HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

VI. évfolyam 4. szám

2022. április

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2022. április 17. VI. évfolyam 4. szám Oldal: 2/13.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV HÍREK 3

Fenntarthatóság a közétkeztetésben Konferencia - Beszámoló 3

A közétkeztetés a leginkább fenntartható élelmezési forma 4

Élelmiszerpazarlás felmérés a vendéglátásban és közétkeztetésben 4

KÖZSZÖV Közgyűlés 2022 5

Olvasói kérdés az ukrán menekültek ellátásáról: Páger Zsolt a szövetség alelnöke válaszol: 5

KÖSZ HÍREK 5

Beszámoló a Március 23-i döntőről 5

Ezt (is) írták rólunk 8

Kulisszák mögül egy kis információ, a KÖSZ-el párhuzamosan zajló Bocuse d'Or Európai döntőről Harmath Csabától 8

SZAKMAI HÍREK 8

Hazánk regionális szinten is aktív a fenntarthatóság érdekében 8

Interjú Habil Dr Forgács Attila gasztropszichológussal 9

Fenntarthatósági irányú trendek az élelmiszeriparban - A növényi alapú élelmiszerek forgalmának alakulása Európában 9

Különböző országokból származó termések tápanyagtartalmának meghtározása 9

Folytatta a TELEX a menza téma feldolgozását - 2022. március 25-én megjelent cikk 10

Folytatta a TELEX a menza téma feldolgozását- 2022. április 1-jén megjelent cikk 10

TELEX cikksorozatot összegző, 2022. április 8-án megjelent cikk 10

Külföldi sertéshús célellenőrzést végzett a Nébih - kedvező tapasztalatok 11

Az MDOSZ Tudományos Bizottsága véleményt tett közzé táplálékallergia és nem immunmediált táplálékérzékenység kapcsán alkalmazott tesztekről 11

Az EU jóváhagyta a házi tücsök élelmiszerként való felhasználását 11

Az OGYÉI az Élelmezésben dolgozóknak készített segédanyagot - ÚJ NEMZETI TÁPLÁLKOZÁSI AJÁNLÁS időseknek 12

Veszélyes élelmiszerek lephetik el a boltokat? Riasztó jelentés látott napvilágot 12

Hízás kevesebb evés mellett 13

Időzített bomba lapul mindenki konyhájában 13

Gyerek a konyhában: minden korosztálynak akad feladat 13

Impresszum 13

Támogatóink 13

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Kollégák és Olvasóink!

Szövetségünk életében mozgalmas, izgalmas hónap volt a március. Harmadikán nagy érdeklődés mellett megtartottuk - hosszú idő után először jelenléttel - szakmai konferenciánkat, és sikerrel lezajlott a KÖSZ 2021-2022 döntő is. Mindkettőről folyamatosan adtunk tájékoztatást a facebook oldalainkon, de jelen lapszámunkban is foglalkozunk velük. Eddig is éreztük, tudtuk tagjaink érdeklődését és támogatását, de élőben, személyes találkozásokkal mindezt sokkal nagyobb élmény volt megélni. Az elnökség nevében köszönöm mindenkinek, aki eljött, aki közreműködött és bármit is hozzátett rendezvényeink sikeréhez. Mindkét rendezvényről elmondható, hogy átütő sikerrel zárult, és rengeteg gratuláló megkeresést, valamint média figyelmet kaptunk az események után. Nem szeretnék elmenni a néhány negatív komment és észrevétel mellett sem, amelyek azt mutatják, hogy egyre többen és többen figyelnek ránk, szövetségünknek súlya, szerepe van, és még inkább jobban és színvonalasabban kell dolgoznunk. Az

építő kritikákat vissza kell forgatnunk, és a fejlődésnél be kell a jövőbe építenünk. Különösen igaz ez a szakácsversenyre, amely a 2011-es kezdetektől óriási utat tett meg, és a közétkeztetés elismert rendezvényén túl a hazai gasztronómia térképére is feliratkozott, évek óta töretlenül igazolva, hogy szakmai összefogás és támogatás áll mögötte.

Köszönjük tagjainknak, hogy egyre többen érzik az összefogás erejét és jövőjét. Számomra megtisztelő és öröm egy ilyen, magas színvonalú szakmaiságot képviselő szervezet munkájában részt venni. Az elnökség nevében ígérhetem, hogy nem adjuk lejjebb, továbbra is mindent megteszünk annak érekében, hogy a közétkeztetés társadalmi megbecsültsége és elismerése a helyére kerüljön, hogy tagjaink időben megkaphassák a megfelelő szakmai információkat, és hogy a közétkeztetéssel foglalkozó hivatalok, hatóságok és döntést hozók partnerként kezeljenek bennünket, meghallják és megértsék jelzéseinket.

Hírlevelünk szerkesztésekor és az utóbbi napokban egyre több tagunk jelezte, hogy az alapanyagárak és egyéb költségek árának emelkedése, sőt az egyes alapanyagok ellátási bizonytalansága soha nem tapasztalt, egyre nehezebb helyzet elé állítja a konyhavezetőket. Elnökségünk keresi a kapcsolatot azokhoz a döntést hozókhoz, akiknek a megváltozott környezetben beavatkozási lehetőségük van. Erről időben, folyamatosan tájékoztatást adunk. Továbbra is várjuk a jelzéseket a naprakész érdekképviselethez.

Ehhez kívánok mindnyájunknak további sok erőt és kitartást, a Húsvétra tekintettel pedig áldott ünnepet!

Zoltai Anna
elnök

KÖZSZÖV HÍREK

FENNTARTHATÓSÁG A KÖZÉTKEZTETÉSBEN KONFERENCIA - BESZÁMOLÓ

Ezzel a címmel szerveztük meg két év kényszerű szünet után a KÖZSZÖV idei első jelenléttel zajló konferenciáját, melyre közel százan jöttek el személyesen, és több, mint hatvanan követték az online közvetítést.

A Hungexpo támogatásával a vásárváros vadonatúj konferencia pavilonjában, ideális környezetben megrendezett konferenciát komoly sajtóérdeklődés is kísérte, és büszkék vagyunk arra, hogy az online közvetítéssel is sikerrel megoldottuk - köszönve ezt a helyszín magas színvonalú infrastruktúrájának.

A konferenciát Dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke köszöntötte, hangsúlyozva a téma fontosságát, és elismerve a Nébih és a szövetségünk partnerségét.

Széles látátókörből közelített Páger Zsolt, szövetségünk alelnöke nyitóelőadásával, majd azt a program szerinti, rendkívül színvonalas előadások és kerekasztal megbeszélések követték

2022.03.03. konferencián elhangzott előadások

Köszöntő: Dr. Oravecz Márton elnök Nébih

Nyitóelőadás: Fenntartható közétkeztetés
Páger Zsolt, a KÖZSZÖV alelnöke

A közétkeztetési rövid ellátási lánc és a helyi élelmiszertermékek szerepe a közétkeztetésben - Kemenczei Ágnes - Agrárminisztérium

Digitális Termelői Piac és a fenntartható élelmiszerellátás, Dr. Czermann János vezérigazgató, DTP

Élelmiszerek származás jelölésének helyzete
Kuti Beatrix – Agrárminisztérium

Kerekasztal beszélgetés –Hazai élelmiszerek a közétkeztetésben
Süle Katalin alelnök - Nemzeti Agrárgazdasági Kamara;
Csúri Csaba beszerzési igazgató – Hungast csoport;
dr. Homoki Hajnalka - Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) Védjegyiroda vezetője;
Szőllősi Réka -élelmiszer-politikai elemző;
Moderátor: Zoltai Anna, Páger Zsolt

Élelmiszer mentés, hulladékcsökkentés, de ésszel!
Szakos Dávid a Nébih maradék nélkül programjának koordinátora

Ételek érzékszervi megtapasztalása
Ambrus Éva élelmezésvezető, szociálpedagógus, író

Az étvágy és az ételundor lelki aspektusai
dr. habil. Forgács Attila gasztropszichológus, egyetemi docens, Budapesti Corvinus Egyetem

Beszélgetés a délutáni előadók bevonásával, záró gondolatok - Moderátor: Zoltai Anna és Páger Zsolt

A konferenciáról készült videók az alábbi képekre kattintva megtekinthetők:

A KÖZÉTKEZTETÉS A LEGINKÁBB FENNTARTHATÓ ÉLELMEZÉSI FORMA

Ezzel a címmel jelent meg konferenciánk után az Origo.hu Gazdaság rovatban egy fotókkal illusztrál cikk, amelyben beszámolnak a konferenciáról és a témában Szövetségünk elnökének és alelnökének álláspotjáról.
Olvass tovább: origo.hu (klikk)

ÉLELMISZERPAZARLÁS FELMÉRÉS A VENDÉGLÁTÁSBAN ÉS KÖZÉTKEZTETÉSBEN

A Nébih Maradék nélkül programjának munkatársai, akik a KÖZSZÖV februári webináriumán és a 2022.03.03-i, fenttarthatósággal foglalkozó konferenciánkon már bemutatták sikeres programjukat, egy, alább elérhető kérdőív segítségével térképezik fel a vendéglátásban és közétkeztetésben keletkező hulladék, pazarlás okait. Kérjük, támogassák a felmérést és az alábbi linken elérhető anonim kérdőív segítségével járuljanak hozzá a pontosabb okfeltáráshoz. A kérdőív a következő linkre klikkelve érhető el: maradék nélkül kérdőív

KÖZSZÖV KÖZGYŰLÉS 2022

Az érvényben lévő Alapszabályunk szerint évente legalább egy közgyűlést tartunk. Szeretnénk a pandémia előtti szokásainkhoz és rendszerhez visszatérni, amikor minden tavasszal megtartottuk szövetségünk előző évi pénzügyi és szakmai beszámolójáról szóló közgyűlésünket.

A Szövetség elnöke 2022. április 25-én, 14 órára hirdette meg a közgyűlést, amelyről minden tag egyéni tájékoztatást kapott. A Közgyűlés akkor határozatképes, ha a szavazásra jogosult tagok 50%-a +1 fő megjelenik. Tekintettel a 700 fő feletti taglétszámunkra, valamint az elmúlt évek tapasztalataira, az első időpontra összehívott közgyűlés várhatóan határozatképtelen lesz. Amennyiben az összehívott közgyűlés határozatképtelen, változatlan napirendi pontokkal a közgyűlést 2022. április 29-én (pénteken), 13:00 órai kezdettel tartjuk. Helyszín: 1095 Budapest, Soroksári út 98.

OLVASÓI KÉRDÉS AZ UKRÁN MENEKÜLTEK ELLÁTÁSÁRÓL: PÁGER ZSOLT A SZÖVETSÉG ALELNÖKE VÁLASZOL:

„Egy aktuális kérdésben kérném a segítséget. Étkeztetés szempontjából, nekünk mit kell tenni az Ukrajnából menekültekkel kapcsolatban? Alapból ingyenesen jár nekik, vagy ugyanúgy ki kell töltetni velük a normatív igénylés papírt? Számít-e, ha magyar állampolgárok (is), illetve ha nem? Ha esetleges diétás étkeztetésre szorulnak, milyen papírral igazolhat? Sehol nem találtam rá eljárásrendet (óvoda/bölcsőde), információt, utasítást." (név és aláírás a szerkesztőnél)

Páger Zsolt: Igyekeztünk több forrásból tájékozódni kérdése kapcsán. A menekültek étkeztetésének támogatását a veszélyhelyzet ideje alatt a szomszédos országban fennálló humanitárius katasztrófára tekintettel érkező személyek elhelyezésének támogatásáról és az azzal kapcsolatos egyéb intézkedésekről szóló 104/2022. (III. 12.) Korm. rendelet (lásd: https://njt.hu/jogszabaly/2022-104-20-22) rendezi, mely szerint:*"4. § (1) A helyi önkormányzat az ideiglenes védelemre jogosult vagy a menedékes szállása és ellátása után naponta elszállásoltanként és ellátottanként 4000 forint fajlagos támogatásra jogosult."*

A fajlagos támogatás feltétele, hogy a menekült részére szállást és étkezési szolgáltatást együttesen, térítésmentesen kell biztosítani.

A speciális táplálkozási igények kapcsán felmerült kérdésre jogi szabályozást nem találtunk. Ugyanakkor az a meglátásunk, hogy szakorvosi igazolás megszerzése jelen körülmények között nehézkes és nem feltétlen elvárható. Azt javasoljuk, hogy a speciális táplálkozási igénye egyértelműen és írásban kerüljön rögzítésre a későbbi félreértések elkerülése érdekében. A későbbekben kerülhet szorgalmazásra, hogy ezen igény szakorvos által is igazolásra kerüljön. Bízom benne, válaszunk segített munkájában.

KÖSZ HÍREK

BESZÁMOLÓ A MÁRCIUS 23-I DÖNTŐRŐL

Közétkeztetési szakácsverseny

Az út a cél!

Ez az a verseny, aminek csak nyertesei vannak!

Ez is egy verseny volt, de még milyen! Mivel egy versenyen természetes, hogy győzteseket hirdetnek, mi is megtettük, bár mindvégig hangsúlyoztuk, hogy az út a cél, és itt már mindenki nyertes.

Hírlevelünk márciusi különkiadása a KÖSZ 2021-2022 döntőjéről szólt (klikk), biztosította a ráhangolódást a nagy napra, amelyben a verseny fejlődését, szellemiségét, támogatóit, a versenykiírást, szervezőket, ver-

senyzőket és a zsűrit is bemutattuk. Akik eddig eljutottak, méltón képviselik a szakmát, tudásuk, elhivatottságuk példaértékű.

Március 23-án nagy szakmai és média érdeklődés mellett zajlott a döntő, a SIRHA Budapest kiállításon, amely immár negyedik alkalommal adott otthont versenyünknek. A végső hajrában a tavalyi elődöntők során kiválasztott 12 legjobb közétkeztető csapat mérte össze tudását, közülük 10 csapat tagjai sokadszor indultak ezen a versenyen. A győztes csapatból többen minden eddigi versenyünkön, 2011 óta megmérettették magukat, hatalmas rutint és tudást felhalmozva.

dr. Oravecz Márton és Tóth Dávid a Nébih-ből

Facebook oldalunkon folyamatos tájékoztatást adtunk, és a versenyről készített videókat közzétettük, YouTube csatornánkon (klikk).

Mivel a verseny a kiállítás megnyitása előtt 3 órával már elkezdődött, a 160 fős lelátó csak később telt meg érdeklődőkkel.

Párhuzamosan 6 főzőbokszban dolgoztak a versenyzők, aminek korszerű berendezését a Coninvest biztosította, akárcsak a verseny alatti műszaki felügyeletet.

A látványos tálalás és zsűrizés mellett a közönség és szurkolók figyelmének fenntartását Mautner Zsófi, Zoltai Anna és Némedi József közreműködésével folyamatosan elmondott információkkal biztosította.

A 15-15 perces időközökkel zajló tálalás percre pontosan zajlott, valamennyi versenyző csapat példaértékű szervezettségről adott tanúbizonyságot, miközben a kóstoló zsűri is erős kihívással állt szemben.

Minden ételt lefotóztunk, majd a Nébih munkatársai megmintázták, és laboratóriumba juttatták. A labor eredményeket a döntős ételek leírását tartalmazó receptkönyvben - amely immár hatodszor jelenik meg - közzétesszük.

A háttérben dolgozó konyhai zsűri szigorúan, és következetesen felügyelt minden mozzanatot, kezdve a beérkező alapanyagok átvételével, (képen) a nyomon követést igazoló dokumentumok átvizsgálásával, az egészségügyi alkalmasság ellenőrzésével, ételkészítés higiénés szabályainak betartásától egészen a tálalásig, a hulladékkezelésig (pazarlás) és végső mozzanatként a konyha tisztán átadásáig.

Minden csapat kiválóan beépítette menüjébe az utólag kihirdetett meglepetés alapanyagot, a mézet.

A délelőtti és délutáni időszak közötti tálalási szünetben hangzott el Dr. Sréterné Dr. Lancz Zsuzsanna (Nébih Mikrobiológiai laboratórium vezető) előadása, Mikrobiológiai kockázatok címmel.

Szoros küzdelmet követően került sor az eredményhirdetésre. Az elő helyezett és hatodik helyezett csapatok közötti, csupán egy egész pontnyi különbség jelzi, hogy soha ilyen szoros verseny nem volt, valamennyien profik és rutinos versenyzők, akikre méltán büszke a szakma.

A teljesítményt, fejlődést és kitartást elismerő, nagy értékű különdíjak zúdultak a versenyzőkre, miközben az első, második harmadik helyezett a dobogóra állt.

A Veszprémi SZC „SÉF” Vendéglátás-Turizmus Technikum diákjai példamutatóan működtek közre, Szász

Levente tanár úr irányításával. Minden egyes tányért ők helyeztek a 16 fős kóstoló zsűri elé.
Aki ott volt, akár nézőként, akár versenyzőként, zsűriként, vagy szervezőként, rengeteg élménnyel gazdagodott. Ezt a hangulatot a KÖZSZÖV weboldalán elérhető galéria letölthető képei visszatükrözik, mely itt elérhető (klikk).

A döntős csapatok mindannyian győztesek, mert ezt a három fordulót és az utat végig járták. Nyertesek azonban a fogyasztóik lesznek. Gratulálunk mindenkinek, „Jó mulatság, férfimunka volt!”

EZT (IS) ÍRTÁK RÓLUNK

A KÖSZ közétkeztetési 2021-2022 szakácsverseny győztesei
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)
Ebéd 650 Ft-ból
Olvass tovább: vendeglatasmagazin.hu (klikk)
Pécsi csapat lett a Közétkeztetési Szakácsverseny győztese
Olvass tovább: vendeglatasmagazin.hu (klikk)

KULISSZÁK MÖGÜL EGY KIS INFORMÁCIÓ, A KÖSZ-EL PÁRHUZAMOSAN ZAJLÓ BOCUSE D’OR EURÓPAI DÖNTŐRŐL HARMATH CSABÁTÓL

Harmath Csaba a KÖSZ versenyek folyamataiból is évek óta kivette a részét, miközben mentorként segített több csapatot is, zsűrizett, értékelt, fejlesztett. A KÖSZ döntő zsűriben azonban sem ő, sem Hamvas Zoltán nem tudott részt venni március 23-án, mivel a a Bocuse d’Or európai döntő és a KÖSZ döntő azonos időben zajlott. Az egész hazai gasztro-társadalmat megmozgatta a Bocues d’Or Európai döntő. Ugyancsak távol maradt miatta a zsűrinkből Vomberg Frigyes-aki konyhai zsűriként dolgozott az Európai döntőn, és Wolf András közreműködését is mellőznünk kellett. Érdemes elolvasni Harmath Csabával lezajlott beszélgetésről a Chef-Pincér szakmai folyóiratban megjelent cikket. Betekintést kaphatunk arról, ami egy ilyen rangos verseny szervezése és bonyolítása mögött áll.
Olvass tovább: chefpincer.hu (klikk)

SZAKMAI HÍREK

HAZÁNK REGIONÁLIS SZINTEN IS AKTÍV A FENNTARTHATÓSÁG ÉRDEKÉBEN

A technológia és a kutatás felgyorsíthatja az élelmezési rendszerek átalakítását - mondta Bencsik Dávid, az Agrárminisztérium helyettes államtitkára az ENSZ Fenntartható Élelmezési Rendszerek Koalíciójának online rendezvényén, április 6-án.
A nemzetközi kapcsolatokért felelős helyettes államtitkár részvételével zajlott esemény célja a regionális eszmecsere volt a fenntartható élelmezési rendszerek kialakítását célzó Nemzeti Menetrend végrehajtásával kapcsolatban. A panelbeszélgetésen a magyar félen kívül Albánia és Üzbegisztán képviselője működött közre. Az Agrárminisztérium helyettes államtitkára kiemelte, hogy multiszektorális együttműködés valósul meg a technológia és kutatás területén, amely egyértelműen felgyorsíthatja az élelmezési rendszerek átalakítását.

Bencsik Dávid az ENSZ Élelmezési Rendszerek Csúcstalálkozójának lekövetése, valamint a Nemzeti Menetrend végrehajtása kapcsán kiemelte, hogy az Agrárminisztérium két Nemzeti dialógust szervezett 2021-ben, valamint publikálta a Nemzeti Menetrend véglegesített változatát. Ezentúl Magyarország regionális szinten is aktívan tevékenykedik a fenntarthatóság érdekében, két V4+4 találkozóra is sor került, melynek eredményeképpen az érintett országok fenntarthatóság iránti elkötelezettségét és közös céljait összegző elnökségi dokumentum is készült - foglalta össze.

A jelenleg is zajló ukrán-orosz konfliktus hatással van a Nemzeti Menetrend végrehajtására és az élelmezési rendszerek átalakítására – mondta a helyettes államtitkár. Szavai szerint bár Magyarország kétségkívül elkötelezett a fenntartható fejlődési célok iránt, azonban piaci kihívások és az áremelkedés befolyásolhatja a gazdák mindennapjait. Hazánk számára továbbra is elsődleges cél a biztonságos élelmiszer-ellátás biztosítása. Úgy vélekedett, hogy a Nemzeti Menetrend végrehajtása várhatóan lelassul az elkövetkező időszakban.

Forrás: AM Sajtóiroda (klikk)

INTERJÚ HABIL DR FORGÁCS ATTILA GASZTROPSZICHOLÓGUSSAL

A 2022. március 3-i konferenciánkon is nagy érdeklődés kísérte Forgács Attila előadását, akivel a Nosalty Életmód magazin készített riportot. Ebben szó van a társaságban étkezésről, az ételek megosztásáról, az evés evolúciós gyökereiről, a nagyböjtről és sok-sok az étkezéssel összefüggő szokásról, magatartásról. A cikk olvasmányos és kihagyhatatlan.

Olvass tovább: nosalty.hu (klikk)

FENNTARTHATÓSÁGI IRÁNYÚ TRENDEK AZ ÉLELMISZERIPARBAN - A NÖVÉNYI ALAPÚ ÉLELMISZEREK FORGALMÁNAK ALAKULÁSA EURÓPÁBAN

Szőllősi Réka is előadója volt a március 3-i konferenciánknak. Cikke a Trade magazinban jelent meg, a konferenciánk után, melynek gondolatai figyelemre méltóak. A világjárvány élelmiszerláncokra gyakorolt hatásai és a klímaválság kapcsán egyre több szó esik a nemzetközi szaksajtóban és szakpolitikában az élelmiszer-ellátásunkban szükséges változásokról, a klímabarát étrend kialakításának szükségességéről. Az Európai Unió különféle stratégiái, támogatási politikája és jogalkotási terve egyaránt egyre hangsúlyosabb célként tűzi ki az európai élelmiszerrendszerek fenntarthatósági irányú átalakítását. Ezen belül az egyik fő vonal a minél nagyobb arányban növényi alapú táplálkozás európai elterjesztése és a növényi alapú élelmiszerek fogyasztásának növelése.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

KÜLÖNBÖZŐ ORSZÁGOKBÓL SZÁRMAZÓ TERMÉSEK TÁPANYAGTARTALMÁNAK MEGHTÁROZÁSA

A Debreceni Egyetem, Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezettudományi és Környezetgazdálkodási Kar, Táplálkozástudományi Intézet és Táplálkozás-és Élelmiszertudományi Doktori Iskola képviselőinek, Győri Zoltánnak és Répás Zoltánnak tollából jelent meg tudományos cikk, az Élelmiszervizsgálati közlemények tudományos folyóirat legfrissebb számában, a Magyarországon kereskedelmi forgalomban kapható különböző származási helyekről származó jázminrizs, lencse és szárazbab tápanyag- és ásványi anyag tartalmának meghatározása és mérési

eredményeik statisztikai elemzése kapcsán. A kutatáshoz csak gratulálni lehet, amelyből sokkal többre lenne szükség. Az adatok többek között rávilágítanak arra, hogy a napjainkban fogyasztott termények tápanyagtartalma eltér a tápanyag tartalom meghatározáshoz forrásként alkalmazott Tápanyagtáblázatban szereplő adatoktól, és meghatározó tényező a termény származása is.
Olvass tovább: eviko.hu (klikk)

FOLYTATTA A TELEX A MENZA TÉMA FELDOLGOZÁSÁT - 2022. MÁRCIUS 25-ÉN MEGJELENT CIKK

Hogyan lehet egy iskolai menza igazán jó? Lehet egyáltalán?

Kistermelők, bio alapanyagok, kísérletező kedv, a tanárok tenni akarása és a gyerekek és szülők bevonása a tervezésbe. Csak néhány címszó, ami a pénzen túl hozzájárulhat a normális színvonalú közétkeztetéshez. Cikkünkből kiderül, hogy mi a közös egy budapesti alapítványi iskola és egy alföldi kisváros ingyenes egyházi iskolájának menzájában amellett, hogy mindkettő kilóg az országos átlagból, és mindkettőben elfogy a brokkoli. Többnyire.
Olvass tovább: telex.hu (klikk)

FOLYTATTA A TELEX A MENZA TÉMA FELDOLGOZÁSÁT- 2022. ÁPRILIS 1-JÉN MEGJELENT CIKK

Rántással sűrített víz, némi zöldségekkel: mik az iskolai menzaebédek főzési hibái?

Mintákat kaptunk egy pesti általános iskola menzájának ebédeiből, ezeket elvittük egy étterembe, ahol szakácsokkal kóstoltattuk az ételeket végig. A cél az volt, hogy megértsük: azokon a problémákon túl, amiket cikksorozatunk korábbi részeiben bemutattunk, melyek a konkrét jellemzői ezeknek az ételeknek. A tanulság persze nem rejtély: a nagyon kis alapanyagköltségre vezethető vissza minden baj. A kevés és nem jó minőségű alapanyagot vízzel, sűrítőanyaggal igyekeznek pótolni, ettől minden furcsán trutymós, nyálkás, vizes és színtelen vagy szürkés árnyalatú. Mivel pedig a só és a cukor is szigorú korlátok közé szorul az Emmi-rendelet miatt, az ételeknek íze sincs igazán.

Rántással sűrített víz, némi zöldségekkel: mik az iskolai menzaebédek főzési hibái címmel megjelent, hetedik cikkével folytatta a Telex a januárban megkezdett sorozatot.
Olvass tovább: telex.hu (klikk)

TELEX CIKKSOROZATOT ÖSSZEGZŐ, 2022. ÁPRILIS 8-ÁN MEGJELENT CIKK

Véget ért a Telex menzasorozata: összeszedtük, mi a gond az iskolai menzával, és hogyan lehetne jobb

Az újságíró ezt szánta összefoglaló témazáró cikkének. Nézzük pozitívan, ők legalább megpróbálták megérteni a rendszert, és feltárni a hibákat. A megoldásokra, laikus javaslatokat is megfogalmaztak, ami korántsem elegendő, bár esetenként súrolták is az igazságot, aki benne van, és mélyebbről ismeri tudja, hogy a valóság azonban sokkal összetettebb, és ebből eredően a megoldások is.

Olvass tovább: telex.hu (klikk)

KÜLFÖLDI SERTÉSHÚS CÉLELLENŐRZÉST VÉGZETT A NÉBIH - KEDVEZŐ TAPASZTALATOK

2022. március 31-én megjelent Nébih közlemény szerint több területen, de kisebb arányban akadtak hiányosságok a külföldi sertéshús minőségére és nyomon követhetőségére fókuszáló célellenőrzés során. A február közepe óta tartó országos akció hatósági tapasztalatai összességében kedvező képet festenek a terület helyzetéről.

A járási hivatalok élelmiszerlánc-felügyeleti szakemberei országosan 671 kiskereskedelmi létesítményben – 140 hiper/szupermarketben, 268 élelmiszerüzletben és 263 húsüzletben – végeztek ellenőrzést.

A Nébih ellenőrei 137 közétkeztetőnél 323 sertéshústételt szintén ellenőriztek. A vizsgált tételekből 179 magyar, 125 uniós (ebből 85 spanyol) eredetű volt. A termékek vállalkozáson belüli jelölését 19 esetben nem találták megfelelőnek az ellenőrök.

A külföldi sertéshús célellenőrzés, mind a Nébih központi vizsgálataival, mind a kormányhivatalok szakemberei által a következő hetekben is folytatódik, immár a tavaszi szezonális ellenőrzés részeként.

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

AZ MDOSZ TUDOMÁNYOS BIZOTTSÁGA VÉLEMÉNYT TETT KÖZZÉ TÁPLÁLÉKALLERGIA ÉS NEM IMMUNMEDIÁLT TÁPLÁLÉKÉRZÉKENYSÉG KAPCSÁN ALKALMAZOTT TESZTEKRŐL

Napjainkban táplálékallergia gyanúja esetén a dietetikusi gyakorlatban az állami egészségügyi rendszeren kívül legtöbbször az IgG és IgG4 antitesteket kimutató tesztekkel találkozhatunk. A legtöbb esetben a fentnevezett teszteket gasztrointesztinális vagy bőrtünetek esetén végzik el. Az alábbi európai, amerikai szakmai társaságok állásfoglalásai alapján az IgG/IgG4 tesztek nem standardizáltak, nem validáltak egyetlen betegség kimutatására sem, nincsen klinikai hasznuk sem a táplálékallergia (IgE-mediált, sejtes immunválasz, kevert), sem a nemimmunmediált táplálékérzékenységek, diagnosztikájában. Utóbbiak esetében gyakran IBS, SIBO, helytelen táplálkozási mintázat, gyulladásos bélbetegségek, tumorok állnak a háttérben. A dietetikusi gyakorlatban az IgG/IgG4 tesztek eredményei általában helytelen, sokszor extrém táplálkozási mintázatra, attitűdre engednek következtetni, így azok korrigálása dietetikusi tanácsadással a kiegyensúlyozott táplálkozási ajánlás (OKOSTÁNYÉR®) mentén javítja az egyén tüneteit, közérzetét. Természetesen a dietetikusi intervenció mellett szükséges a tünetek hátterét pontosan tisztázni. A helytelen táplálkozási mintázatot támasztja alá az EAACI véleménye is, miszerint a specifikus IgG4 antitest szint azt mutatja, hogy az atópiás egyén rendszeresen, nagy dózisban találkozik az immunrendszer által idegennek felismert táplálékfehérjével, és nem azt, hogy allergiás rá.

Olvass tovább: mdosz.hu (klikk)

AZ EU JÓVÁHAGYTA A HÁZI TÜCSÖK ÉLELMISZERKÉNT VALÓ FELHASZNÁLÁSÁT

Az Európai Bizottság engedélyezte a házi tücskök (Acheta domesticus) új élelmiszerként, vagy élelmiszer-

összetevőként történő forgalmazását az Európai Unióban.

A házi tücsök a harmadik rovar, melyet élelmiszer-összetevőként engedélyeznek az EU piacán, miután az Európai Bizottság tavaly júliusban a közönséges lisztbogár (Tenebrio molitor) lárvájának, novemberben pedig a vándorló sáska (Migratory locust) felhasználását engedélyezte új élelmiszerként.

A házi tücsök élelmiszerként történő forgalmazásának jóváhagyását az tette lehetővé, hogy az Európai Unió égisze alatt működő Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) értékelésében megállapította: e rovarból származó készítmények meghatározott tenyésztési és elkészítési feltelek mellett biztonságosak, egészségesek és magas fehérjetartalmúak.

A házi tücsök egészben, fagyasztva, szárítva, valamint por formájában lesz kapható az Európai Unióban. Az új élelmiszert tartalmazó termékeket megfelelő címkével kell ellátni, hogy felhívják a figyelmet az esetleges allergiás reakciókra – közölték.

Emlékeztettek, az unió élelmiszerstratégiája a rovarokat alternatív fehérjeforrásként határozza meg, ami támogathatja az EU fenntarthatóbb élelmiszer-rendszerre áttérését. Már emberek milliói fogyasztják a rovarokat, ezen túlmenően az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) a rovarokat egészséges és nagyon tápláló táplálékforrásnak minősíti, magas zsír-, fehérje-, vitamin-, rost- és ásványianyag-tartalommal – tették hozzá.

A bizottság korábbi közleménye szerint a rovarlárvák széleskörű élelmiszeripari alkalmazása környezeti és gazdasági előnyökkel jár, ha a hagyományos állati fehérjeforrásokat olyanok helyettesítik, amelyek kevesebb takarmányt igényelnek, kevesebb hulladékot termelnek, illetve üvegházhatásúgáz-kibocsátásuk elenyésző.

Forrás: trademagazin.hu (klikk)

AZ OGYÉI AZ ÉLELMEZÉSBEN DOLGOZÓKNAK KÉSZÍTETT SEGÉDANYAGOT - ÚJ NEMZETI TÁPLÁLKOZÁSI AJÁNLÁS IDŐSEKNEK

Élelmezésben dolgozóknak készült segédanyag

Az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) szakértői a 60 év felettiek számára állítottak össze táplálkozási ajánlást, amely az OGYÉI lakossági weboldalán elérhető, letölthető itt (klikk)

VESZÉLYES ÉLELMISZEREK LEPHETIK EL A BOLTOKAT? RIASZTÓ JELENTÉS LÁTOTT NAPVILÁGOT

Az Agrarszektor.hu március 12-én megjelent cikke szerint a jövő izgalmas lehetőégeket tartogat az emberiség táplálására, legyen szó medúzáról, ehető rovarokról, mestersége húsról, új technológiákról. Mindemellett a veszélyekre már most érdemes felkészülni.

„Olyan időket élünk, amikor a technológiai és tudományos innováció forradalmasítják az agrár-élelmezési szektort és ezen belül is az élelmiszerbiztonságot. Fontos, hogy a világ országai tartsák a lépést ezekkel a változásokkal és a FAO számára, hogy proaktívan, tanácsokkal segítse a tudomány és innováció kiaknázását” mondta a FAO vezető tudósa, Iszmahane Eluafi.

Olvass tovább: agrarszektor.hu (klikk)

HÍZÁS KEVESEBB EVÉS MELLETT

A Dívány cikke a *The American Journal of Clinical Nutrition* című folyóiratban megjelenteket taglalja, amelyben megjelent egy új perspektíva megkérdőjelezi azt a feltételezést, hogy az evés okozza a súlygyarapodást. A szaklap állítása szerint elég csak jól megválasztani az éjszakai nassokat.

Olvass tovább: divany.hu (klikk)

IDŐZÍTETT BOMBA LAPUL MINDENKI KONYHÁJÁBAN

Ismét előkerült a mosogatószivacsok témaköre. Az INDEX Tudomány rovata egy 2017-ben publikált tanulmányra alapozottan foglalkozott a mosogatószivacsok mikrobiológiai kockázataival.

Olvass tovább: index.hu (klikk)

GYEREK A KONYHÁBAN: MINDEN KOROSZTÁLYNAK AKAD FELADAT

A Magyarkonyha online április 2-i cikke a Seeds and Sprouts Nutrition cikkét vette át. A jól evő gyerek titka sokak szerint az, ha az étele az ő segédletével készül. A gyerekek valójában örömmel állnak be mellénk kuktának. Amellett, hogy ilyenkor szivacsként szívják magukba az ismereteket, és az egész életükre kiható étkezési szokásokat alakítanak ki, emlékeket is dobozolnak: képeket, érzéseket, hagyományokat gyűjtögetnek. Olvass tovább: magyarkonyhaonline.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

Korábbi hírleveleink itt megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK