HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2024. november
VIII. évfolyam 7. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Elkészült a fenntartható közétkeztetésben rejlő kihívások és lehetőségek szakpolitikai párbeszéd összefoglalója 4
Meghívó KÖZSZÖV webinárium 2024.12.11. 5
Havi élelmiszerbiztonsági tipp 5
Fenntarthatósági rovatunk 5
Élelmiszer veszteség 5
Paradigmaváltás küszöbén az élelmezésben – A Lánchíd Klub szeptemberi ülésének vendége volt: Szöllősi Réka élelmiszer-politikai szakértő 6
Élelmiszerpazarlás 6
Szakmai hírek 7
Élelmiszerárak 7
KSH: Az élelmiszeripar értékesítési árai 0,9 százalékkal emelkedtek 7
Burgonyahelyzet Magyarországon: olcsóbb, de nem problémamentes 7
Étkeztetési kihívások 8
Szakértő: biztonságosan fogyasztható a csapvíz Magyarországon 8
Ebből még baj lesz: töméntelen mennYiségű cukrot esznek a kisgyerekek 9
A diabétesz előszobája: az elhízás megháromszorozza a cukorbetegség kialakulásának kockázatát 9
Így panaszkodnak a magyar dolgozók generációi – országos kutatás Steigervald Krisztiánnal 9

BEKÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasók, Kedves Kollégák és Barátaink!

November hónapban is vannak jeles napok. Például a Márton nap az újbor ünnepe. November 11-én Szent Márton napját ünnepeljük a hagyományokhoz híven libából készült ételek és újbor fogyasztásával. Hivatalos neve Tours-i Szent Márton ünnepnapja. Több országban is ünneplik e jeles napot. Többek között Németországban, az Egyesült Királyságban, Olaszországban, Portugáliában, Hollandiában, Dániában és még sorolhatnám… A Márton-napi népszokások egyrészt az év végéhez a mezőgazdasági munkák befejeződéséhez, illetve az advent közeledtéhez kötődnek, másrészt ahhoz a legendához, amely szerint Szent Márton egy libaólban próbált elrejtőzni, amikor püspökké akarták megválasztani, de a ludak elárulták gágogásukkal. Márton napja a karácsony előtti 40 napos böjt előtti utolsó ünnepnap, ezért ezen a napon rendszeresek voltak a lakomák, bálok, vásárok. Ilyenkor nagy evés-ivást rendeztek, hogy a következő esztendőben is bőven legyen mit fogyasztani. A lakmározásnak kedvezett az is, hogy a hagyomány szerint ilyenkor nem volt szabad takarítani, mosni, teregetni. Márton-napi ételek jellemzően libafogások, például libaleves, libasült párolt káposztával. „Aki Márton napon libát nem eszik, egész éven át éhezik, aki Márton napján új bort nem iszik, egész évben szomjazik.” Szokás volt, hogy a liba húsából, különösen a hátsó részéből, küldenek a papnak is, innen ered a „püspökfalat”. A Márton-napi lúdvacsora után „Márton poharával”, vagyis a novemberre éppen kiforrott újborral szokás koccintani. Úgy tartották, a minél több ivással egyre több erőt és egészséget töltenek magukba. „A bornak Márton a bírója“ tartja a mondás, azaz ezen a napon a bort mindenképpen meg kell kóstolni. A must ilyenkor változott borrá, az egész évi fáradozás gyümölcse ekkor mutatkozott meg. Márton a nagyobb borvidékeken az újbor védőszentjeként is ismert. Kedves olvasók! Nagy szeretettel ajánlom Önöknek novemberben aki teheti, hogy mindenképpen

fogyasszon libából készült ételt és természetesen mellé egy pohár szép új bort.
Az én ajánlatom:
Szabadtéri kemencében, rozmaring ágakon sült zabos libacomb, karamellizált káposztával töltött derelye, újboros szőlőjussal. Ehhez az ételhez ajánlom a Sauska Villányi Siller bort ami tökéletesen kiegészíti ételünket.

Munkájukhoz sok sikert kívánok:

Bondár László
KÖZSZÖV elnökségi tag

KÖZSZÖV HÍREK

Az idén volt 30 éves a METRO áruházak, aminek alkalmából a KÖZSZÖV elnökéget is meghívták egy ünnepélyes rendezvényre, ahol az elnökégből 6 fő vett részt.

Október 25-én ülésezett az elnökség. Megbeszéltük az év végéig még előttünk álló feladatokat, a 2025-2026-os KÖSZ' szakácsverseny kiírását, valamint elindítottuk a 25 éves a KÖZSZÖV jubileumi rendezvény szervezését.
Kilencedik alkalommal adták át a Gundel Károly díjat egy impozáns rendezvényen, ahová a KÖZSZÖV elnökét is meghívták.

Október 29-én az NNGYK-tól kapott meghívás alapján részt vettünk az NNGYK új tankonyhájában rendezett „levesen túl" című, főzéssel egybekötött programon.

NÖVÉNYI KONFERENCIA

Október 30-án megrendezett növényi élelmiszer konferencián kerekasztal beszélgetés résztvevője volt a KÖZSZÖV elnöke, abban a kérdésben, mit tehet az a szülő, aki kizárólag növényi alapú étkeztetést szeretne gyermekének a közétkeztetésben?

Sajtóközleményt adtunk ki november 6-án, a következő szöveggel: *„Az egyik hazai hírportálon megjelent cikkben az Integritás Hatóság 2024. október 4-i közleményére hivatkozással* ***tévesen és értelmezhetetlenül*** *a közétkeztetési szektort helyezték fókuszba. A cikk szerint a Rászoruló Személyeket Támogató Operatív Program (RSZTOP) vizsgálata túlárazásokat állapított meg. Miközben az ilyen visszaéléseket messzemenőkig elítéljük, a KÖZSZÖV felhívja a figyelmet arra, hogy a RSZTOP nem egyenlő a közétkeztetéssel, és az ilyen tévedés rendkívül sokat árt a magyar közétkeztetési szektornak!*

A magyar közétkeztetés elsősorban intézményi, munkahelyi ellátás keretében szolgáltat, szemben RISZTOP keretében zajló, rászoruló családokat élelmiszercsomagokkal ellátó operatív programmal. A közétkeztetésben szolgáltatók több tízezer munkavállalója naponta és folyamatosan milliós nagyságrendben látja el a fogyasztóit, bölcsődékben, óvodákban, iskolákban, bentlakásos intézményekben és munkahelyeken. Esetükben kizárt a cikkben citált visszaélés lehetősége, lévén, hogy magáncégekként, önkormányzati, intézményi, munkahelyi fenntartású étkeztetőként, piaci alapú elszámolásban finanszírozzák a beszerzéseket, azok semmiféle állami

szektorral nem hozhatók összefüggésbe. Zoltai Anna elnök”

Mindent megteszünk annak érdekében, hogy a közétkeztetési szektor munkájának jelentőségét minden érintett megfelelelően értelmezze. Így egy cikket is megjelentettünk az index.hu hírportálon: https://index.hu/belfold/2024/11/28/kozetkeztetes-elelmiszer-szocialis-ellatas-kormany/ (klikk).

MAGYAR KÖZLÖNY

November 11-én megjelent a belügyminiszter 53/2024. (XI. 11.) BM rendelete a transz-zsírsav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transzzsírsav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról, továbbá a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról.

A megjelenésről azonnal értesítettük a tagságot, és megszerveztük a témában december 11-i KÖZSZÖV webináriumot.

A Szépművészeti múzeumban zajló egy hetes Science Expo zárónapján, november 23-án kerekasztal beszélgetés zajlott „Élelmiszerhulladék kerekasztal” címmel.

A beszélgetés résztvevői voltak Nobilis Márton AM államtitkár, Dr. Kasza Gyula a Nébih Maradék nélkül programjának vezetője, Dr Tóth András kutató, az Állatorvostudományi Egyetem munkatársa, Dr. Nemes Imre a Nébih elnöke és Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke.

Időutazásnak is nevezhetjük az idei utolsó KÖZSZÖV Akadémiát, amely november 14-én, Modern konyhatechnológia a gyakorlatban címmel Sóskúton, a Coninvest Konyhatechnológiai és Belsőépítészeti Kft vadonatúj székházában, annak bemutató termeiben zajlott, 25 tagunk érdeklődése mellett.

Coninvest konyhatechnológia

A hazai piacon több, mint 30 éve jelen lévő cég vezetőjének, Kertész Mirjamnak és közétkeztetési gyakorlattal, de több, mint 20 éve a cégnél dolgozó Rácz Ákosnak, kifejezetten a KÖZSZÖV számára megtartott bemutatója és előadása érdekes és izgalmas volt. Bemutatták a nagykonyhai igények változását, fejlődését itthon és külföldön, és kitértek a jövő kihívásaira, megoldásaira, a fejlesztések idő és humán erőforrás megtakarításaira a fenntarthatóságra, víz és energia igények változásaira.

Miközben a hallgatóság a modern technológiákkal, és konyhatervezéssel ismerkedett, a Delirest két kiváló séfje, Forster Zoltán és Lendvai Zoltán a látványkonyhában elkészítette és kínálópultra helyezte az ebédet, ami fenséges volt. Köszönjük szépen mindenkinek, aki eljött, és hálásan köszönjük támogatónknak a Coninvestnek, Kertész Mirjamnak és csapatának, ez valóban „Akadémia” volt.

Az eseményről készült kisfilm itt: https://www.youtube.com/watch?v=bAqfAI5rLaA

ELKÉSZÜLT A FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉSBEN REJLŐ KIHÍVÁSOK ÉS LEHETŐSÉGEK SZAKPOLITIKAI PÁRBESZÉD ÖSSZEFOGLALÓJA

A KÖZSZÖV is részt vett a fenntartható közétkeztetésben rejlő kihívások és lehetőségek szakpolitikai párbeszédben.

A rendezvény bevezetőjében a KÖZSZÖV elnöke előadást tartott a közétkeztetés jelenlegi helyzetéről, a fejlesztendő kérdésekről.
Ezt követően munkacsoportokban zajlott a párbeszéd, amelynek írásos összefoglalója itt olvasható. (klikk)

MEGHÍVÓ KÖZSZÖV WEBINÁRIUM 2024.12.11.

2024.12.11-én, szerdán 14:30 órai kezdettel online előadást rendezünk **"A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2024. (IV.30.) EMMI rendelet MÓDOSÍTÁSÁRÓL"** témában.
Az esemény leírása és a jelentkezés itt érhető el. (klikk)

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

Az év végi ünnepek közeledtével érdemes fókuszálni az alapanyag raktárakra és raktárkészletekre, különös tekintettel a ritkán használt, és nagyobb mennyiségben, kiszerelésben beszerezhető alapanyagokra, mint például a fűszerek.
A raktár készletek rendszeres, pl. heti ellenőrzése, az elsőként be, elsőként ki (EBEK, FIFO) elv alkalmazása a lejárat figyeléshez jól bevált módszer. Annyit jelent, hogy az újonnan érkezett élelmiszereket helyezzük a polcok hátuljára a korábbi készleteket előre, és értelemszerűen azokat előbb használjuk fel.
A megbontott csomagolásokat mindig gondosan vissza kell zárni, és jelölni kell a bontás idejét. A sérült jelölést, vagy hiányzó adatokat azonnal pótolni kell a szállítólevélre, vagy számlára hivatkozással. Hiányos jelölésű élelmiszert a raktározni még átmenetileg is tilos.
Az élelmiszerek raktározásánál fontos követelmény a megfelelő hőmérséklet és páratartalom, a rendezett, átlátható, nem zsúfolt áru elhelyezés. Bővebben a GHP 6.5 fejezetében olvashat róla.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
ÉLELMISZER VESZTESÉG

Az élelmiszer-veszteségek és élelmiszer-pazarlás elleni nemzetközi nap alkalmából, amelyet szeptember 29-én tartanak, az Eurostat közzétette a 2022-es évről készült EU-szintű élelmiszer-pazarlási felmérés eredményeit.

2022-ben az EU összesen 59,2 millió tonna élelmiszer-hulladékot termelt, ami fejenként 132 kg élelmiszer-pazarlást jelent. Az élelmiszer-hulladék forrásai a következőképpen oszlanak meg:

- Háztartások: 54% (72 kg fejenként)
- Élelmiszer- és italgyártás: 19% (25 kg fejenként)
- Éttermek és étkeztetés: 11% (15 kg fejenként)
- Kiskereskedelem és egyéb élelmiszer-elosztás: 8% (11 kg fejenként)
- Elsődleges termelés: 8% (10 kg fejenként)

Az eredmények hasonlóak a korábbi évek (2020, 2021) felméréseihez. Az élelmiszer-pazarlás 2021-hez képest kissé növekedett, 131 kg-ról 132 kg-ra.

A 2018-ban felülvizsgált Hulladék Keretirányelv (WFD) előírja a tagállamok számára, hogy dolgozzanak ki élelmiszer-pazarlás megelőzési programokat. A cél, hogy csökkentsék az élelmiszer-pazarlást az ellátási lánc minden szakaszában, nyomon kövessék a pazarlás mértékét, és jelentést tegyenek az elért eredményekről. Ennek érdekében a Bizottság 2019-ben egy közös élelmiszer-pazarlási mérési módszertant fogadott el, amely alapot nyújt az EU-szintű élelmiszer-pazarlás monitoringjához (FoodServiceEurope).
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. október 28. 20. évfolyam 25. szám

PARADIGMAVÁLTÁS KÜSZÖBÉN AZ ÉLELMEZÉSBEN – A LÁNCHÍD KLUB SZEPTEMBERI ÜLÉSÉNEK VENDÉGE VOLT: SZÖLLŐSI RÉKA ÉLELMISZER-POLITIKAI SZAKÉRTŐ

Hátrányból indulunk! Egy globális paradigmaváltás küszöbén állunk! 2030-ig a G20 populáció 40%-ának át kellene állnia egy fenntarthatóbb étrendre, később pedig a világ további lakossága maradék 70%-ának is! Az offsetting kevés! A 2025-ös fenntarthatósági jelentések alapját már most meg kell teremteni, mivel a jelentések akkor a vállalat addigi környezeti és társadalmi teljesítményét kell tükrözzék. – Ezek az élelmiszeripar fenntarthatósági kihívásairól és versenyképességi esélyeiről szóló exkluzív előadás legfontosabb mondatai. De valójában mit jelent, hogy ESG-n innen és túl?

Szöllősi Réka visszatekintőjében 2004 és 2010 között az Európai Unióban az addigi technológiai és élelmiszer-biztonsági előírásokat egyre inkább felváltották a fogyasztóvédelmi szempontok: sócsökkentés, a transzzsír, népegészségügyi termékadó… A változások Magyarországon is gyorsan éreztették hatásukat, különösen a termékek címkézési és kommunikációs szabályainak szigorodásával.

Az iparág ezt követően fokozatosan szembesült azzal, hogy nemcsak az Európai Unió agrárpolitikájának és az élelmiszer-szabályozásnak az alakulása jelent kihívást, hanem a kormány is inkább megregulázandó szektort lát benne, mint partnert. A magyar élelmiszeripar folyamatosan versenyhátrányban volt, miközben nem történt meg a szükséges önvizsgálat, sem élelmiszer-minőség-politikai, sem fenntarthatósági kérdésekben.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

ÉLELMISZERPAZARLÁS

A vendéglátóipar egyik legnagyobb kihívása az élelmiszer-pazarlás, az éghajlatváltozás és az ellátási lánc fenntarthatósága, amelyek kezelése egyre sürgetőbbé válik az emelkedő költségek és a fenntarthatósági elvárások miatt. A fő problémák és megoldási irányok a következők:

Élelmiszer-pazarlás: Az élelmiszer-szolgáltatók évente 800 000 tonna élelmiszert pazarolnak el, ami 3,21 milliárd font veszteséget jelent. Új technológiák segítségével azonban akár több mint felére csökkenthető a pazarlás, például azáltal, hogy a tányérokon és büfékben maradt étel mennyiségét monitorozzák. Emellett az újrahasznosítás és a melléktermékek kreatív felhasználása is segíthet a pazarlás visszaszorításában.

Éghajlatváltozás és üvegházhatású gázok: Az élelmiszeripar a globális üvegházhatású gázkibocsátás mintegy egyharmadát teszi ki, és az élelmiszer-készlet 30-40%-a elvész vagy elpazarolódik. A vendéglátóipar fontos szerepet játszik az étrendek fenntarthatóbb irányba terelésében, például növényi alapú ételek bevezetésével, amelyek nemcsak egészségesebbek, de környezetkímélőbbek is. Ehhez az íz és a minőség kulcsfontosságú, hogy a vendégek könnyebben fogadják el ezeket az alternatívákat.

Fenntartható ellátási lánc és költségek: Az ellátási lánc átláthatósága és fenntarthatósága az egyik legnagyobb kihívás a jövőben. Az ESG elvek követése mellett a vendéglátók számára elengedhetetlen, hogy együttműködjenek beszállítóikkal a kibocsátáscsökkentés és a költséghatékonyság érdekében. A pontos előrejelzések és az ellátási lánc tervezése szintén segít a hulladék csökkentésében és a költségek mérséklésében.

A vendéglátóipar célja a fenntarthatóság növelése, amihez egyre gyakrabban használnak technológiai megoldásokat, például az összetevők szén-dioxid-kibocsátásának és fenntarthatósági hatásainak nyomon követését a menük optimalizálása érdekében (Public Sector Catering).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. november 6. 20. évfolyam 26. szám

SZAKMAI HÍREK

ÉLELMISZERÁRAK

Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) arról számolt be, hogy szeptemberben augusztushoz képest 3%-kal emelkedtek az élelmiszeráruk világpiaci árai, ami 2022 márciusa óta a legnagyobb havi emelkedést jelenti. A FAO élelmiszerár-indexe minden főbb árucikk esetében áremelkedést regisztrált, a cukor ára 10,4%-kal emelkedett. Miközben az árak 22,4%-kal maradnak a 2022. márciusi csúcsérték alatt, 2,1%-kal magasabbak a 2023. szeptemberi szinteknél.

- A cukorárak emelkedése a 2024/25-ös szezon korlátozott globális kínálatával kapcsolatos aggodalmaknak tulajdonítható.
- A növényi olajok ára 4,6%-kal emelkedett: a napraforgó- és repceolajok ára is emelkedett a 2024/25-ös szezonra vonatkozó csökkentett kibocsátást követő szűkülő globális kínálat miatt.
- A tejtermékek ára 3,8%-kal emelkedett augusztushoz képest, amit az ázsiai erős keresletnek köszönhetett. A vaj ára a szűkös készletek és az erős importkereslet hatására tizenegyedik egymást követő hónapban tovább emelkedett.
- A gabonafélék világpiaci ára három hónapos csökkenés után szeptemberben 3,0%-kal emelkedett. A búza ára a Kanadában és az EU-ban uralkodó kedvezőtlen időjárási körülmények miatt emelkedett, míg a kukorica ára a brazíliai és az egyesült államokbeli kulcsfontosságú folyórendszerek alacsony vízszintjének, valamint az argentin erős exportkeresletnek köszönhetően nőtt.
- A húsárak szerény, 0,4%-os emelkedést mutattak, amit a brazil baromfiexport iránti erős keresletnek köszönhettek. A szarvasmarha- és sertéshús ára stabil maradt, míg a juhhús ára a kínai kereslet gyengülése miatt csökkent.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. november 6. 20. évfolyam 26. szám

KSH: AZ ÉLELMISZERIPAR ÉRTÉKESÍTÉSI ÁRAI 0,9 SZÁZALÉKKAL EMELKEDTEK

Szeptemberben az ipari termelői árak átlagosan 0,9 százalékkal magasabbak voltak az egy évvel korábbinál – közölte csütörtökön a Központi Statisztikai Hivatal (KSH).

A belföldi értékesítés árai 0,7 százalékkal mérséklődtek, az exportértékesítésé 1,7 százalékkal nőttek.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

BURGONYAHELYZET MAGYARORSZÁGON: OLCSÓBB, DE NEM PROBLÉMAMENTES

A burgonya, mint alapvető élelmiszer, minden évben reflektorfénybe kerül, különösen az év végi ünnepek közeledtével. Idén is számos kérdés merült fel a mennyiség és a minőség kapcsán, amelyekkel a szakértők segítségével próbáltuk meg felmérni a helyzetet – írja a Pénzcentrum.

Klímaváltozás: a burgonyatermelés lassú gyilkosa

A klímaváltozás hatásai már nemcsak az extrém hőhullámokban és aszályokban mutatkoznak meg, hanem a mezőgazdasági termelésre is jelentős befolyást

gyakorolnak. A burgonya, mint alapélelmiszer, különösen érzékeny ezekre a változásokra. A forró, száraz nyarak és a csökkenő termőterületek komoly veszélyt jelentenek a termésmennyiségre és a jövőbeli élelmiszer-ellátásra.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

ÉTKEZTETÉSI KIHÍVÁSOK

2024. október 17-én közzétett jelentésében (Fracture alimentaire Maux communs, remède collectif) az Institut Montaigne elemzi Franciaország jelenlegi 3 fő élelmezési kihívását: a társadalmi, egészségügyi és ökológiai kihívást. Társadalmi szinten azzal érvelnek, hogy az inflációs válság súlyosbította az élelmiszerekhez való hozzáférés tekintetében már amúgy is aggasztó helyzetet, az élelmezési bizonytalanság fokozódásával és az élelmiszersegélyek igénybevételével.

Ami az egészséget illeti, a fogyasztók egyre inkább a cukorban, sóban és telített zsírokban gazdag, feldolgozott élelmiszerek felé fordulnak, amelyek súlyos betegségeket okoznak. Végül, ökológiai szinten, az élelmiszerfogyasztásunk, amely még mindig túlságosan a hústermékekre és az importra összpontosít, jelentős környezeti és éghajlati lábnyomot hagy maga után. Társadalmunkat tehát két nagy törésvonal jellemzi: a növekvő élelmezési bizonytalanság és a kiegyensúlyozatlan táplálkozás.

A közétkeztetési ágazatra vonatkozóan azt javasolják, hogy a minőségi étkeztetést továbbra is országos szinten szükséges támogatni, erre különböző intézkedéseket javasolnak:

1. A tömegétkeztetésre vonatkozó jogszabályok aktualizálása a kedvezményezettek jelenlegi igényeinek megfelelően.
2. A beszerzésben a helyi gazdaságok támogatásának előmozdítása.
3. A közétkeztetési modell biztosítása, mint a minőség és az élelmiszerbiztonság garanciája.

A jelentés hozzáteszi, hogy a közétkeztetés évente átlagosan 7,3 milliárd olcsó és jó minőségű étel kiszolgálásával **egyedülálló, különösen erényes modellt képvisel, amelyet meg kell őrizni**. Mivel évente legalább 140 ételt fogyasztanak el egy tanulóra vetítve, az iskolai étkezdék az élelmezési oktatás alapvető helyszínei is.
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2024. november 6. 20. évfolyam 26. szám

SZAKÉRTŐ: BIZTONSÁGOSAN FOGYASZTHATÓ A CSAPVÍZ MAGYARORSZÁGON

Magyarország túlnyomó részén biztonságos, egészséges és korlátozás nélkül fogyasztható a csapvíz – mondta Vargha Márta, a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ vízhigiénés szakértője az M1 aktuális csatorna szerdai műsorában.

Vargha Márta annak kapcsán nyilatkozott, hogy az elmúlt napokban félreérthető információk jelentek meg a sajtóban az ivóvíz minőségére vonatkozóan.
„Aki csapvizet iszik, az nagyon jól teszi” – szögezte le a szakértő. Kiemelte: az ivóvíz a leggyakrabban ellenőrzött élelmiszer, amelynek minőségét nem csak népegészségügyi központ, hanem az ivóvíz-szolgáltatók is rendszeresen ellenőrzik.
Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

EBBŐL MÉG BAJ LESZ: TÖMÉNTELEN MENNYISÉGŰ CUKROT ESZNEK A KISGYEREKEK

Az ünnepi szezonban a gyermekek édességfogyasztása jellemzően megnő, éppen ezért egy új kutatás arra hívja fel a figyelmet, hogy érdemes korlátozni őket. A Science folyóiratban megjelent tanulmány szerint a cukorfogyasztás csökkentése a fogantatástól kezdve egészen kétéves korig jelentősen mérsékelheti a felnőttkori krónikus betegségek kockázatát.

A kutatók az Egyesült Királyságban a második világháború idején bevezetett cukoradagolás 1953-as megszűnése előtti és utáni adatokat vizsgálták. Az eredmények azt mutatják, hogy a cukorfogyasztás korlátozása ebben az időszakban mintegy 35%-kal csökkentette a 2-es típusú cukorbetegség, és körülbelül 20%-kal a magas vérnyomás kialakulásának kockázatát.

Olvass tovább: penzcentrum.hu (klikk)

A DIABÉTESZ ELŐSZOBÁJA: AZ ELHÍZÁS MEGHÁROMSZOROZZA A CUKORBETEGSÉG KIALAKULÁSÁNAK KOCKÁZATÁT

Miközben a cukorbetegséghez és annak szövődményeihez köthető halálozás folyamatosan nő világszerte, a 2-es típusú diabétesz és annak előállapotai hazánkban már megközelítőleg 1,5 millió embert érintenek. A civilizációs népbetegség kialakulásában szerepet játszanak az életmódbeli tényezők és a mindennapos stressz, illetve az ezek nyomán megjelenő többletkilók.

A cukorbetegséggel diagnosztizált páciensek megdöbbentő hányada, mintegy 80-90%-a egyúttal túlsúlyos vagy elhízott, ráadásul a probléma mára olyan méreteket öltött, hogy az obezitást önmagában is krónikus betegségként jegyzik a szakmai szervezetek – hangzott el a Magyar Orvostársaságok és Egyesületek Szövetségének (MOTESZ) kerekasztal-beszélgetésén, melyet a Diabétesz Világnapján szerveztek.

Olvass tovább: trademagazin.hu (klikk)

ÍGY PANASZKODNAK A MAGYAR DOLGOZÓK GENERÁCIÓI – ORSZÁGOS KUTATÁS STEIGERVALD KRISZTIÁNNAL

Egy átlagos magyar felnőtt a családján és a munkahelyén kívül összesen alig 2-3 közösséghez tartozik életében. Egy friss, országos kutatásából kiderül, hogy munkahelyváltáskor a tapasztalt dolgozók többsége könnyen alkalmazkodik az új környezethez, kedveli a kollégáit és nehéz kibillenteni a nyugalmából, míg a fiatalabb társaik sokkal inkább kitettek a munkahelyi hangulatnak – sokkal nagyobb arányban hajlamosak a szorongásra, stresszre és a melankóliára. A kezdeti lendületüket viszonylag gyors váltások után a 2-3. munkahelyüknél veszítik el. A felmérés megállapításait Steigervald Krisztián generációkutató kommentálta.

Olvass tovább: trademagazin.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, 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