor szövetségünk elnöksége e kérdésben, figyelve a járványügyi adatokat, óvatos. Szeptemberben nem terveztünk online konferenciát szervezni, mert az oktatási intézmények beindítása miatt az első hetekben nem szerettük volna a kollégákat ezzel is terhelni, a hónap végén pedig megrendezésre került az online OGYÉI munkacsoport.

Októberben az OMÉK keretében szervezünk jelenléti konferenciát, ahová várjuk az érdeklődőket (lásd: következő cikk).

Támogatónk:

EUROGASZTRO

KÖZÉTKEZTETÉS KONFERENCIA AZ OMÉK-ON: 2021. OKTÓBER 8.

A Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft. a KÖZSZÖV és a VIMOSZ közös szervezésével **„Termelők a közétkeztetésben"** - a közétkeztetési rövid ellátási lánc a termelők és a közétkeztetők szemével, várakozások és aggodalmak - című szakmai konferencia lesz, az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás (OMÉK) keretében. Előadásokkal és panelbeszélgetéssel járjuk körbe a közétkeztetés új szabályait és az ezzel járó lehetőségeket.

Időpont: 2021. október 8. (péntek) 12:00-14:00

Helyszín: Hungexpo – OMÉK „D" Pavilon (Budapest, Albertirsai út 10.)

SZAKMAI PROGRAM

I. KÖSZÖNTŐK

Dr. Bognár Lajos, országos főállatorvos, élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkár, AM

Dr. Czermann János, ügyvezető Digitális Termelői Piac Nonprofit Kft.

Gál Pál Zoltán, elnök VIMOSZ

Zoltai Anna, elnök KÖZSZÖV

II. ELŐADÁSOK

Tóth Dávid, Nébih – Közétkeztetési KREL a gyakorlatban, ellenőrzés és adatszolgáltatás szabályozása

Dr. Czermann János, Digitális Termelői Piac/Közért+ - Termelők digitális integrációja és KREL

Dr. Kovács Pál, KÖZSZÖV – Gazdasági kérdések a közétkeztetés szemével, ágazati várakozások, és aggályok

MAGOSZ – Közétkeztetés a termelő szemével: igények és megoldások

III. PANELBESZÉLGETÉS

Luigitschné dr. Jánosi Eszter főosztályvezető AM Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkárság

Sáfár Ferenc VIMOSZ, Biogastro Kft. ügyvezető

Zoltai Anna elnök KÖZSZÖV

Dr. Czermann János, ügyvezető Digitális Termelői Piac/Közért+

Páger Zsolt Hungast csoport üzletfejlesztési igazgató

MAGOSZ képviselője

FIGYELEM! A rendezvényre a https://www.kozszov.hu/esemenyek/ elérésről letöltött jelentkezési lap visszaküldésével lehet jelentkezni. Kérjük olvassák el a regisztrációval kapcsolatos tájékoztatót!

LEZAJLOTT A KÖZÉTKEZTETÉSI MUNKACSOPORT SZEPTEMBER 23-I ONLINE KONFERENCIA

A munkacsoportos megbeszélések a hatóságok (Nébih, NNK) és a szakmai szervezetek (KÖZSZÖV, MDOSZ, VIMOSZ, ÉLOSZ) közreműködésével, meghatározott tematika mentén, havonta, online valósulnak meg. Szeptember 23-án a „Tájékoztatási kötelezettségek (címke és étlap)" címmel zajlott le az online konferencia. Elhangzott előadások:

- Élelmiszerek jelölése – szabályozás és gyakorlat Dr. Horacsek Márta – mb. osztályvezető (OGYÉI),
- Étlapon feltüntetendő információk, valamint a tájékoztatási kötelezettség megvalósítása Tóth Dávid – osztályvezető (Nébih)
- Közétkeztetéssel kapcsolatos tájékoztatás a népegészségügyi hatóság szemével Schmidt Richárd – vezető hivatali főtanácsos (NNK)
- Táplálkozás-egészségügyi minősítési rendszer Schmidt Richárd – vezető hivatali főtanácsos (NNK).

Schmidt Richárd előadása kapcsán a „cset" falon megjelenő hozzászólások a rendelet sótartalmának betarthatatlanságát jelezték. Ebben a kérdésben kerestük meg az EMMI egészségügyért felelős államtitkárát, még augusztusban, megkeresésünkre várjuk a választ.

Mivel a munkacsoportok kapcsán az OGYÉI folyamatosan várja azok jelentkezését, akik részt kívánnak venni a közétkeztetési munkacsoportban, és közösen szeretnének megoldásokat találni a szakterületüket érintő problémákra, abban bízunk, hogy ezt a kérdést még nem kell lezártnak tekinteni, és lehet közös megoldást találni.

Támogatónk:
BUNGE™
PROCUISINE

KÖSZ 2021-2022 HÍREK

Közétkeztetési szakácsverseny

A versenyzők (28 csapat) szeptember elején levelet kaptak a szervezőktől. Ebben a szervezők ismertették a versenyen zajló pontozás menetét, a lehetséges nevezés módosítási határidőt (09.20.), a csapatonként delegált zsűritag adatainak megküldési határidejét (09.20.), az elődöntő részleteit, a verseny leírást és a versenybeosztást.

KÖSZ 2021-2022 elődöntő időbeosztás

dátum	első csapat kezdési időpont (h)	utolsó tálalás időpont (h)
2021.10.09.	07:00	14:00
2021.10.10.	07:00	15:00
2021.10.16.	07:00	15:00
2021.11.20.*	07:00	12:00

*vigasz-ág forduló

A csapatok egyidejűleg a felkészüléshez megkapták a tálaló edények fotóit, és a kérdések esetén kereshető elérhetőségeket. Az elődöntők helyszíne: Budaörsi Metro Áruház Gasztro Akadémia.

Az elődöntők a jelzett időben térítés mentesen látogathatók. A szervezők szívesen látják az érdeklődő közétkeztetőket, szakácsokat, élelmezésvezetőket.

Támogatónk:

METRO

LEVELET ÍRTUNK AZ EMMI EGÉSZSÉGÜGYÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁRÁNAK

A KÖZSZÖV új elnöksége első szakmai döntése alapján levélben kerestük meg az EMMI egészségügyért felelő államtitkárát, a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet kapcsán. Szövetségünk a Rendelet kihirdetése óta igyekszik mediátor szerepet betölteni a jogalkotó és a közétkeztetés szereplői között, igyekeztünk gyakorlati alkalmazását és elfogadását elősegíteni, és a tagjaink részéről érkezett visszacsatolásokat javaslatcsomagokban összegezni a jogalkotó felé. 2019-ben, 19 pontos fejlesztési javaslatcsomagot juttattunk el az OGYÉI-nek, többek között az ételek sótartalmával kapcsolatos előírások gyakorlati megközelítésével. Mivel nincsenek ismereteink arról, hogy a Rendelet módosítás folyamata hol tart, úgy látjuk, 2021.09.01-jével életbe lépnek a Rendelet 5. mellékletében rögzített, tapasztalataink szerint a gyakorlatban nem teljesíthető só határértékek („célértékek"). Meglátásunk szerint a jelenlegi alapanyag kínálat mellett nem lehet olyan étlapot, receptúrákat létrehozni, amely alkalmas az elvárások teljesítésére.
A választ továbbra is várjuk, melyet a megkeresésünk teljes szövegével együtt közzéteszünk.

Támogatónk:

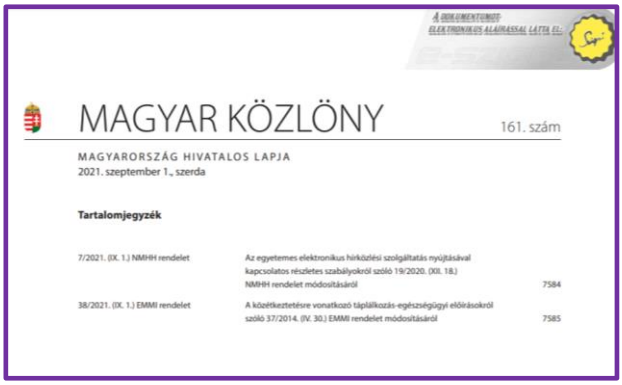
kádas&co

FOGYATÉKKAL ÉLŐK ÉTKEZTETÉSE ÉS A RENDELET

Tagságunk jelzése alapján állásfoglalásért megkerestük levélben augusztus 23-án az OGYÉI-t, melyre szeptember 6-án választ kaptuk. A levelezés a KÖZSZÖV honlapon, a szakmai anyagok között (klikk) elérhető.

SZAKMAI HÍREK

MENJELENT AZ EMMI 38/2021. (IX. 1.) SZÁMÚ RENDELETE A KÖZÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOKRÓL SZÓLÓ 37/2014. (IV. 30.) EMMI RENDELET MÓDOSÍTÁSÁRÓL


MAGYAR KÖZLÖNY 161. szám

MAGYARORSZÁG HIVATALOS LAPJA
2021. szeptember 1., szerda

Tartalomjegyzék

7/2021. (IX. 1.) NMHH rendelet — Az egyetemes elektronikus hírközlési szolgáltatás nyújtásával kapcsolatos részletes szabályokról szóló 19/2020. (XII. 18.) NMHH rendelet módosításáról 7584

38/2021. (IX. 1.) EMMI rendelet — A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról 7585

Szeptember 1-jén megjelent, kihirdetésétől számított 8. naptól (azaz 2021.09.09-től) hatályos a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet rövid módosítása, amely az étlap kötelező közzétételéről, diétás étkeztetés biztosításáról, valamint a szülők által biztosított ételekkel kapcsolatosan intézményi kötelezettségekről szól.
A módosító rendelet itt (klikk) elérhető.

A SZÜLŐ IS KÜLDHET VAGY KÜLDETHET DIÉTÁS ÉTELT AZ ISKOLÁBA

Ha a közétkeztetés nem tudja megoldani a diétát, az óvodának, iskolának, kollégiumnak lehetővé kell tennie a kívülről érkező étel elfogyasztását.
Az eddigi jogszabály csak azt engedte meg, hogy ha az iskola saját konyhája vagy szerződéses ételszállítója nem tudta megoldani a „szakorvos által igazoltan" diétára szoruló gyerek ellátását, akkor az intézmény rendelhetett más, erre felkészült közétkeztetőtől. Most viszont szeptember 9-től a gyerek ilyen esetben

otthonról is vihet vagy a szülő az ő számára az iskolába rendelhet diétás ételt.

A rendelet hozzáteszi: ennek elfogyasztása érdekében az intézmény vezetője *„köteles biztosítani a hűtés, a melegítés és a fogyasztás megfelelő feltételeit a hatályos jogszabályok és szakmai előírások betartásával”*. Arról nem szól a jogszabály, hogy e feltételek megteremtéséhez kaphat-e az iskola, óvoda, kollégium külön pénzt.

Forrás: hvg.hu (klikk)

Támogatónk:

MIRBEST

NÉBIH TEMATIKUS WEBOLDAL

Szeptembertől csak azok a közétkeztetők indulhatnak a közbeszerzési pályázatokon, amelyek a Nébih minősítésével rendelkeznek. A most létrehozott új tematikus weboldalon nemcsak a közétkeztetők és a megrendelők juthatnak információkhoz, hanem a fogyasztók is. A Nébih új **tematikus weboldalt** (klikk) indított, amely több szempontból is támogatja a közétkeztetési közbeszerzéseket: a kiírók tájékozódhatnak a pályázók Minőségvezérelt Közétkeztetési Programban (MKP) elért eredményéről és a közétkeztetés végző vállalkozásokról, míg a közétkeztetőket a beszállító partnerek (például termelői csoportok, piacszervezők, kistermelők) „felkutatásában” segíti a felület.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu (klikk)

OKTATÁSI NAGYKÖVETEKET KERES A NÉBIH

nébih OKTATÁS

A gyerekek élelmiszerbeszerzéssel, ételkészítéssel és -tárolással kapcsolatos ismereteinek bővítése, a felelősségteljes fogyasztói magatartás kialakításának támogatása érdekében Oktatási Nagyköveti Programot hirdet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih). A programhoz a 2021/2022-es tanév során bármikor csatlakozhatnak az érdeklődő pedagógusok és felsőoktatási hallgatók. A tanév végén a legaktívabb résztvevők elnyerik a „Nébih Oktatási Nagykövet” címet, valamint pénzjutalomban részesülnek.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu (klikk)

ÚJABB „HORROR” VÁGÓHIDAT ZÁRATOTT BE A NÉBIH ÉS A KH

A Nébih ellenőrei 2021 szeptemberében a Közbeszerzési Hatóság (KH) munkatársaival együttműködve végeztek ellenőrzést egy Hajdú-Bihar megyei sertésvágóhídon. Az ellenőrzésen tapasztalt gyomorforgató körülmények miatt azonnali hatállyal felfüggesztették az üzem működését és 15 tonna élelmiszer forgalmi korlátozását rendelték el. Az eljárás és a bírság kiszabása folyamatban van.

A Nébih közlemény videó és fotó mellékletekkel itt (klikk) elérhető.

KÖZSZÖV

KÖZSZÖV NYILATKOZAT A HORROR VÁGÓHÍD KAPCSÁN

A megjelent hírek szerint az üzem gyermekintézményeket ellátó konyháknak szállított, ezért a KÖZSZÖV elnöksége a hír megjelenését követően azonnal közzétett egy figyelemfelkeltő nyilatkozatot. A felháborodás mellett hangot adtunk annak, hogy álláspotunk szerint hatékony hatósági felügyelet szükséges a konyhára beszállítók esetében is.

A nyilatkozat teljes szövege itt (klikk) olvasható.

COVID-19 TÁJÉKOZTATÓ OLDAL - 37. HÉT

NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

Nemzeti Népegészségügyi Központ Covid-19 oldalán szeptember 20-án megjelent tájékoztatás szerint lassan, de továbbra is növekszik a szennyvíz koronavírus koncentrációja. A szennyvízminták SARS-CoV-2 koronavírus koncentrációja országos átlagot tekintve továbbra is lassú emelkedést mutat. A vizsgált települések zömét stagnáló tendencia jellemzi, azonban Pécsett és Székesfehérváron növekedés, míg Szolnok esetében csökkenés tapasztalható. A koncentrációt tekintve 13 városban továbbra is alacsony a víruskoncentráció, míg 9 mintavételi hely a mérsékelt tartományba esik.

Támogatónk:

FÉLEGYHÁZI PÉKSÉG

ÉLELMEZÉSI VILÁGNAP - OKTÓBER 16.

Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) Rómában ülésező konferenciáján 1979-ben magyar határozati javaslat alapján nyilvánította élelmezési világnappá október 16-át. A világnap célja a kormányok és a széles közvélemény mozgósítása az emberiség igen jelentős részét sújtó élelmezési gondok orvoslására.

Olvass tovább: gs1hu.org (klikk)

OGYÉI-AQUA CHALLENGE – 2021. OKTÓBER 1-31.

2021. október 1-től az OGYÉI 30 napos vízivás kihívást hirdet meg a közösségi médiában Aqua Challenge néven, melyet az EMMI Egészségügyért Felelős Államtitkársága is támogat.

A kihívás célja, hogy felhívják a figyelmet a megfelelő minőségű és mennyiségű folyadékfogyasztás fontosságára. Az Aqua Challenge hónap során az önkéntes résztvevők kizárólag vízzel pótolhatják folyadékszükségletüket. A felhívás jó lehetőség arra, hogy bárki megtapasztalja: egyetlen apró változtatással is nagy lépést tehetünk az egészségesebb életmód felé. A kihívás teljesítése erőt, lendületet adhat további, az egészség megőrzését támogató terveink megvalósításához.

Az OGYÉI hozzánk intézett felhívása itt (klikk) elérhető.

RÁKKELTŐ MÉREGANYAGOK KÉPZŐDHETNEK A TEJBEN, A KISGYEREKEKRE A LEGVESZÉLYESEBBEK

Az éghajlat változásával egyre komolyabban számolni kell a mikroszkopikus gombák által termelt méreganyagokkal, azaz a mikotoxinokkal. Egy friss hazai ku-

tatás eredménye alapján különös figyelmet kell fordítani a tejre, amelyben a mikotoxinok a felmérések szerint gyakran határérték felett is előfordulnak, ezzel elsősorban a legfiatalabb korosztályt veszélyeztetve.
A NÉBIH szakmai támogatásával a Wessling Tudásközpont által szerkesztett és kiadott, 2021-től ingyenes és online letölthető Élelmiszervizsgálati Közlemények című tudományos szaklap legfrissebb számában (A szakmai cikk itt (klikk) elérhető.) A megjelent dolgozat szerint a legjelentősebb élelmiszerbiztonsági kockázatot az említett élelmiszerek közül a tej AFM1-szennyezése jelenti. Az eredmények alapján a három évnél fiatalabb gyermekek kitettsége egyértelműen egészségügyi kockázatot jelent, de még a 3-6 éves korcsoport expozíciója is határeset.
Olvass tovább: napi.hu (klikk)

Támogatónk:

MORTAK FRUIT KFT.

A BURGENLANDI MENZÁKON MÁR 50%-BAN BIOÉLELMISZERT ADNAK A GYEREKEKNEK

Három év alatt sereghajtóból az élre került a szomszédos Burgenland az osztrák tartományok között, ami az egészséges és környezetbarát közétkeztetést illeti. 2018-as hír volt, hogy Burgenland tartományi kormánya megszavazta: 2021-ig 50%-ra kell növelni a bioélelmiszerek arányát az óvodákban és iskolákban. Ezt a célt pedig az idei évben már el is érték, sőt számos intézményben túlszárnyalták. A helyi ökogazdálkodók által termelt alapanyagok bevonása a közétkeztetésbe nemcsak egészségügyi, hanem környezetvédelmi szempontból is óriási jelentőséggel bír, hiszen az, hogy hogyan állítjuk elő az élelmiszereinket jelentős hatással van a klímára, a talajra, az élővizekre és a biológiai sokféleségre egyaránt.
Olvass tovább: greenpeace.org (klikk)

Támogatónk:

EGYÉRTELMŰ CÍMKÉZÉSSEL HARCOLNA AZ EU AZ ÉLELMISZERPAZARLÁS ELLEN

Az iránytű, amely mindennapi élelmiszer-vásárlásainkat meghatározza, a dátumok feltüntetése. Sok vásárló azonban tévúton járhat, mert nem megfelelően értelmezi a „felhasználhatóság” fogalmát, vagy az ún. „best before” megjelölést, ami nem jelenti azt, hogy röviddel a dátum lejárta után fogyaszthatatlan az étel, legfeljebb már nem olyan minőségű, mint a lejárat előtt volt.
Az Európai Bizottság Farm to Fork stratégiája új dátummegjelölési szabályokat fontolgat, mivel a fogyasztóknak kevesebb mint fele érti azt, hogy mi is a különbség a "felhasználható" és a "best before" között. Az Európában keletkező 88 millió tonnányi élelmiszerhulladék 10 százaléka emiatt keletkezik.
Drogenbos-ban, Brüsszeltől nem messze annak néztünk utána, hogy mit tesznek a gyártók és a fogyasztóvédők az ügy érdekében.

A legrégebbi belga fogyasztóvédő szövetség, a Test Achats szintén rámutat arra a tényre, hogy néha mindkét címkét használják ugyanazon terméktípusra, ami téves értelmezéshez vezethet.

"Ha a fogyasztó kezébe veszi ezt a két, hasonlónak tűnő terméket, és látja, hogy két különböző dátum vagy két különböző megfogalmazás van rajtuk, nyilvánvalóan növeli benne a zavart. A vevő kíváncsi lesz, miért címkézik az egyiket nagyon romlandóként és a másikat miért nem. Vagyis felmerül egy újabb kérdés is, ami tovább növeli a homályt" - mondta Julie Frère, a szövetség szóvivője.

Mi a különbség a 'felhasználható' és a 'lejárati idő' jelölések között?

Az egyik belgiumi hipermarket-láncnál a lejárati időn túli termékeket alacsonyabb áron értékesítik, jótékonysági szervezeteknek adják, vagy pedig energiát termelnek belőlük, például biometanizálás útján.

"Olyan termékeket használunk, amelyek sárga, promóciós címkékkel jelölik az elhasználódásuk dátumát. Ezután az el nem adott termékeket jótékonysági szervezeteknek adjuk át, hogy újra eloszthassuk az ételt a rászorulóknak. Végül pedig, képesek vagyunk újra feldolgozni, zöld energiává alakítani a már fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszereket" - magyarázta Siryn Stambouli, a Carrefour Belgium szóvivője.

Azért, hogy a dátumjelölés minden szereplő számára érthető és használható legyen, a Bizottság nyilvános és célzott konzultációkkal hatásvizsgálatot indított, valamint tudományos tanácsot kért az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságtól. Ezzel párhuzamosan az EU Egészségügyi Főigazgatósága fogyasztói kutatást végez arról, hogy a fogyasztók hogyan értelmezik a dátumjelölést.

A fogyasztói szervezetek, például a belga „Test Achats", hajlandók csatlakozni a kezdeményezéshez.

„Nagyon örülünk, hogy az Európai Bizottság foglalkozik ezzel a kérdéssel. Hatásvizsgálatot végeztek, és nyilvános konzultáció lesz, amelyen természetesen részt veszünk. Az ötlet, hogy megpróbáljuk szorosan követni a benyújtandó javaslatokat. Hogy megbizonyosodjunk afelől, hogy megfelelnek-e a fogyasztók elvárásainak egyértelműség és megértés tekintetében" - fogalmazott Julie Frère.

(Forrás: gs1hu.org (klikk))

A franciaországi Lyonban egy olyan kezdeményezést néztünk meg, amely hozzájárul az élelmiszer-pazarlás csökkentéséhez. A Too Good To Go nevű alkalmazás összeköti az ügyfeleket éttermekkel és üzletekkel, ahol olcsóbban vásárolhatnak eladatlan ételeket.

A vállalat kampányt is indított, amihez több nagy márka is csatlakozott: arra kérték az embereket, hogy használják érzékeiket.

"A gyártókkal együtt olyan piktogramokat dolgoztunk ki, amelyek arra ösztönzik a fogyasztót, hogy bízzon az érzékelésében. A kinézetet, az illatot és az ízt jelölő piktogramok olyan termékeken vannak rajta, amelyek dátuma a legjobb. Így könnyebben értelmezhetőbbé válik a dátum, és arra tereli a fogyasztót, hogy bízzon az érzékeikben, mielőtt eldobna egy lejárt terméket" - mondta Luisa Ravoyard, a Too Good To Go France illetékese.

A jobb címkézési információk biztosítása és az élelmiszerek fenntartható kiválasztásának elősegítése a Farm to Fork stratégia cselekvési tervének része. Az Európai Bizottság célja, hogy 2022 végéig új, harmonizált szabályokat mutasson be a dátumjelölésről.

CSOMAGOLÓESZKÖZÖK ELVITELRE

Érdekes, fotókkal illusztrált cikk jelent meg a Trade magazinban az „elviteles" étel csomagoló eszközökről. Ha a nagyvilági vendéglátásában meredeken felfelé ívelő trend a kiszállítás és az elvitelre értékesítés (márpedig jó néhány éve az – amit nem csak a vírushelyzetnek köszönhetünk), akkor törvényszerű, hogy az ahhoz szükséges szállítóeszközök fejlesztése előtérbe kerül: fontos lehet a praktikum, a fenntarthatóság, a kommunikáció/reklám lehetősége és még sok más is. Íme néhány „best practice"-t.

A fotókkal illusztrált cikk itt (klikk) elérhető.

***(Szerkesztői megjegyzés:** A szeptember 26-27-én Lyonban zajló Bocose d'Or világverseny eddigi történelmében példátlan, hogy a versenyzők elviteles étellel szerepelnek.)*

Támogatónk:

Mezőker® A zöldségek mestere

KSH: TOVÁBB GYORSULT A MEZŐGAZDASÁGI FELVÁSÁRLÁSI ÁRAK EMELKEDÉSE

Júliusban harmadik hónapja gyorsult a mezőgazdasági felvásárlási árak növekedési üteme: átlagosan 21,3 százalékkal voltak magasabbak az árak, mint egy évvel korábban, ami 0,8 százalékponttal nagyobb az előző havi emelkedésnél – derül ki a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) legfrissebb adataiból.

A növénytermesztési és kertészeti termékek árai átlagosan 27,8 százalékkal emelkedtek egy év alatt, az élő állatok és állati termékek felvásárlási ára 9,1 százalékkal nőtt, ami 1,7 százalékpont emelkedés júniushoz képest, míg az előbbi csoportban 0,5 százalékpont volt a gyorsulás.

Az élő állatok felvásárlási ára 7,3 százalékkal emelkedett tavaly július óta, ami 2,8 százalékponttal magasabb a júniusi éves drágulásnál. A vágósertések már csak 0,4 százalékkal olcsóbbak, míg júliusban 3,0 százalékkal kerültek kevesebbe az egy évvel korábbihoz képest, a baromfi felvásárlási árak emelkedése 4,8 százalékponttal élénkült és 14,0 százalékos volt. A vágómarha ugyanakkor a júniusi 12,0 százalék helyett júliusban csak 4,7 százalékkal volt drágább, mint egy éve.

Az állati termékek drágulása valamelyest szelídült, a tej felvásárlási ára 7,3 százalékkal nőtt egy év alatt júliusra az előző havi 7,8 százalékos emelkedés után, a tojás 9,5 százalékkal kerül többe, ami 2,0 százalékponttal kisebb éves növekedés az előző havinál.

A gabonafélék felvásárlási árának lefékeződése markánsabb lett, a júliusi 37,4 százalék után júniusban 31,3 százalékkal kellett többet fizetni értük: a búza éves áremelkedése 2,8 százalékponttal 21,2 százalékosra a kukoricáé 11,2 százalékponttal 40,1 százalékosra enyhült.

Az ipari növények 51,6 százalékos júniusi drágulása 8,4 százalékponttal magasabb a júniusinál, a burgonyáé 2,1 százalékponttal 22,7 százalékra lassult, a zöldségféléké 2,0 százalékponttal gyorsult, amivel 4,6 százalék lett, de az átlag nagy kilengéseket takar. Míg a paradicsom 33,8 százalékkal drágább lett, a fejes saláta 8,0 százalékkal olcsóbb, mint tavaly júliusban. A tavalyinál kevesebbért lehetett felvásárolni az uborkát, 2,9 százalékkal, a spenótot 3,8 százalékkal, a karfiolt 4,5 százalékkal és a vöröshagymát 1,6 százalékkal. A tavalyinál a sárgarépáért 5,6, a zöldbabért 5,5, a zöldborsóért 4,0 százalékkal kellett többet adni.

A gyümölcsök ára átlagosan 8,0 százalékkal magasabb a tavaly júliusinál. Az alma felvásárlási ára 35,3 százalékkal, a szamócáé és eperé 25,3 százalékkal, a megygyé és cseresznyéé 6,8 százalékkal alacsonyabb volt,

mint tavaly júliusban, míg a szilva 3,1 százalékkal, a körte 29,4 százalékkal, az őszibarack 29,9 százalékkal, a csemege szőlő pedig 67,2 százalékkal drágább lett. (MTI)

Támogatónk:

Univer

KIOSZTOTTÁK A GUNDEL KÁROLY -DÍJAT

A Magyar Vendéglátók Ipartestülete szeptember 23-án - Gundel Károly születésnapján - megtartotta hagyományos ülését, ahol idén nyolcadik alkalommal döntöttek a Gundel Károly-díjazott személyéről.

A kitüntetési bizottság 19 tagja 16 jelölt közül választotta ki azt a személyt, akit a méltónak talált a „szakma Kossuth-díjára”.

A 2021. évi Gundel Károly-díjat Berkes Gyulának, a Biarritz Étterem tulajdonosának és az encsi Anyukám mondta Étterem tulajdonosainak, Dudás Szabolcsnak és Dudás Szilárdnak ítélték oda. (forrás: MVI)

MAGYARORSZÁG ÖNELLÁTÓ LEHET TOJÁSBÓL

Az agrárfejlesztési támogatásoknak köszönhetően Magyarország önellátóvá válhat tojásból - mondta az Agrárminisztérium (AM) mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős államtitkára a tojásfogyasztást ösztönző idei kampány szeptember végi sajtótájékoztatóján Budapesten.

Támogatónk:

GYERMELYI TÉSZTA
Ki kér még?

Feldman Zsolt ismertette, hogy a belföldi tojásszükséglet 15-16 százalékát ma még behozatal fedezi. Van tehát értelme a magyar árut népszerűsíteni annak ellenére is, hogy a hazai termelők kibocsátása az utóbbi évtizedben jelentősen nőtt - tette hozzá. Magyarországon 550 gazdaság termel tojást, tehát sok ezer ember megélhetését szolgálja, hogy a fogyasztók ma már jól látható, magyar származásra utaló eredetmegjelölés alapján tudják kiválasztani az itthon termelt árut. A rövidebb ellátási lánc mindenkinek érdeke, hiszen biztonságosabb és fenntarthatóbb ellátást eredményez - hangsúlyozta.

Forrás: kormány.hu (klikk)

ÁTVETTÉK AZ ELISMERÉSEIKET A LEGÚJABB BUDAPESTI MICHELIN-CSILLAGOS ÉTTERMEK

A gasztronómiai élet egyik legmeghatározóbb pillanata, amikor bejelentik a MICHELIN Guide-ba bekerülő éttermek listáját. Idén két magyar étterem is kiérdemelte első Michelin-csillagját — az Essência Res-

taurant, illetve a SALT Budapest Thierry Guillon-Vernétől, a METRO vezérigazgatójától vették át az plaketteket.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

„A BOCUSE D'OR NÉLKÜL NEM TARTANA ITT A MAGYAR GASZTRONÓMIA" – NAGYINTERJÚ HAMVAS ZOLTÁNNAL A BOCUSE D'OR GRAND FINALE ELŐTT

„Az utóbbi években a Bocuse d'Or jól látható lépéseket tesz a közérthetőség, sőt talán mondhatjuk, hogy a trendek felé is." Ezzel a kezdőmondattal jelent meg beszélgetés Hamvas Zoltánnal, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnökével a Dining Guide-on. Hamvas Zoltán a KÖSZ versenyek szakmai fővédnöke, aki nagyon sok szakmai segítséget, támogatást nyújt munkánkhoz. Érdemes elolvasni a vele lezajlott beszélgetést (klikk).
Minden idők egyik legrendhagyóbb Bocuse d'Orjára indult el néhány napja a magyar csapat. A világ legnagyobb presztízsű szakácsversenyének világdöntőjét szeptember 26-27-én rendezik meg Lyonban a SIRHA keretein belül.

11. LETT A MAGYAR CSAPAT A BOCUSE D'ORON (09.27.)

2021.09.27-én a magyar csapat utolsó tálalásával zárult a világ legrangosabb szakácsversenye, a Bocuse d'Or, melynek fődíját Franciaország nyerte, a franciaországi Lyonban, adta hírül az MTI. A második helyezett Dánia, a harmadik Norvégia lett. A verseny legjobb commis-jének járó díjat a svájci csapat segítője nyerte, a legjobb elviteles téma különdíját Svédország, a legjobb hústálnak járó elismerést Izland kapta. A hazai csapat Veres István séf, Molnár Bence commis (segéd) Széll Tamás coach, Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke alkotta, akik a rangos 11-helyen végeztek.
A színvonalas, rangos eseményen Hamvas Zoltán a zsűri tagja, Jókúti András pedig műsörvezető volt. Mindketten támogatói a KÖSZ versenyeknek (klikk) is. Hamvas Zoltán a verseny szakmai fővédnöke, a döntőben a kóstoló zsűri elnöke, Jókúti András pedig a KÖSZ döntő műsorvezetője volt 2020 februárban.
A magyar csapatnak gratulálunk, büszkék vagyunk rájuk és várjuk élménbeszámolójukat.

EZÜSTÉRMET NYERT A HUNGAST CSAPATA A HAGYOMÁNYOS TIRPÁK FESZTIVÁLON

Népi Ízek Találkozója és az 5. Nyíregyházi Bogrács-és Grillbajnokság - Szeptember 18–19-én, Nyíregyházán a Sóstói Múzeumfaluban megrendezésre került a VIII. Tirpák Fesztivál. A térség egyik jellegzetes ünnepén,

amely felpezsdíti a környék életét, hagyományos tirpák ételekkel, főzőversennyel és izgalmas színpadi előadásokkal várták az érdeklődőket.
A dobogós fogás: Rosé kacsamell konyakos kacsamáj mártásban, juhtúrós puliszkával és paprikás káposztasalátával fotója:

TERMÉKVISSZAHÍVÁSOK

A NÉBIH oldalán folyamatosan nyomonkövethetők az aktuális termékvisszahívások, melyek hozzájárulnak az élelmiszerbiztonság fenntartásához.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu (klikk)

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos 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, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Adószám: 18383001-1-42
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201
www.kozszov.hu
hirlevel.kozszov@gmail.com
Telefon kapcsolatfelvételhez kérjük írja meg e-mail címünkre a telefonszámát, melyen 24 órán belül az elnökség egy tagja visszahívja.
Korábbi hírleveleink itt megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov