HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2023. szeptember - VII. évfolyam 7.

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2

KÖZSZÖV hírek 4

JELENTKEZZ! KÖZSZÖV Régiós Konferencia - Szombathely 4

Havi élelmiszerbiztonsági tipp 5

Fenntarthatósági rovatunk 5

Fenntarthatóság: elmélet és gyakorlat 5

Danone-kutatás: nő a növényi alapú termékek népszerűsége, különösen a fiatalok körében 5

Új felmérés: tíz vegán termékből négy tartalmaz állati eredetű összetevőket is 5

Szakmai hírek 6

Kiszámíthatatlan hullámvasúton ült a menzai étkeztetés 6

Anafilaxia: nagy változás jön az iskolákban 6

Szülinap - bevihető-e az otthon készült, vagy a vásárolt süti? 6

A feldolgozott hústermékek egészségre káros nitrit tartalma 7

Az élelmiszer-vállalkozásokat is érinti az új kiberbiztonsági törvény 7

Közétkeztetési közbeszerzés 7

Az egészségét kockáztatja, ha ilyen dobozban tárolja az ételt 8

Fertőzők lehetnek a külföldi koktélparadicsomok 8

Mértékkel fogyasztható az aszpartám 8

Aszpartám - Szerkesztői megjegyzés 8

Nyári szezonális ellenőrzés: fókuszban a gyrosozók és grilltermékek 9

Hazánkban is azonosították az Erist 9

Szeptembertől ismét emelkedik a menza díja Békéscsabán 9

Mennyibe kerül majd az iskolai menza díja ősztől? Az önkormányzatokon is múlik 9

Nem bírják fenntartani a gyermekétkeztetést az önkormányzatok 10

A menzákról az étel 42 százaléka a szemétbe kerül 10

Pazarlás a menzákon: a svédasztal lehet a megoldás? 10

Londoni jó gyakorlat 10

Krízisek és pofonok- Dr. Némedi Erzsébet, élelmiszeripari mérnök, biotechnológus 11

Összevonták az NNK-t és az OGYÉI-t 11

Új elnök a nébih élén 11

Élelmiszerellátás röviden 11

Többféle nemzetközi elismerésben is részesült a Nébih Maradék nélkül programja 12

A haszonállatok sem bírják a hőséget, kevesebb lehet a tej, a tojás és a hús is 12

Óda az óvodai teához – Képgaléria a régi idők menzáiról 12

A rovarevéstől azok is kiakadnak, akik védenék a bolygót 13

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Közétkeztetők, Élelmezésvezetők!
Kedves Olvasók!

Bár a szeptember az egyik legnehezebb, rengeteg feladattal, új kihívással járó hónapunk, és szinte mindenkit lefoglalnak a tanév indításával együtt járó gondok, az új étkezők, az új diéták, az új beszállítók, az új munkatársak, és sorolhatnám, most mégis azt kérem, álljunk meg egy pillanatra! Nézzünk ki a saját kerítésünkön, a határainkon kívülre!

„Az élelmezésbiztonság és a táplálkozás helyzete a világban” című, az ENSZ szakosított szervezeteinek jelentése szerint a világon 2019 óta 122 millió fővel nőtt az éhezők száma. A FAO, (Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet) az IFAD (Nemzetközi Mezőgazdasági Fejlesztési Alap) az UNICEF, a WHO és a Világélelmezési Program nemrégiben közzétett jelentésében az élelmezés helyzete 2022-ben meglehetősen szomorú képet mutatott. **A Föld népességének 29,6%-a, azaz 2,4 milliárd ember nem jutott tartósan élelemiszerhez, közülük közel 900 millióan súlyosan éheztek. 2021-ben több mint 3,1 milliárd ember számára – a teljes népesség 42%-a – nem volt elérhető az egészséges táplálkozás.**

És akkor most térjünk vissza, vizsgáljuk meg az előbbi adatok tükrében a saját helyzetünket: Azt látjuk, hogy Magyarországon van ellátásbiztonság. Létezik

egészséges, életkorhoz igazodó táplálkozást nyújtó, biztonságos közétkeztetés, és azon belül, akinek szükséges, diétás étkeztetés is. Az utóbbi években átéltek ellenére (COVID járvány, infláció, stb.) a közétkeztetés tette a dolgát, senki nem maradt ellátatlanul. Mindebben fontos szerepe van a közétkeztetésben dolgozóknak és a hazai ellátó rendszereknek. Ezért jár a köszönet, és erre mindenki joggal lehet büszke.

Ugyanakkor a közétkeztetésben az utóbbi években tapasztalt pazarlás mellett, különösen az ismertetett adatok, és az egyre inkább közismertté váló fenntarthatósági mutatók miatt tovább már nem lehet elmenni! Egyes becslések szerint hazánkban a közétkeztetésben megfőzött ételek 27-30 %-a nem kerül elfogyasztásra. Azaz, a közétkeztetésben majdnem minden harmadik ember feleslegesen dolgozik, és majdnem minden harmadik a közétkeztetésbe befizetett forint - legyen az állami, önkormányzati, vagy fogyasztói befizetés - egyszerűen „elúszik”.

A több okra visszavezethető, pazarlás probléma megoldásában és kezelésében mindenkinek, - nemcsak a közétkeztetésnek - van szerepe és feladata. A megoldást nem csak nekünk kell keresnünk, hanem az egész társadalomnak, beleértve az oktatást, a fogyasztókat, és az ellátáspolitikáért felelőseket. Közösen kell megtanítanunk és alkalmaznunk az étel tiszteletét. Nincs generál okosság a megoldásra, ami egyik helyen működik, nem biztos, hogy másutt hozza az elvárt eredményt. Ezért kell próbálkoznunk és a jó gyakorlatokat, tapasztaltokat egymással megosztanunk.

Globális kihívás, hogy a föld növekvő népességének élelmezésével párhuzamosan kell a bolygó védelmével is foglalkozni, amely halaszthatatlanul az élelmiszerrendszerek átgondolása a fenntartható élelmiszerellátás felé mutat. Éppen ezért a KÖZSZÖV szoros együttműködésben dolgozik a Magyar Természetvédők Szövetségével, és az sem véletlen, hogy a 2023. október 4-i, szombathelyi KÖZSZÖV konferencia témája a fenntartható közétkeztetés lesz. Folyamatosan keressük a megoldásokat, így a húsmentes ételek és a büféasztalos étkeztetés kérdéseket egy ideje rendszeresen napirenden tartjuk, ennek szellemében készülünk a KÖSZ 2023-2024-re.

A FAO honlapján fellelhető rajzos ismeretterjesztő kiadvány mondandója is összecseng az előzőkkel. Elismeri és megbecsülésre, ünneplésre érdemesnek tartja a közétkeztetésben dolgozók munkáját. A rajzos illusztrációkkal ellátott ismeretterjesztő anyag a világ különböző pontjairól érkezett, egyszerű gyakorlati ajánlásokat fogalmaz meg a közétkeztetőknek.

Ezek: légy kreatív zöldségekben, színekben, az ételek bemutatásában; fűszerezz, mert fontos az ízek és állagok változatossága; használj ismerős ízeket; válaszd a környezetben kínált élelmiszereket; támogasd a fenntarthatóbb készítményeket; és neveld a gyerekeket az iskolakertekben.

Hangsúlyozzák azt is, amit jó magam már több, mint 10 éve úton-útfélen mondok, hogy a gyermekétkeztetésben nemcsak az egészséges

táplálkozás, de az étel élvezete is fontos. A közétkeztetés nem állhat meg ott, hogy tányérra teszi a hazai rendeletben előírt összetételű ételeket. Fogyasztóink a parancsra, vagy szigorra az elvárttal ellentétesen reagálnak, amint ezt megtapasztalhattuk az elmúlt években. Jó volna, ha egyre több konyhán és étkezdében teret nyernének a fogyasztóközpontú, friss gondolatok. A közétkeztetés ugyanis a vendéglátás sajátos formája, vendéglátásban pedig oda kell figyelni a vendégre.

A FAO kiadvány itt érhető el.

Munkájukhoz sok örömet, sikert és kitartást, a fenntarthatósághoz és a pazarlás megelőzéséhez pedig sok-sok ötletet és nyitottságot kívánok, szeretettel:

Zoltai Anna
KÖZSZÖV elnök

KÖZSZÖV HÍREK

Legutóbb júniusban jelentkeztünk hírlevél formájában, így az azóta történtekről adunk összefoglaló tájékoztatást.

Június 23-án a Zöld szervezetek országos találkozóján Székesfehérváron az *„Önkormányzatok és közösségek jó gyakorlatai a helyi erőforrások megőrzéséért”* című konferencián a Magyar Természetvédők Szövetségének társelnökével, Dr. Farkas Istvánnal tartott közös előadást a KÖZSZÖV elnöke, Zoltai Anna. A sikeres előadás anyagából podcast is készült.

Július 13-án egy új típusú, helyszíni konzultációval és tapasztalatcserével zajló rendezvényünk volt Dabason. A több, mint 40 érdeklődőnek a Dabasi Intézményfenntartó vezetője, Csernák Rozália munkatársaival, Ecser István élelmezésvezetővel, és Farkas Erika táplálkozás-tudományi szakemberrel, bemutatták a svédasztalos étkeztetést, a Táncsics Mihály Gimnázium éttermében. Ezt követően kellemes vendéglátásban részesültünk, húsmentes ebéd mellett vitattunk meg szakmai kérdéseket, beszélgettünk, és megtekinthettük a főzőkonyhát is. Jelen volt Jenei Tamás trénerséf és Végh Tamás gasztronómiai igazgató, a KÖZSZÖV elnökség tagja, akik gasztronómiai, ételkészítési, alapanyag ismereti tanácsokkal látták el az érdeklődőket. A visszajelzések alapján nagyon nagy igény van az ilyen rendezvényekre és tapasztalatcserékre.

Július 14-én Menza trendek és trendi menzák címmel adott a KÖZSZÖV elnöke interjút a METRO HORECA oldalán.

A nyár további részében számos média megkeresésnek tettünk eleget az elnökségből többen (Zoltai Anna, Páger Zsolt, Dávid-Dobos Zsófia) ami elsősorban a közétkeztetési térítési díja képzéséről, az új tanévben várható alakulásáról, valamin a diétás iránti igények kielégítéséről szólt.

Október 4-ére szervezünk Szombathelyen, jelenléttel zajló szakmai KÖZSZÖV konferenciát, a fenntarthatóság kapcsán.

JELENTKEZZ! KÖZSZÖV RÉGIÓS KONFERENCIA - SZOMBATHELY

Figyelje levelezését, hamarosan küldjük a meghívót: 2023.10.04-én, Szombathelyen termékbemutatókkal kiegészített KÖZSZÖV Konferencia lesz a fenntartható közétkeztetésről.

Dr. László György Szombathely város alpolgármestere nyitja meg a három szakmai blokkra osztott 10-15 óráig tervezett (kávé és ebédszünettel) konferenciát.

Az első szakmai blokkban **Szőllősi Réka** élelmiszer-politikai elemző bevezető előadása hangzik el a fenntartható élelmezés és étrend: nemzetközi tapasztalatok és fejlemények címmel, amit a Magyar Természetvédők Szövetsége társelnöke, **Dr Farkas István Zsolt**, és a Nébih díjnyertes maradék nélkül programjának képviselője, **Szakos Dávid** előadása követ.

A hatósági blokkon belül **Zentai Andrea** az átalakult Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ főosztályvezetője beszél a táplálkozás-egészségügyi aktualitásokról, a helyi népegészségügyi hatóság képviselője ismerteti a táplálkozás-egészségégügyi minősítések tapasztalatait, és dr. Magyari Tibor,

osztályvezető tart előadást a megyei Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Főosztály tapasztalatairól.

A konferencia harmadik blokkjában jó gyakorlatokat osztanak meg velünk gyakorló közétkeztetők, a heti egy húsmentes nap bevezetéséről, a büféasztalos tálalásról, sikereiről, valamint az informatika fejlődése adta lehetőségeinkről.

A konferenciával párhuzamosan **termékbemutatók** lesznek, **és a KÖZSZÖV elnökség tagjai élelmiszer-biztonság, étlaptervezés, dietetika, ételkészítési gyakorlatok, közbeszerzés témákban konzultációval állnak az érdeklődők rendelkezésére.**

A konferencia részletes programját napokon belül minden tagunk e-mail címére megküldjük, de elérhető lesz szövetségünk honlapján az események menüpont alatt. Akinek már a beharangozóval felkeltettük az érdeklődését, itt tud jelentkezni a rendezvényre. KÖZSZÖV tagoknak a részvétel térítés mentes.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Fordítsunk figyelmet munkatársaink mielőbbi higiénés képzésére.

A tanévkezdéssel párhuzamosan sok helyen új munkatársak léptek be. Esetükben jogszabály írja elő az egy hónapon belüli kötelező oktatást, amit a biztonság érdekében nem érdemes halasztgatni, mielőbb meg kell tartani. Leghelyesebb, ha a munka felvétele előtt esik át az új munkatárs a képzésen, ami a munkaterületeken zajlik, gyakorlatban bemutatva a helyi adottságokat, és elvárásokat. Tapasztalható, hogy a nyári szünet, a leállások és szabadságok miatt a régi rutinos munkatársak tudása is megkopott. Előfordulhat az is, hogy a konyha működésében, az üzemelésben, beszállításban, kiszállításban, diétákban, gépparkban történt változás. Ennek érdekében mielőbb fordítsunk időt a dokumentált higiénés oktatásokra, a változások ismertetésére, amit a konyhavezető, élelmezésvezető is megtarthat. Munkájához segítséget ad a GHP VII. számú melléklete.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK

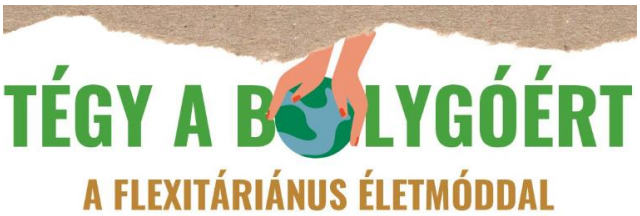
FENNTARTHATÓSÁG: ELMÉLET ÉS GYAKORLAT

A környezet védelme, a fenntarthatóság elérése mindannyiunk közös ügye, és a kutatási eredmények azt mutatják, hogy szerencsére ezzel a magyar lakosság is egyetért. Amellett, hogy a vállalatoktól is elvárja, hogy tegyenek a tevékenységükkel járó környezeti terhelés csökkentése, a vállalat etikus működése érdekében, maguk is hajlandóak változtatni a fogyasztási, vásárlási, használati szokásaikon és ha csökkenő mértékben is, de tenni a környezet megóvása érdekében.

Legutóbbi, 500 fős reprezentatív kutatásunkban arról kérdeztük a lakosságot, hogy mit gondolnak az élelmiszer-előállítás, -szállítás és -értékesítés környezeti hatásairól, és ezek befolyásolják-e a fogyasztási szokásaikat. Konkrétan lemondanak-e valamilyen élelmiszerről azért, mert a környezetre nézve kevésbé károsnak tartanak valamilyen más alternatívát.

Olvass tovább: trademagazin.hu

DANONE-KUTATÁS: NŐ A NÖVÉNYI ALAPÚ TERMÉKEK NÉPSZERŰSÉGE, KÜLÖNÖSEN A FIATALOK KÖRÉBEN



A Danone Magyarország Kft. idén is elkészítette azt a reprezentatív kutatását, melynek célja, hogy feltérképezze, mennyire ismert és követett a flexitáriánus étrend a magyar fogyasztók körében, mennyien és miért fogyasztanak növényi alapú élelmiszereket, mennyire veszik figyelembe a táplálkozási előnyökön túlmenően a környezeti hatásokat élelmiszervásárlási döntésük meghozatalakor. A vállalat az áprilisi Föld napjára időzítette a felmérést, amelyet a lakosság 1990 óta tart számon Magyarországon, mivel a fenntartható táplálkozás és a bolygónk jövője szorosan összekapcsolódik.

Olvass tovább: danone.hu

ÚJ FELMÉRÉS: TÍZ VEGÁN TERMÉKBŐL NÉGY TARTALMAZ ÁLLATI EREDETŰ ÖSSZETEVŐKET IS

Egy – az Egyesült Királyságban végzett – felmérés azt mutatja: sok vegán címkével ellátott termék nem felel meg az előírásoknak. A vizsgálatot végzők szinte minden esetben találtak hibákat az összetevőkben. Sokan annak ellenére hirdették terméküket vegánként, hogy a készítményeik tartalmaztak állati eredetű hozzávalókat is.

Ha óriási betűkkel is hirdetik a csomagoláson, hogy valami kizárólag növényi hozzávalókat tartalmaz, akkor is érdemes leellenőrizni az összetevők listáját. A legtöbb állati eredetű összetevő egyben allergén is, ezeket pedig vastagon szedett betűkkel, néha aláhúzással is kiemelik, úgyhogy ha nem látunk ilyet a felsorolásban, az kezdetnek jó, de ennek ellenére érdemes végigböngészni a teljes listát, és leellenőrizni a különböző E-számokat is.

Olvass tovább: prove.hu

SZAKMAI HÍREK

KISZÁMÍTHATATLAN HULLÁMVASÚTON ÜLT A MENZAI ÉTKEZTETÉS

Új jogszabályokban és új minősítési rendszerben reménykednek a hazai közétkeztető cégek. Állításuk szerint a jelenlegi elvárások a mindennapi gyakorlatot és a fogyasztói igényeket is figyelmen kívül hagyják. De mi várható ősztől a menzákon? Cikkünkben erre is választ adunk.

A kisebb közétkeztető vállalkozások némelyike nem tudott lépést tartani az elmúlt évek kihívásaival, a cégek sorra húzták le a rolót – többek között erről beszélt az Index megkeresésére Zoltai Anna, a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnöke.

Kiemelte: ha a szektor helyzetét szeretnénk áttekinteni, akkor az elmúlt három évet érdemes vizsgálni, hiszen 2020-ban és 2021-ben a koronavírus-járvány miatt egyik napról a másikra drasztikusan csökkentek, valamint szűntek meg a közétkeztetők árbevételei, és csak igen hosszú idő alatt álltak helyre a megrendelések.

Olvass tovább: index.hu

ANAFILAXIA: NAGY VÁLTOZÁS JÖN AZ ISKOLÁKBAN

A köznevelési törvény legújabb módosítása nyomán a következő tanévtől a köznevelési intézmények kötelesek lesznek fokozott figyelmet fordítani a fokozott kockázatú allergiás betegséggel diagnosztizált tanulók egészségének megőrzésére. Magyarországon mintegy 25 ezer gyermeket érint a veszély.

Tavaly januárban az egész országot megrázta egy hétéves kisfiú tragédiája, akinél egy iskolai születésnapi ünnepség után alakult ki súlyos allergiás roham, és a mentők már nem tudták megmenteni az életét. A gyermek mogyoróallergiás volt, és miután megette a tortaszeletét, azonnal rosszul lett. Az eset mementó arra, hogy az allergiás betegségek életveszélyes állapotot idézhetnek elő, ami jelentősen kihat az allergiások élethelyzetére. Ennek ellenére mind a társadalom általános tájékozottságában, mind a törvényi szabályozásban akadtak jelentős hiányosságok a tragédia idején.

Olvass tovább: hazipatika.com

SZÜLINAP - BEVIHETŐ-E AZ OTTHON KÉSZÜLT, VAGY A VÁSÁROLT SÜTI?

A téma időnként újra és újra előkerül, ami kapcsán a Nébih a napokban ismét közzé tette facebook oldalán az álláspontját: Az intézmény döntése, hogy beengedi-e. Ugyanakkor hangsúlyozzák, hogy **gyermekintézményben a házi, otthon készített sütemények közös fogyasztása élelmiszerbiztonsági szempontból még alkalmilag sem támogatható,** annak ellenőrizetlenségéből, követhetetlenségéből származó kockázatok miatt. A vásárolt sütemény biztonságosabb megoldás, bár a vállalkozó csak az átadásig felel a termékért. A nyomon követhetőség és az allergén információk érdekében ez esetben is javasolt számlát és az allergén információkat tartalmazó dokumentumot kérni a vállalkozótól, és átadni az intézménynek. Legjobb megoldás, az intézmény és a vállalkozás közvetlen kapcsolata.

A FELDOLGOZOTT HÚSTERMÉKEK EGÉSZSÉGRE KÁROS NITRIT TARTALMA

Az idén tavasszal nagy port kavart az európai húsipari berkekben, hogy a francia kormány élelmiszerbiztonsági ügynöksége állásfoglalást adott ki annak érdekében, hogy felhívja a figyelmet a feldolgozott hústermékek túlnyomó többségében található egyik adalékanyag-csoport, a nitritek komoly (és egyre erősebb tudományos alátámasztást nyerő) egészségügyi veszélyeire. Ezeket figyelembe véve, a heti elfogyasztott mennyiséget heti 100 grammra javasolta mérsékelni ezekből a termékekből (felvágottakból).

Ahogy a francia élelmiszerszabályozási kezdeményezések esetén az utóbbi időben lenni szokott, az egyébként korántsem újkeletű probléma nem sokkal később az Európai Bizottság asztalán találta magát és mára ott tartunk, hogy született a kérdésben egy nem túl szigorú bizottsági rendelettervezet.

Olvass tovább: linkedin.com/reka-szollosi

AZ ÉLELMISZER-VÁLLALKOZÁSOKAT IS ÉRINTI AZ ÚJ KIBERBIZTONSÁGI TÖRVÉNY

Az élelmiszer-vállalkozások egy részére is vonatkoznak a 2024.01.01-től életbe lépő kiberbiztonsági szabályok. A Nébih felhívta az érintettek figyelmét, hogy időben tájékozódjanak kötelezettségeikről.

Az idén májusban megjelent új kiberbiztonsági törvény a tanúsítás hazai keretrendszerét alakítja ki, valamint a hatósági felügyeleti rendszer bevezetése mellett a jelentős gazdasági ágazatok szereplői számára határozza meg a kiberbiztonsági követelményeket. Az olyan nyereségérdekelt, illetve nonprofit köz- vagy magánvállalkozásokra is vonatkozik, amelyek tevékenységükkel az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármelyik szakaszában részt vesznek. Az előírások nem érintik a mikro- és kisvállalkozásokat, azaz azokat az élelmiszer-vállalkozásokat, amelyek esetében a foglalkoztatotti létszám nem éri el az 50 főt, illetve az éves nettó árbevétele vagy mérlegfőösszege 10 millió eurónak megfelelő forintösszegnél kevesebb.

Olvass tovább: trademagazin.hu

KÖZÉTKEZTETÉSI KÖZBESZERZÉS

Az EFFAT és a FoodServiceEurope egy közös nyilatkozatban fejezték ki aggodalmukat a jelenlegi uniós közbeszerzési szabályok által a közétkeztetési ágazatban dolgozó munkavállalók és munkáltatók szociális és gazdasági jogaira jelentett potenciális veszélyekkel kapcsolatban. Hangsúlyozzák, hogy Európában a közbeszerzési pályázatok felét kizárólag a legalacsonyabb ár alapján ítélik oda, ami tisztességtelen versenyhez és a szociális kritériumok figyelmen kívül hagyásához vezet. Ez a megközelítés azzal a kockázattal jár, hogy visszaveti a minőségi szolgáltatásnyújtást, károsítja a társadalmilag felelős vállalatokat, és veszélyezteti a tisztességes munkát és bérezést.

Ezért az EFFAT és a FoodServiceEurope a közbeszerzésben a "legjobb ár-érték" megközelítést támogatja, és sürgeti az EU közbeszerzési irányelvének felülvizsgálatát a minőségi kritériumok előtérbe helyezése és a kollektív alku előmozdítása érdekében. Felszólítják az Európai Bizottságot, hogy erősítse meg a szociális partnerek tárgyalási képességét, fokozza a közbeszerzési ügyekben a reprezentatív szociális partnerekkel folytatott konzultációt, és növelje a közbeszerzők szakmai felkészülésének és tudatosságának finanszírozását. Ezen túlmenően az alapvető szolgáltatásokra és a munkaerő-igényes iparágakra (pl. közétkeztetésre) vonatkozó közbeszerzési szabályok kiigazítását javasolják, beleértve a legalacsonyabb ár kritériumának kizárását és a kollektív szerződések betartásának követelményét a kollektív tárgyalások közbeszerzésen keresztül történő előmozdítása érdekében.

Forrás: VIMOSZ hírlevél, 2023. június 22. 19. évfolyam 15.szám

AZ EGÉSZSÉGÉT KOCKÁZTATJA, HA ILYEN DOBOZBAN TÁROLJA AZ ÉTELT

Az egészségüket kockáztatják azok, akik újra felhasználják az egyszer használatos, eldobható ételtárolókat, főleg a műanyagból készülteket – derült ki az Európai Fogyasztói Szervezet (BEUC) vizsgálatából. Az eredmények elszomorító képet festettek az átlagos fogyasztói gyakorlatról.

Az európaiak élelmiszercsomagolás-használati szokásait vizsgálta nemrég az Európai Fogyasztói Szervezet (BEUC). Mint kiderült, a fogyasztók ötöde – pontosabban 19 százalék – újra felhasználja az egyszer használatos, eldobható, sok esetben sérült ételtárolókat, valamennyivel többen (23%) pedig elhasználódott műanyag dobozokban is melegítik az ételeket, illetve tárolják azokat még felhevült állapotban.

Olvass tovább: velvet.hu

FERTŐZŐK LEHETNEK A KÜLFÖLDI KOKTÉLPARADICSOMOK

Sok európai országban okozott ételmérgezést a koktélparadicsomokon felfedezett antibiotikum-rezisztens szalmonellafertőzés. A legtöbb ehhez köthető eset Németországban és Franciaországban, de Ausztriában is találtak fertőzött terméket. A Nébih közlése szerint a magyar paradicsomok és Magyarország nem érintett.

Olvass tovább: index.hu

MÉRTÉKKEL FOGYASZTHATÓ AZ ASZPARTÁM

Egészséges, kiegyensúlyozott étrend mellett nem okozhat problémát az aszpartám jelenléte az élelmiszerekben, üdítőitalokban. Az édesítőszer kockázati besorolásának módosítása ugyan nagy viharokat kavart a médiában, ám a tudomány jelen állása szerint nincs ok a pánikra. A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara tájékoztatása szerint mivel a szakértői bizottság az elfogadható napi beviteli értékét a korábbi 40 mg/testtömegkilogramm szinten tartotta, ezért az élelmiszeripar szereplőinek sem kell változtatniuk a receptúrán. Ha mégis az aszpartám kiváltása mellett döntenek, azt csak a fogyasztói hangulat indokolja.

Olvass tovább: trademagazin.hu

ASZPARTÁM - SZERKESZTŐI MEGJEGYZÉS

Az aszpartám kérdés is összetett, mint sok más, és nem egyszerűen fekete, vagy fehér, nem beszélve arról, hogy alaposan felkavarja az élelmiszergyártók érdekeit. A fogyasztók pedig nem szakértők, és mindig is érzelmi alapon és az éppen aktuálisan hozzájuk érkező információk alapján fognak dönteni.

Az egészségügyi szervezetek szerint, ha nem lépünk át irreális mennyiséget, az aszpartám fogyasztása biztonságos, DE mégis szerepel a Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) biztosan, vagy feltehetően rákkeltő anyagokat, tevékenységeket tartalmazó listáján. Ez a laikusok számára egy jó nagy ellentmondás. A 4 kategóriás lista 2B csoportjába helyezték el, a **„valószínű, hogy rákkeltő hatású emberek esetén”** csoportba, - ahol 323, elsősorban a májra veszélyes ágens szerepel, úgy, mint a benzin, a szénpor, az ólom, nikkel, naftalin, az alacsonyfrekvenciás mágneses mezők, a foglalkozások közül az ács, asztalos munka, a textilgyártás, vagy a bitumennel való aszfaltozás társaságába. (Az ólomról például köztudott, hogy káros.)

Amint a WHO is közölte, nem áll rendelkezésre meggyőző bizonyíték az aszpartám egészségkárosító hatásáról, ami nem jelenti azt, hogy minden tekintetben teljesen biztonságos. Tudjuk azt, hogy az édesítőszer fogyasztás előnye a cukorpótlás. Arra azonban nincs bizonyíték, hogy az édesítőszerek biztosan segítenék a testsúly szabályozását. Azt is tudjuk, hogy az egészségesebb életmódhoz hozzátartozik, hogy elhagyjuk, vagy csökkentük a cukor, és ha lehet, a feldolgozott élelmiszerek fogyasztását. És itt jutunk el egy másik nézőponthoz: az aszpartám tartalmú élelmiszerek jellemzően feldolgozottak. Így, bár egyes egészségügyi célokban segíthet az aszpartám, más szempontból nem. A döntéshez érdemes mindig megfogalmazni azt a kérdést, hogy szükségünk van-e a konkrét termékre, és ha igen, a cukros, cukormentes, vagy aszpartám tartalmúval járunk-e jobban. Egyet azonban célszerű szem előtt tartani: Aszpartám nélkül (is) lehet élni. (ZA)

NYÁRI SZEZONÁLIS ELLENŐRZÉS: FÓKUSZBAN A GYROSOZÓK ÉS GRILLTERMÉKEK

Gyrost forgalmazó vendéglátóhelyeket és az otthoni grillezés termékeit: „natúr” csirkehúsokat, valamint már marinált, fűszerezett húsokat, továbbá grilltálcákat ellenőriztek az élelmiszerbiztonsági szakemberek a nyári szezonális ellenőrzés során.

A Nébih ellenőrei több gyrosozóval szemben eljárást indítottak a higiéniai és a nyomon követési problémák miatt, valamint egy létesítmény működését ideiglenesen felfüggesztették. A laboratóriumban vizsgált termékeknél is akadtak problémák, **a vizsgált marinádozott csirkehúsoknál több esetben Salmonella jelenlétét állapították meg.**

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

HAZÁNKBAN IS AZONOSÍTOTTÁK AZ ERIST

NNK NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI KÖZPONT

Hazánkban is azonosították a világszerte terjedő új variánst, az Erist, közölte az NNGYK Nemzeti Biztonsági Laboratóriuma. Újgenerációs szekvenálási módszerrel azonosították a koronavírus új variánsát humán megbetegedésekből. A SARS-CoV-2 EG.5-höz (Eris) köthető esetszámok világszerte jelentős emelkedést mutatnak az elmúlt hetekben, és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) a variánst a ‘figyelmet igénylő változatok kategóriába emelte. A megbetegedés tünetei a többi omikron variánshoz hasonlóan influenzaszerűek. A súlyos megbetegedés kialakulásának veszélye alacsony. Magyarországon jelenleg a COVID-19 fertőzések döntő többsége sporadikusan fordul elő, a koronavírus országos járványos terjedése nem tapasztalható.

Forrás: nnk.gov.hu

SZEPTEMBERTŐL ISMÉT EMELKEDIK A MENZA DÍJA BÉKÉSCSABÁN

Tavaly óta az egészségügyi alapellátási intézmény és egy megbízott vállalkozó látja el a gyermekétkeztetési feladatokat Békéscsabán. A nyári szünet előtti utolsó közgyűlésen a szolgáltató kezdeményezésére ismét emelték az ételadagok árát és az intézményi térítési díjakat.

Ahogy arról már korábban is beszámoltak a tavaly októberi 30 százalékos emelkedés után, idén ismét emelik a békéscsabai menza díját. A békéscsabai közgyűlés júniusban a vállalkozó által kért 30 százaléknál alacsonyabb mértékű emelést állapított meg a közétkeztetésben szeptember elsejétől.

Olvass tovább: behir.hu

MENNYIBE KERÜL MAJD AZ ISKOLAI MENZA DÍJA ŐSZTŐL? AZ ÖNKORMÁNYZATOKON IS MÚLIK

Drágulhat az iskolai menza, ám az, hogy végül mennyit kell fizetnie szülőknek, az önkormányzatokon is múlik. Enyedi Csaba, a Hungast kommunikációs igazgatója a Magyar Nemzetnek elmondta: a nyersanyagárak és a munkaerőpiaci helyzet sem kedvez a közétkeztetési költségeknek, ugyanakkor már dolgoznak egy esetleges B terven.

– Bár területenként, szerződésenként eltérőek lehetnek a számok, összességében elmondható, hogy ötven százalék körüli emelés lenne talán az, amivel a szektor talán kicsit fellélegezhetne – fogalmazott a Magyar Nemzetnek Enyedi Csaba. A Hungast kommunikációs igazgatója hozzáfűzte, a közétkeztetés alulfinanszírozottsága ismeretes körülmény, nem könnyű műfaj ez a szolgáltatásforma. Az, hogy ősztől mire számíthatnak

a szülők, területfüggő, hiszen jellemzően szerződésben foglalt módon lehetséges az intézményi fenntartóknak – az önkormányzatoknak – és a közétkeztetőknek egyeztetniük a szolgáltatás ellenértékének ügyében. Van olyan önkormányzat is, amelyik nem vagy csak részben hárítja tovább az emelést a szülők felé – fejtette ki.
Olvass tovább: magyarnemzet.hu

NEM BÍRJÁK FENNTARTANI A GYERMEKÉTKEZTETÉST AZ ÖNKORMÁNYZATOK

Hatalmas terheket jelent az önkormányzatok számára az óvodai és iskolai menza fenntartása. Bár az állam segít, de nem eleget a megnövekedett költségekhez képest, így több településen is emelésre kell számítani. Szegeden már biztosan emelkedik a menza ára.
Jelenleg havonta 6600 forint a szülőknek a menza a VIII. kerületi óvodákban, az általános iskolákban pedig 9000 forint. A költségeket az önkormányzat állja, és 4 éve nem emelte ezt az összeget. A kifizetésbe az állam is besegít, de így is 200 millió forinttal költ többet az önkormányzat idén, mint tavaly.
Olvass tovább: index.hu

A MENZÁKRÓL AZ ÉTEL 42 SZÁZALÉKA A SZEMÉTBE KERÜL

A Magyar Élelmiszerbank Egyesület szerinta közétkeztetésben az iskolai konyhákon az összes elkészített főtt étel átlagosan 42%-a élelmiszer hulladékba kerül.
Évek óta keresik 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: klubradio.hu

PAZARLÁS A MENZÁKON: A SVÉDASZTAL LEHET A MEGOLDÁS?

Sokkal kevesebb étel veszne kárba - vélik sokan.
A svédasztalos étkeztetés lehet az egyik leghatékonyabb megoldás az iskolai menzán tapasztalható pazarlás mérséklésére, megszüntetésére - írja az eduline.hu.
Ezzel a módszerrel a gyerekek annyit szedhetnek, amennyit szeretnének, és abból, ami nekik szimpatikus. Ez a rendszer már Magyarországon is működik: az egyik vidéki, önkormányzati fenntartású középiskolában már két éve ilyen formában ebédelnek a diákok. Itt az eddigi tapasztalatok alapján úgy tűnik, hogy a hulladékmennyiség nyolcvan százaléka lecsökkenthető, ezen túl pedig azt is megfigyelték, hogy abból a korosztályból, amelyik a normál rendszerű menzából lemorzsolódik, felső tagozattól fölfelé visszaszivárog a diákok legalább fele – teszik hozzá.

A portál beszámol arról is, hogy az InfoRádiónak Páger Zsolt, a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének alelnöke azt nyilatkozta: az élelmiszerárakkal párhuzamos drágulás (33-34 százalék) tapasztalható a menzákon is, de a szeptembertől esedékes árakról még azért nem lehet biztosat mondani, mert abba az önkormányzatoknak is van beleszólásuk.
Ahol önkormányzat üzemelteti a közétkeztetést, ott azonnal jelentkeztek a piaci hatások, ahol kiszervezett formában működik, ott szerződés függvénye, hogy a szolgáltató mikor tud áremelkedést érvényesíteni az önkormányzattal szemben - részletezte a szakember.
A háromszori étkezés térítési díja átlagosan havonta 15-20 ezer forint lehet egy gyermek esetében, de egy korábbi törvény értelmében a térítési díj legfeljebb a nyersanyagdíj értékének összege lehet, ami 35-40 százalékot tesz ki, ha tehát a rezsinövekedést és a munkaerő-drágulást is figyelembe vennénk, 50 ezer forintos összeggel kellene számolni egyetlen hónapban egyetlen gyerekre - írják.
Forrás: civishir.hu

LONDONI JÓ GYAKORLAT

A Wandsworth-i Tanács új iskolai étkeztetési stratégiát indít, amelynek célja a gyermekéhezés csökkentése azáltal, hogy minden iskolás frissen elkészített, fenntartható és szezonális alapanyagokból készült meleg ételt kap. A stratégia bemutatása egybeesik azzal a bejelentéssel, hogy szeptembertől minden általános

iskolás korú gyermek részesül a londoni polgármester által bevezetett ingyenes iskolai étkeztetési programban. Az iskolai étkeztetés egyedülálló módon képes az alultápláltság és az elhízás elleni küzdelemre az egészséges táplálkozás előmozdításával, és lehetővé teszi számukra, hogy több gyermeket érjenek el, mint bármilyen más módon. Ez a stratégia hozzájárul az élelmiszer-szegénység csökkentéséhez, és segít abban, hogy igazságosabb, együttérzőbb és fenntarthatóbb kerület legyenek.

- Az iskolai étkezési stratégia legfontosabb elemei: friss, szezonális alapanyagok felhasználása, amelyeket mindig felelősségteljesen, a lehető legjobb úton és magas minőségi követelmények mellett szereznek be,
- a tanulókkal való konzultáció a felszolgált ételekről, véleményük figyelembevételével
- az iskolák bevonása az élelmiszerekkel kapcsolatos oktatásba, főzési és termesztési tevékenységekbe,
- az élelmezési személyzet méltányos fizetése, legalább a londoni megélhetési bérrel,
- a fenntartható gyakorlatok beépítése a szolgáltatásnyújtásba, valamint a szolgáltatás szénlábnyomának és környezeti hatásának minimalizálása (Public Sector Catering).

Forrás: VIMOSZ hírlevél 2023. augusztus 24. 19. évfolyam 20. szám

KRÍZISEK ÉS POFONOK- DR. NÉMEDI ERZSÉBET, ÉLELMISZERIPARI MÉRNÖK, BIOTECHNOLÓGUS

„Az élelmiszerbiztonság egy hatalmas problematikakör része, sokkal nagyobb, mint amiyen dolgok miatt mi itthon szoktunk aggódni” – hívja fel a figyelmet Dr. Némedi Erzsébet, élelmiszeripari mérnök, biotechnológus a Krízisek és pofonok podcast legújabb epizódjában. Ebben a mátrixban pedig nekünk, fogyasztóknak is fontos szerepünk van. „Valamilyen szintig a fogyasztónak is értelmeznie tudnia kell, mi van a címkére írva.”

Dr. Némedi Erzsébettel készített podcast itt hallgatható meg.

ÖSSZEVONTÁK AZ NNK-T ÉS AZ OGYÉI-T

Augusztus elsejével összevonták a Nemzeti Népegészségügyi Központot (NNK) és az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézetet (OGYÉI) - jelentette be a Belügyminisztérium egészségügyi államtitkára.

A létrejövő szervezetet, a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központot (NNGYK) Müller Cecília országos tisztifőorvos vezeti majd - közölte az államtitkár.

Olvass tovább: nnk.gov.hu

ÚJ ELNÖK A NÉBIH ÉLÉN

Augusztus 23-ától Nemes Imre tölti be az elnöki tisztet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) élén – jelentette be Nobilis Márton.

A Magyarországi Sertéstenyésztők és Sertéstartók Szövetségének szakmai igazgatójaként értékes, jól hasznosítható tapasztalatokat szerzett, az egykori Nébih-elnökhelyettesi feladatkörének köszönhetően pedig a hivatal működése és értékrendje sem ismeretlen számára. Nemes Imre elnökkel olvasható beszélgetés:

Olvass tovább: magyarmezogazdasag.hu

ÉLELMISZERELLÁTÁS RÖVIDEN

Tovább kell erősíteni a Rövid Ellátási Láncot (REL) melynek lényege, hogy a termelés, a feldolgozás és az értékesítés helyi vagy regionális szinten zajlik- jelentette ki dr. Felkai Beáta Olga, az Agrárminisztérium

élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős helyettes államtitkára a XXXII. Farmer-Expon tartott kerekasztal beszélgetésen, Debrecenben.
A helyettes államtitkár hozzátette, az Agrárminisztérium az új agrártámogatási ciklusban az eddigieknél is több lehetőséget kínál fel a termelői együttműködések és az azokban részt vevő gazdálkodók számára. A 2023-ban elindult új agrár-vidékfejlesztési támogatási ciklusban számos új támogatási cél is megjelenik, melyek segíthetik a gazdákat termékeik piacra juttatásában, a fogyasztók közvetlen elérésében.
Olvass tovább: trademagazin.hu

TÖBBFÉLE NEMZETKÖZI ELISMERÉSBEN IS RÉSZESÜLT A NÉBIH MARADÉK NÉLKÜL PROGRAMJA

Több fórumon is kiemelkedő sikereket ért el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül élelmiszerpazarlás-megelőzési programja. Amellett ugyanis, hogy az EU LIFE Awards 2023. évi versenyén beválasztották a legjobb 3 környezetvédelmi projekt közé, nagy elismerést jelent, hogy az Európai Bizottság Közös Kutatóközpontja nemzetközileg ajánlott jó gyakorlatnak minősítette a Maradék nélkül programot.

A Maradék nélkül program az elsők között indult el Európában az élelmiszerpazarlás-megelőzési nemzeti programok között 2016-ban. Az aktív és eredményes működésének, intenzív kommunikációs tevékenységének köszönhetően 2022-re minden magyart átlagosan 20 alkalommal ért el a fenntartható élelmiszerfogyasztással kapcsolatos üzeneteivel.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

A HASZONÁLLATOK SEM BÍRJÁK A HŐSÉGET, KEVESEBB LEHET A TEJ, A TOJÁS ÉS A HÚS IS

A jelenlegi globális állattenyésztés egyszerre hajtja és szenvedi el a klímaváltozást: a hőstressz hatására csökken a gazdasági haszonállatok termelékenysége és termékenysége, és növekszik a betegségekkel szembeni fogékonysága és mortalitása. Az állatok komfortzónáját meghaladó 1°C-nyi hőmérséklet-emelkedés esetén 3-5%-kal kevesebb táplálékot fogyasztanak, ami a tej-, hús- és tojástermelés csökkenéséhez vezet, komoly ágazati veszteségeket eredményezve.

A hazánkban legfontosabb tejelő fajta, a Holstein szarvasmarha tejtermelése akár 30-70%-kal is csökkenhet hőségben. Emellett a klímaváltozás növeli a kórokozó-átvivők (pl. szúnyogok) által terjesztett betegségek és paraziták kockázatát is, és egyre inkább veszélybe sodorja a vízhez és a takarmányhoz való hozzáférést. A kukorica lehet hazánkban a klímaváltozás egyik legnagyobb vesztese, ami a sertés- és baromfiágazatnak sem jó hír. Az IPCC szerint 2°C-os globális felmelegedés esetén (a jelenlegi kibocsátási ütemet folytatva ezt akár már 2050-re elérhetjük) a globális állatállomány várhatóan 7-10%-kal visszaeshet.
Olvass tovább: masfelfok.hu

ÓDA AZ ÓVODAI TEÁHOZ – KÉPGALÉRIA A RÉGI IDŐK MENZÁIRÓL

Vége van a nyárnak, megújult energiákkal dolgozhatunk, és az iskola is hamarosan elkezdődik. Túl azon, hogy várjuk, hogy az élet visszatérjen a normális kerékvágásba, az otthon töltött hónapok után biztosan sokaknak fog hiányozni az online megbeszélések közben sülő házi kenyér illata. A szeptemberi kezdés során

talán visszaköszön az érzés, mikor gyerekként a nyári szünet, a nagyi főztje után visszazökkentünk a konyhásnénik, a vagdalttal koronázott paradicsomos káposzták világába. Az óra delet üt, az ebéd elejét jelző gong megszólal, fogjuk meg most képzeletben a kicsit vizes műanyag tálcánkat, és álljunk be a nosztalgia kantinja előtti sorba.

Olvass tovább: welovebudapest.hu

A ROVAREVÉSTŐL AZOK IS KIAKADNAK, AKIK VÉDENÉK A BOLYGÓT

Érdekes, ezért terjes terjedelmében közöljük az alábbi cikket:

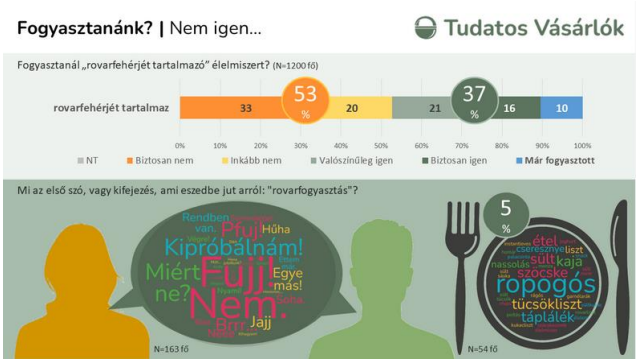
Sokunkból zsigeri ellenérzést vált ki a gondolat, mégis szembe kell néznünk vele, a rovarok ott vannak a polcainkon. No nem a nehezen hozzáférhető kamrapolcokon tengődő molyos lisztre és tésztára gondolunk, sokkal inkább a boltok polcain megbújó rovarokat tartalmazó élelmiszerekre. Ez iránt az új összetevő iránt igen heves érzelmeket táplálunk, amit mi sem mutat jobban, mint hogy több mint ezren osztottátok meg velünk, mit gondoltok a rovarfehérjéről.

Ugyan évek óta téma a rovarfehérjék élelmiszer célú felhasználása, a magyar közvéleményt úgy tűnik, arcul csapta, amikor az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2023 év elején újabb két rovart talált emberi fogyasztásra alkalmasnak.

A hazai hivatalos reakció szerint a rovarfogyasztás kulturálisan idegen és hazánkban szükségtelen még a gondolatával is eljátszani annak, hogy rovarokkal helyettesítsünk bizonyos alapanyagokat. Emiatt védeni kell a magyar fogyasztókat: a rovarfehérjéket tartalmazó termékeknek jól megkülönböztethetőeknek és elkülöníthetőeknek kell lenniük a boltok polcain.

Eközben viszont az is kiderült, hogy nagy léptékben ez lehet a globális élelmezés, pontosabban a hús alapú fehérjék jövője az élelmiszeriparban, a rovartenyésztés ökológiai lábnyoma ugyanis jelentősen kisebb, mint a klasszikus állattartásé.

Rövid kérdőívünkkel azt firtattuk, mit gondolnak olvasóink a novel foodról. Reális alternatívának gondoljátok a tradicionális állati fehérjék kiváltására? Vagy szó sem lehet róla, hogy bármilyen formában rovar kerüljön a tányérra?



Úgy tűnik, a rovarfogyasztás iránt vegyes és olykor igen heves érzelmeket táplálunk, amit mi sem mutat jobban, mint hogy összesen 1205 ember vette a fáradtságot, hogy megossza velünk véleményét.

A válaszokból a következő kép körvonalazódik:

- **az ellenzők tábora a legnépesebb:** a válaszadók harmada biztosan nem, szűk többsége **(53%) inkább nem fogyasztana rovart.**
- **az ellenzők a tudatos fogyasztókon belül kevesebben vannak, mint az országosan** becsült 70-80%-os tábor,
- a kíváncsi gasztro-kalandorok aránya jóval alacsonyabb olvasóink között: **16% próbálná ki biztosan,**

- a bizonytalan igent mondókkal együtt valamivel több mint a **válaszadók harmada valószínűsíti, hogy fogyasztana rovarfehérjét tartalmazó élelmiszert (37%).**

Globálisan oké

Fenti első kérdésünkre a válaszadók jelentős része (18%) olyan kifejezéssel válaszolt, mely globális perspektívából közelít, így vagy valamilyen társadalmi jelenségre, vagy gazdasági szempontokra reflektál.

Az említett szavak között **túlsúlyban vannak a negatív kifejezések, fenyegető globális tendenciák,** ám megjelennek olyan pozitív szavak is, mint az ésszerű, a fenntartható, vagy a megoldás.

Sokan eljátszottak tehát a rovarfogyasztás lehetőségével, aminek elfogadását vélhetően segíti, hogy a világon jelenleg is kb. 2 milliárd ember fogyaszt napi szinten rovarokat. Válaszadóink is szép számban asszociáltak erre (11%), bár éles a verseny, hogy a jelenséget az egzotikus vagy a bizarr jelzővel illessék inkább.

Csak nekünk ne kelljen

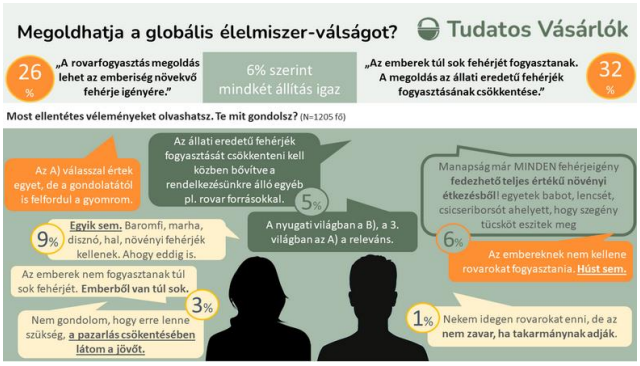
A „rovarfogyasztás" szó hallatán

- a válaszadók 39%-a erős érzelmekkel, határozott szavakkal reagált,
- az első reakciók közel harmada egyértelműen negatív volt (29%),
- csupán 3%-uk pozitív,
- 7% pedig valamilyen semleges kifejezéssel élt.

Erős tehát az ellenszenv még a tudatos fogyasztók között is, sőt, majd minden második ember idegenkedik a fogyasztásuktól (45%).

Olvasóink között szép számmal akadtak, akik már fogyasztottak rovart korábban (10%), ám talán nem meglepő, nem ez a jellemző.

Érdekes ellentmondás, mely egyben jól reflektál arra, mennyire ki vagyunk szolgáltatva az üzletláncok kínálatának, hogy **még azok is sokan idegenkednek a rovarfogyasztástól (19% értett egyet), vagy egyenesen nem szeretnének rovarokat enni (6%), akik valószínűsítik, hogy fogyasztanának rovarfehérjét tartalmazó élelmiszert.**



Kakas here igen, bogár az nem

A rovarfogyasztási preferenciától függetlenül egyetértünk abban, hogy hiába az EFSA engedély, **ez az élelmiszer kulturálisan idegen tőlünk (58%),** és ezzel még azok is szép számban egyet értettek, akik már fogyasztottak korábban ilyesmit (30%-uk).

Oka lehet, hogy hazánkban a legyeket, rovarokat, lárvákat nem ételként aposztrofáljuk, sokkal inkább tekintjük őket olyannak, aminek nem szabadna az étel közelébe kerülnie. Nem csoda hát, hogy hevesen reagálunk.

Hogy jobban megértsük, mit gondoltok a rovarok élelmezési célú felhasználásáról, két-két állítással provokáltunk titeket. Az első állításpár szerint táplálkozási szokásainkon valahogyan alakítanunk kell a globális jó érdekében, ám 10-ből 1 ember egyik lehetőséget sem tartja reálisnak. Többen említik közülük, hogy a tradicionális, háztáji gazdálkodásban hisznek.

- Sokan egyetértenek azzal, hogy **az állati fehérjék fogyasztását csökkentenünk kell** (összesen 38%),
- hangsúlyosan megjelenik, hogy **inkább lépnénk a növényi alapú étkezés felé** (6%) az igencsak

környezetterhelő állati fehérjék helyett, mintsem rovarokkal egészítsék ki étrendjüket.

- **a rovarfogyasztásban 26% lát fantáziát**, de még közülük is többen kifejezték személyes ellenérzésüket (pl.: „remélem én ebből kimaradok").

- 6% (látszólag?) rugalmasan áll a globális élelmiszerellátás kérdéséhez, véleményük szerint a megszokott állati eredetű fehérjék bevitelét csökkenteni kell, ezek részbeni pótlására pedig egy lehetőség a – kisebb ökológiai lábnyommal előállítható – rovarfehérjék beépítése táplálkozásunkba. Ám köztük is többen említik, hogy ezt az ínyencséget élvezzék inkább a világ azon részein, ahol már eddig is fogyasztották.

- A válaszadók 3% szerint **a probléma gyökere a túlnépesedés és a globális élelmiszerpazarlás,** így ezeken, nem pedig az étrendünkön kéne változtatnunk.

Mennyire ragaszkodunk a jelöléshez?

Ugyan egyelőre nem elterjedt a rovarchips, nem mehetünk el a tény mellett, hogy a rovarszármazékok régóta jelen vannak és egyre inkább jelen lesznek az ételeinkben – első sorban a feldolgozott félékben.

- minden ötödik válaszadó hangsúlyozta, hogy **a termék rovartartalmát egyértelműen kötelező jelölni (21%),** épp úgy, mint a termék bármely más összetevőjét (10% említette).

- Érdekesség, hogy velük ellentétben **minden tizedik válaszadó egyetért azzal, hogy „a rovarfehérjék fogyasztása teljesen oké, jelölni sem kéne az élelmiszereken."**

Ami a tavasszal hivatalosan beharangozott jelölést illeti, annak egyelőre ennek nyomát sem láttuk se a címkéken, se a polcokon.

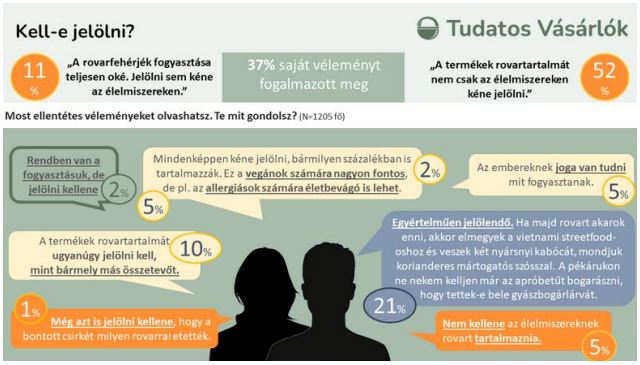
Nem hisszük, hogy biztonságos

Korábbi személyes tapasztalatoktól függetlenül minden ötödik ember úgy gondolja, hogy a **rovarok más, értékes alapanyagok helyett kerülnek a termékekbe.**

Jobban megoszlanak a vélemények arról, hogy rejt-e egészségügyi kockázatot a fogyasztásuk. Aki enné, nem igazán hiszi (5%-uk), ám minden negyedik elutasító szerint ártalmas lehet egészségünkre a fogyasztásuk, és az ipari rovartenyésztés biztonságosságát is kétlik. Míg a potenciális fogyasztók 40%-a gondolja biztonságosnak, az elutasítóknak csak 3%-a.

Bár a termékeken még nem látjuk a feliratot, és a beígért rovarpolcok sem kerültek még kialakításra, megnyugtató a tény, hogy az ipari rovartenyésztés és a rovarok élelmiszercélú felhasználásának körülményeit az Európai Unió épp olyan szigorúan szabályozza, mint az élelmiszer előállítását. A szabályzások (2069/2009 EU, illetve 142/2011 EU) kitérnek a tenyésztett rovarok tartási körülményei mellett a táplálékukra is, így nem nevelhetők például élelmiszerhulladékon, szerves trágyán sem.

Hazánkban is működik rovartenyészet, a Grinsect, mely szigorúan felügyelt körülmények között, áruházláncok feleslegét felhasználva, növényi takarmányon nevel rovarokat. Ezeket olaj és porított formában is felhasználják – többek között házi kedvencek – takarmány alapanyagaként.



Mire számíthatunk a jelölések terén?

Fontos tudni, hogy az élelmiszer jelölési rendelet (36/2014. (XII. 17.) FM rendelet) módosítása nem érinti az élelmiszeradalékokat, így a szintén **rovareredetű kármint (E120) és sellakkot (E904) ezentúl is E-számuk szerint találhatjuk meg a csomagoláson.** Dacára annak, hogy előbbiről azt is tudjuk, allergizálhat.

Más a helyzet, ha egy termékben alapanyagként (porítva, vagy fagyasztva) használják fel a rovarokat. A hatályos rendelet értelmében ezeket „A termék rovarfehérjét tartalmaz!" felirattal kell ellátni a termék címkéjén, vagy csomagolás híján az elkészítés helyén.

Forrás: tudatosvasarlo.hu

HÍRLEVÉL

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

PROGRAMAJÁNLÓ

2023-09-30

10:30-17:30 Hungexpo, A pavilon **Fenntartható fogyasztás**

Napi bontás:

10:30-17:30 Szekció terem **Planet Home 2023 Fenntarthatóság, táplálkozás, gasztronómia - Figyelj jobban a körülötted lévő világra!**