NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI ÉS GYÓGYSZERÉSZETI KÖZPONT

A Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ módszertani levele	Diétás étkeztetés
NNGYK - 2025	

Az országos tisztifőorvos *a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról* szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben (továbbiakban: Rendelet) foglalt diétás étkeztetés biztosításának feltételeiről az alábbi módszertani levelet adja ki. A Rendelet 15.§ (7) bekezdésében foglaltra tekintettel a közétkeztetés keretében biztosítandó diétás étrendet jelen módszertani levélben foglaltak szerint kell biztosítani.

1. Bevezetés

Jelen módszertani levél célja, hogy elősegítse a diétás étkezést igénylő személy biztonságos és táplálkozás-egészségügyi szempontból megfelelő, egységes ellátását a közétkeztetést biztosító Intézmény által. A módszertani levél egyaránt kiterjed a közétkeztetési szolgáltatást nyújtó Intézményre, szervre, szervezetre, gazdasági társaságra, továbbá természetes személyre (a továbbiakban együttesen: Közétkeztető), akár saját főzőkonyhája, akár más Közétkeztető bevonásával biztosítja az általuk nyújtott diétás étkeztetési ellátást. A módszertani levél további célja, hogy eligazítsa mind a közétkeztetésben foglalkoztatott, mind a hatósági ellenőrzést végző szakembereket a diétás étrend közétkeztetésben történő biztosítását illetően, valamint támogassa az egységes szemlélet kialakítását a tárgyban érintettek között.

A Rendelet definíciója szerint a diétás étrend *„olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételére vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.”*[1]

2. Diétás szolgáltatás előkészítése

A diétás szolgáltatás megkezdése előtt meg kell bizonyosodni arról, hogy a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek rendelkezésre állnak:

- a főzőkonyha kialakítása, elrendezése lehetőséget teremt arra, hogy a diétás ételkészítés időben vagy térben elkülönítve történjen;
- a konyha felszereltsége megfelelő pl.: hűtők, sütők kapacitása, főzőedények, eszközök;

[1] Rendelet 2. § (1) bekezdés 2. pont

- a Rendeletben előírt személyi követelmények (dietetikus, diétás szakács) megvalósulnak;
- a diétás élelmiszerrel – közvetlen vagy közvetett – kapcsolatba kerülő dolgozók diétás ételek kezelésére is kiterjedő oktatása megtörtént.

A Rendelet 15-16. §-a tartalmazza a diétás étkeztetésre és a kapcsolódó személyi feltételekre vonatkozó előírásokat.

3. Diétás főzési helyszín kialakításának szabályai

A közétkeztetést ellátó egyes főzőkonyhák mérete, sütő-, főző- és tárolókapacitása, ellátási területi kötelezettsége, valamint a főzőkonyhákon az ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek rendelkezésre állása jelentősen eltér egymástól, ezért a diétás étkeztetési szolgáltatás megkezdése előtt szükséges felmérni, hogy rendelkezésre állnak-e a diétás étkeztetés biztonságos és megfelelő biztosításához szükséges feltételek.

A főzőkonyhára, mint építményre vonatkozó előírások tekintetében az élelmiszer-biztonsági valamint népegészségügyi feladatkörben eljáró járási (fővárosi kerületi) hivatalok tudnak részletes tájékoztatást nyújtani figyelembe véve *a településrendezési és építési követelmények alapszabályzatáról* szóló 280/2024. (IX. 30.) Korm. rendelet rendelkezéseit, valamint *az élelmiszer-higiéniáról* szóló 852/2004/EK rendelet rendelkezéseit és az adott építmény adottságait. A Közétkeztetőnek a diétás étrendet alkotó ételt a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával kell elkészítenie, tárolnia, szállítania, átadnia a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

A diétás ételkészítésre vonatkozóan a megvalósíthatóság szempontjából két lehetőség áll rendelkezésre:

- A diétás étel készítésének **időben történő elkülönítése** a normál étel készítésétől.
- A diétás étel készítésének **térben történő elkülönítése** a normál étel készítésétől.

A diétás étel készítésének **időben történő elkülönítése** során a normál étel elkészítését követően, vagy azt megelőzően a normál étellel azonos légtérben történik a diétás étel készítése. Ezen esetben a diétás étel készítését megfelelő hatásfokú takarításnak kell megelőznie az utó- és keresztszennyeződés elkerülése érdekében. A diétás étel készítéshez felhasznált eszközöket, edényeket a megadott diétára való alkalmasságot befolyásoló anyag kizárásával lehet csak használni, ezért ezeket az adott diéta csoportnak megfelelően jelölni kell, és az eszközök, edények tárolása során is biztosítani kell azok utószennyeződéstől való védelmét.

Amennyiben a Közétkeztetőnek lehetősége van rá, javasolt a diétás ételkészítést **elkülönített helyiség**ben végezni, ahol az élelmiszer-biztonsági előírásokon felül különös figyelmet fordít az ételek utó- és keresztszennyeződésének megakadályozására. Az ételkészítéshez használt eszközöket, edényeket az adott diétára vonatkozóan kell jelölni, és zártan tárolni, az adagolást és tálalást szintén elkülönítetten, a diétát befolyásoló anyag kizárásával kell végezni.

Mindkét esetben az ételkészítést és tálalást végző személyzet szakértelmének biztosítása szükséges annak érdekében, hogy összekeveredés, utó- és keresztszennyeződés ne fordulhasson elő.

4. Személyi feltételek

Diétás étrendet és étlapot dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet. A Közétkeztetőnek rendelkeznie kell olyan dokumentummal, amellyel igazolja, hogy az étlapot dietetikus tervezte. Az igazoláshoz megfelelő mód például az, ha az étlapon szerepel a dietetikus aláírása, olvasható névvel, titulussal.

Dietetikus végzettség kizárólag felsőoktatási intézményből származó oklevéllel igazolható, amely az Országos Kórházi Főigazgatóság publikus szakdolgozói alapnyilvántartásban is (https://kereso.enkk.hu/) ellenőrizhető.

Tekintettel arra, hogy a közétkeztetés nem minősül egészségügyi szolgáltatásnak, ezért amennyiben a Közétkeztető a diétás étrend, valamint a diétás étlap tervezéséhez, illetve a diétás étel készítésének felügyeletéhez dietetikus szakképesítésű személyt foglalkoztat, ezekre a tevékenységekre a dietetikus nem kap egészségügyi szolgáltatás nyújtására jogosító működési engedélyt, ezért a közétkeztetésben dolgozó dietetikusnak – *kivéve a fekvőbeteg ellátást nyújtó intézményekben dolgozó dietetikusoknak* – nem szükséges érvényes működési nyilvántartással rendelkeznie.

A diétás ételek elkészítését államilag elfogadott, diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezheti. Amennyiben a Közétkeztetőnél nem áll alkalmazásban diétás szakács képzettséggel rendelkező személy, abban az esetben dietetikus végzettségű személynek kell felügyelnie a diétás étel elkészítését.

A dietetikusi felügyeletet a munkaköri leírásban, szerződésben rögzíteni szükséges. A felügyelet felelősséget is jelent az ellátandó feladat tekintetében. A felügyeletet ellátó dietetikus felelőssége a diétás étrendek dietetikai szakmai szempontoknak megfelelő összeállítása, és az ételkészítés menetének, körülményeinek szakmai felügyelete, jóváhagyása, ellenőrzése. A Rendelet 16. §-ában meghatározott felügyelet személyesen gyakorolható, a kizárólag távolról történő, szimplán szakmai távfelügyelet megvalósítása nem elfogadható. Az életszerűség, például a dietetikus „igazolt” távolléte (pl. szabadság, betegség stb.), természetesen megkívánja a helyettesítés lehetőségének – a felelősség kérdésének tisztázása mellett történő – biztosítását. A munkaköri leírásban rögzíteni szükséges, hogy a dietetikust távollétében ki helyettesíti. A dietetikusi felügyeletet biztosító személy a felügyelet keretében megszervezi, összehangolja, ellenőrzi a munkafolyamatokat. Annak érdekében, hogy az ételkészítés a biztosított diétának megfelelően történjen, javasolt írásba foglalt munkautasításokat készíteni a folyamatokról, melyek kitérnek a **diétás étrendet alkotó ételek elkészítésében, szállításában, a diétás étkezésben felhasznált alapanyagok kezelésében résztvevő személyek feladatainak, felelősségi körének pontos meghatározására.**

A Közétkeztetőnek rendelkeznie kell a dietetikus és a diétás szakács végzettségéről szóló okirati igazolással (az okirat másolatával), amit egy ellenőrzés során az ellenőrző hatóság

rendelkezésére kell bocsátani. A dokumentumokat a munkavégzés megszűnését követő 90 napig meg kell őrizni.

Amennyiben egy dolgozó a normál (vagy a keresztszennyeződés kockázatát hordozó egyéb diétás) ételek készítését követően, olyan diétás étel kezelésében (előkészítéstől a tálalásig) vesz részt, ahol a keresztszennyeződés kizárása kiemelt jelentőségű (táplálékallergia és -intolerancia miatti diéták), ott szükséges munkaruhaváltás a műveletek között.

A személyi higiéniára vonatkozóan a Jó Higiéniai Gyakorlat Good Hygiene Practice ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ alapkötet (a továbbiakban: GHP) 5.8-as fejezete az irányadó.

Közétkeztetőnek gondoskodnia szükséges a diétás élelmiszerrel – közvetlen vagy közvetett – kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, tevékenységüknek megfelelő **diétás ételek kezelésére is kiterjedő oktatásáról**, melynek gyakorlatát belső szabályzatban rögzíteni kell.

A személyzet oktatására, képzésére vonatkozóan a GHP 5.11-es fejezete az irányadó.

5. Étlap, receptúra, nyersanyag kiszabat

A diétás étrendek egységes nevezéktanának kialakítása és következetes használata a diétás étkeztetés teljes folyamata során (szakorvosi igazolás kiállításától a tálalásig) **az ellátás biztonságossága szempontjából kulcsfontosságú.**

Étrendi kezelés esetén csak az adott diétás célra alkalmas élelmiszer használható fel. **Bizonyos alapanyagokat csak olyan mértékben szabad korlátozni, elhagyni, amennyire azt az adott diéta ténylegesen megköveteli.** Egy indokolatlan megszorításokon alapuló étrend követésével szükségtelen módon csökkenhet egyes tápanyagok bevitele, továbbá a felhasználható alapanyagok köre, az étlapra tervezhető ételek száma is nagymértékben korlátozódhat. Az indokolatlan korlátozás hosszú távon akár egészségkárosodáshoz is vezethet, ezért az **intézményi közétkeztetésben szolgáltatott diétás étrendben az egyes diétás ételek összevonása a dietetikus szakmai felelőssége.** A diétás étkeztetés során is kiemelt szempont, hogy betartásra kerüljenek az egészséges táplálkozás alapelvei és **biztosításra kerüljön a megfelelő energia és tápanyagszükséglet, valamint a Rendelet által az egyes élelmiszerek vonatkozásában meghatározott gyakorisági előírások is az adott diéta lehetőségéhez képest a legteljesebb mértékben betartásra kerüljenek**.

A Közétkeztető által vállalt, dietetikus által tervezett diétás étrend adott diétának való megfelelőségéért – az egyéb egészséges táplálkozási alapelvek mellett – a dietetikus szakmai kompetenciája szerint felel, amelynek gyakorlati megvalósításához a Közétkeztetőnek biztosítania kell az ehhez szükséges tárgyi-, személyi-, műszaki feltételek rendelkezésre állását.

A dietetikusi felügyeletet célszerű az alapanyagok diétában való alkalmasságának beszerzéstől a felhasználásig tartó ellenőrzésére is kiterjeszteni. Javasolt munkautasításban rögzíteni a felhasznált élelmiszerek adott diétás célra való

alkalmasságának biztosításának a módját, kitérve az élelemiszercímkék, valamint gyártói adatlapok ellenőrzésének gyakoriságára, módjára és a felelőseire.

A diétás étlapon egyértelműen jelölni kell, hogy az milyen diétához készült.

Minden egyes **étel** - *alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is* - számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát és számított sótartalmát fel kell tüntetni a diétás étlapon is. Továbbá valamennyi étel vonatkozásában az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket is fel kell tüntetni a diétás étlapon. Az étlapon feltüntetett allergén információnak minden esetben dokumentáción kell alapulnia (termékcímke, kísérő dokumentáció, termék-adatbázis), amelyet a Közétkeztetőnek az ellenőrzés során az ellenőrző hatóság rendelkezésére kell bocsátania.

Az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevők:

***1. Glutént tartalmazó gabonafélék**, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:*
a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is;
b) búzából készült maltodextrin;
c) árpából készült glükózszirup;
d) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
***2. Rákfélék** és a belőlük készült termékek.*
***3. Tojás** és a belőle készült termékek.*
***4. Hal** és a belőle készült termékek, kivéve:*
a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;
b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.
***5. Földimogyoró** és a belőle készült termékek.*
***6. Szójabab** és a belőle készült termékek, kivéve:*
a) teljes mértékben finomított szójababolaj és -zsír;
b) szójababból származó természetes, vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferolacetát, természetes D-alfa tokoferolszukcinát;
c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
***7. Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:*
a) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;
b) laktit.
***8. Diófélék**, azaz mandula (Amygdalus communis L.), mogyoró (Corylus avellana), dió (Juglans regia), kesudió (Anacardium occidentale), pekándió (Carya illinoinensis [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (Bertholletia excelsa), pisztácia (Pistacia vera) makadámia vagy queenslandi dió (Macadamia ternifolia) és a belőlük készült*

termékek, kivéve: az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.
***9. Zeller** és a belőle készült termékek.*
***10. Mustár** és a belőle készült termékek.*
***11. Szezámmag** és a belőle készült termékek.*
***12. Kén-dioxid** és az SO_2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.*
***13. Csillagfürt** és a belőle készült termékek.*
***14. Puhatestűek** és a belőlük készült termékek*

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet) III. melléklete szerinti, édesítőszereket tartalmazó élelmiszerekre vonatkozó tájékoztatási kötelezettségnek is eleget kell tenni.

6. Beszerzés

Étrendi kezelés esetén csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétába beilleszthető, az adott diétás célra alkalmas. Beszerzés előtt szükségszerű dietetikus bevonásával a diétás étrendben felhasználásra szánt élelmiszerkínálat feltérképezése és a termékspecifikációk megismerése.

Az élelmiszer-beszállítóval kötött szerződésbe javasolt belefoglalni a beszállító tájékoztatási kötelezettségét a beszállított élelmiszerekben történő összetevő-, allergén-, vagy tápérték változásokról, illetve helyettesítő termék beszállításáról. Változás esetén az élelmiszer diétás célra való alkalmasságának soron kívüli felülvizsgálata szükséges.

Az élelmiszerek diétás étkeztetésben történő felhasználására vonatkozó munkáltatói utasításban javasolt kitérni a termék összetevő-, allergén-, vagy tápérték adatainak változása és helyettesítő termék használata esetén történő ellenőrzési, jóváhagyási folyamatokra, és az érintett dolgozók tájékoztatására is.

Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártó és a beszállító a rá vonatkozó szabályok szerint felelős. Átvételt követően az alapanyagokért a Közétkeztető is felel.

7. Raktározás

Az alapanyagok raktározása során kiemelt figyelmet kell fordítani a nyomonkövethetőségre és a keresztszennyeződés megakadályozására.

A keresztszennyeződés szempontjából fokozott kockázatot jelentenek a glutént tartalmazó élelmiszerek (pl.: búzalisztek, búzadara, zsemlemorzsa) és a földimogyorót, dióféléket, szezámmagot tartalmazó élelmiszerek, ezért ezek kezelésére, szakszerű tárolására kiemelt figyelmet kell fordítani. Elkülönített helyiség kialakítása javasolt a szárazáru vonatkozásában, ahol magas a szálló por általi keresztszennyeződési kockázat. Amennyiben ez nem megvalósítható, jól zárható doboz használata szükséges. Az alapanyagokat a dobozon belül eredeti, zárt csomagolásban, vagy megfelelően visszazárva szükséges tárolni.

Az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. Mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek közül a földimogyorót, a dióféléket, a szezámmagot és a belőlük készült termékeket a közétkeztetésben nem lehet felhasználni. Amennyiben földimogyoró, diófélék, szezámmag és a belőlük készült termékek a közétkeztetésen kívüli felhasználás céljából a konyhaüzemben raktározásra kerülnek, tárolásuk során kiemelt figyelmet kell fordítani a keresztszennyeződés megakadályozására.

A raktározás során biztosítani kell az élelmiszerek állagának, érzékszervi jellemzőinek, minőségének megőrzéséhez, a fogyaszthatóságához szükséges, a jogszabályban, illetve a gyártó vagy forgalmazó által előírt tárolási körülményeket, amely során gondoskodni kell a fertőzés, szennyeződés és romlás elleni védelemről.

A keresztszennyeződés megelőzése érdekében:

- minden nyersanyag jól zárható csomagolásban történő tárolása szükséges;
- a diétás étkeztetésben felhasznált speciális alapanyagok raktározása külön raktárban/hűtőben vagy a normál, valamint az egyéb diétás étkeztetésnek megfelelő élelmiszerekkel egy raktárban/hűtőben, de külön polcon vagy megkülönböztetett, egyértelműen beazonosítható (színű/feliratú) csomagolásban történjen;
- a diétás étkeztetésben felhasznált speciális alapanyagok biztonságos, keresztszennyeződés lehetőségét minimalizáló raktározására vonatkozóan belső protokoll felállítása szükséges, melyről minden dolgozót tájékoztatni és oktatni kell.

8. Előkészítési, ételkészítési követelmények

Az előkészítés és az ételkészítés során is gondoskodni kell kellő számú mérleg, valamint maghőmérő rendelkezésre állásáról. Szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők számára készített ételek készítése és tálalása során is kiemelt jelentőségű a pontos kimérés.

Az ételkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a diétás ételek előkészítéséhez, elkészítéséhez, tálalásához használt munkafelületek, eszközök, edények nem szennyezettek, tiszták, időbeni elkülönítés esetén dokumentált módon megtörtént a diétás ételkészítést megelőző takarítás.

A keresztszennyeződések elkerülése érdekében a dolgozói étkezés kizárólag az erre kijelölt helyen történjen.

Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik. Előkészítéskor gondoskodni kell az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságának ellenőrzéséről, az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről. A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítésének helyét és a műveletekhez használt eszközöket el kell különíteni. Elkülönített helyen kell végezni a nyers élelmiszerek előkészítését a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítéstől, tálalástól.

Az elkészült diétás ételek azonnal legyenek felcímkézve a diéták megnevezésével, elkerülve ezzel az ételek összekeverésének lehetőségét.

Hideg étkezések elkészítése

A biztonságos diétás szolgáltatás biztosítása érdekében javasoljuk, hogy a hideg étkezések elkészítésének folyamata a személyi, tárgyi és műszaki adottságok függvényében saját belső írásban rögzített protokoll alapján, dietetikus közreműködésével kerüljön kialakításra, mérlegelve, hogy a kisétkezések milyen fokig készülnek el előzetesen (például kész szendvicsek, vagy csak azok alapanyagai kerülnek kiküldésre). A diétás ételkészítésben és kezelésben résztvevők oktatását biztosítani kell a 4. pontban foglaltak szerint. A kisétkezésre kínált ételeket (pl. szendvics) kész állapotban, egyedileg csomagolva, címkézve javasolt a tálalókonyhákra kiszállítani.

9. Tálalás, csomagolás, kiszállítás

A Közétkeztető és az Intézmény egyeztetését követően munkáltatói utasításban ajánlott rögzíteni a diétás étkezők azonosításához szükséges adatokat, az adatok kezelésére jogosult személyek körét, az adatkezelésre vonatkozó jogszabályok betartása mellett.

Élelmiszert, ételt kiszállítani csak kísérő dokumentációval szabad, amelyen fel kell tüntetni az adott diéta megnevezését és mennyiségét, az előállítás és a fogyaszthatóság idejét.

Élelmiszer-, és ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megóvására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására.

Minden diétás étel esetén a csomagoláson (dobozon, ételhordón) egyértelműen jelölni kell a diéta megnevezését.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 2. § (1) bekezdése szerint

„1. nem előrecsomagolt élelmiszer: a végső fogyasztónak szánt élelmiszer, amelyet
a) csomagolás nélkül kínálnak a végső fogyasztó, a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére,
b) az értékesítés helyén a fogyasztó kérésére, a fogyasztó fizikai jelenlétében csomagolnak, vagy
c) közvetlen értékesítés céljára a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében becsomagolnak;

1a. távértékesítés: élelmiszer távközlő eszközzel történő értékesítése;"
Ennek értelmében a közétkeztetés keretében előállított és kiszolgált, a diétás fogyasztók számára készített ételek *nem előrecsomagolt élelmiszernek* számítanak.

Az ételek jelölésére vonatkozóan részletes – példákkal is bemutatott – segítséget találnak a GHP 7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA című fejezetében.

Az élelmiszer és étel minőségének, biztonságosságának megőrzéséhez szükséges feltételeket az étkezőnek történő átadásig biztosítani kell.

A tálaló-melegítő konyhára kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg. Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

Biztonságos hőkezelés az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít.

Az átvett termékeket a fogadó intézmény más intézmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére bocsáthatja rendelkezésre. A kiszállítást úgy kell megszervezni, hogy a fogadó létesítményben elegendő idő álljon rendelkezésre az esetleg szükséges hőkezelésre, újramelegítésre. A tálalókonyhán biztosítani kell az adagszámnak és az élelmiszer jellegének megfelelő kapacitású, működőképes melegítő-, melegen tartó- és hűtőberendezést.

Az étel a diétás étkező azonosítását követően, a fogyasztó jelenlétében kerüljön kicsomagolásra, kibontás után a tálalást végző személy ellenőrizze az ételt, amennyiben nem megfelelősséget talál, vagy feltételezhető az étel keresztszennyeződése, azt minden esetben jelezze az intézményvezető, vagy az arra kijelölt felelős személy felé. A diétás étel nem hagyható felügyelet nélkül. A diétás étel kiegészítése tilos. Diétás étel kitálalása, szükség szerinti melegítése a fogyasztó jelenlétében történjen.

10. Megfelelő takarítás, mosogatás és annak ellenőrzése

A takarításra vonatkozóan a GHP 8.2-es fejezete az irányadó.

A mosogatásra vonatkozóan a GHP 8.3-es fejezete az irányadó.

Hivatkozások

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról, https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/ALL/?uri=celex%3A32004R0852

Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról, https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/ALL/?uri=celex:32008R1333

Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről, https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/ALL/?uri=celex:32011R1169

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról, https://njt.hu/jogszabaly/2014-37-20-5H

280/2024. (IX. 30.) Korm. rendelet a településrendezési és építési követelmények alapszabályzatáról, https://njt.hu/jogszabaly/2024-280-20-22

36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról, https://njt.hu/jogszabaly/2014-36-20-11

Jó Higiéniai Gyakorlat Good Hygiene Practice ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ alapkötet, https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp

Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához, https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp

Diétás étkezés – az OGYÉI szakmai kiadványa szülőknek, közétkeztetőknek, https://ogyei.gov.hu/dynamic/utmutato%20dietas%20etkezteteshez%20webre.pdf

Nevelési, oktatási intézménybe otthonról bevitt diétás ételekkel kapcsolatos szakmai szabályok, https://www.nnk.gov.hu/index.php/koronavirus-tajekoztato/1356-nevelesi-oktatasi-intezmenybe-otthonrol-bevitt-dietas-etelekkel-kapcsolatos-szakmai-szabalyok

A leggyakoribb kérdések és válaszok a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet kapcsán,

https://ogyei.gov.hu/a_leggyakoribb_kerdesek_es_valaszok_a_kozetkeztetesre_vonatkozo_taplalkozas_egeszsegugyi_eloirasokrol_szolo_372014_iv_30_emmi_rendelet_kapcsan/