HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2025. június
IX. évfolyam 6. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV hírek 3
Havi élelmiszerbiztonsági tipp 4
Jogszabály változás! 4
Fenntarthatósági rovatunk 5
Recept egy igazságosabb étrendhez 5
Mennyi a magyarok táplálkozásának ökológiai lábnyoma, és mennyivel lehetne csökkenteni? 5
Fenntartható Közbeszerzési Kritériumok 6
Gyermekétkeztetési lemondási kompenzáció 6
Szakmai hírek 6
Olyan változások jönnek a veszprémi iskolai közétkeztetésben, minta sehol máshol az országban 6
Salford-i jó gyakorlat 6
Kisiskolások táplálkozási szokásainak és egészségtudatosságának feltérképezése a közétkeztetés tükrében- Métneki János publikációs pályázata 7
Magyar Élelmiszerkönyv változás: húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló kötelező előírások 7
Janzsó Kálmán Agrárminisztériumi kitüntetéstében részesült 8
Növényvédőszer-maradékok ellenőrzése: elérhetőek a legfrissebb adatok 8

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasóink, Tagjaink!

Beköszöntőink rendszerint azt tükrözik, ami épp foglalkoztat bennünket – most engem az információáradat sodort magával. Egyre gyakrabban kérdezem magamtól: hogyan segíthetnénk azoknak, akiket bántanak, megszégyenítenek vagy félrevezetnek a „médiazajban”? Mert könnyű azt mondani: ne törődj vele! De miközben minden irányból cikkek, videók, posztok árasztanak el bennünket – gyakran alap nélküli, hangzatos vagy botrányt sejtető címekkel – nehéz józanul szelektálni! Ebből a média zajból mi sem maradunk ki, bennünket is bántanak, lejáratnak. Az, hogy naponta közel egymillió ember étkezik a közétkeztetésben, és senki nem marad ellátatlan, természetes. Tényleg természetes?

Az ingerküszöbünk szinte naponta változik, egyre több kell ahhoz, hogy bármi felkeltse a figyelmünket. És persze a mi szakmánk, a közétkeztetés és a gyakorlati táplálkozás-tudomány sem mentes ezektől a torzító hatásoktól. A figyelmet már nem a bölcs, felkészült szakértők kapják, hanem a hangosabbak – miközben a mindennapok hőseinek, az étkeztetésben dolgozóknak a társadalmi megbecsültsége egyre halványul.

Miért írok erről? Mert figyelmeztetni szeretnék: a szakértelem és a tudás igenis létezik – még ha nehezebb is meghallani azt ebben a nagy szenzációhajhász lármában.

Egy friss példa: egy országos napilap szenzációként tálalta, hogy a Nébih szakemberei „tömeges ételmérgezést előztek meg”, mert egy közétkeztető konyhában megtiltották a „lejárt szavatosságú”, és nem nyomon követhető alapanyagok felhasználását. Egy névtelen „szakértő” szerint ebből a mennyiségből akár 200 adag étel is készülhetett volna.

Elképesztő leegyszerűsítéssel, sok félreértéssel tálalt történet ez – de a cím már működött: figyelem, indulat, megosztás.

Az élelmezésvezetők viszont pontosan tudják, hogy **nincs olyan, hogy „szavatosság" élelmiszerek esetében, és a *lejárt minőség-megőrzési idejű* termék, miközben a közétkeztetésben tilos felhasználni, önmagában nem jelent mérgezésveszélyt.**
A Nébih „Maradék nélkül" programja kifejezetten támogatja (klikk) az ilyen termékek felelős háztartási felhasználását;

Az ételmérgezés valódi fogalmát és megelőzésének lépéseit minden gyakorló konyhavezető ismeri! Hát, nem ott kezdődnek, hogy a Nébih kimegy. Naponta előfordul a konyhán , hogy egy élelmiszer lejár - de erre az esetre vannak szabályok, és nem a hatósági beavatkozás a megoldás.
A cikk félinformációi, a pongyola terminológia, a szenzációkeresés nemcsak a valóságot torzítja, hanem a közétkeztetés becsületét is kikezdi. És nem, nem egy háztartási méretű serpenyő (ahogy a cikkhez csatolt fotó) illusztrálja hitelesen a közétkeztetés világát, ahol 21 vagy 200 kiló alapanyag teljesen más méretű edényekben készül:
https://www.magyarhirlap.hu/kronika/20250617-tomeges-etelmergezest-eloztek-meg

De lépjünk tovább — maradjunk szakemberek! Most, hogy itt a nyár, a tél után szinte átmenet nélkül, készüljünk a pihenésre, és ne feledkezzünk meg a konyhák következő tanévre való felkészítéséről sem! A nyári szünet előtt érdemes ellenőrizni a készleteket, elvégezni a karbantartásokat, selejtezni a kopott eszközöket – hogy aztán nyugodtan, kapkodás nélkül kezdhessük újra az őszt.

Akik még nyári táborokat is étkeztetnek, figyeljenek! Bár a tábor szervezőkre vonatkozik, de jó, ha tudják, februárjától hatályos a 6/2025. (II. 25.) BM rendelet (klikk), amely előírja, hogy a táborokat legalább három héttel a kezdés előtt be kell jelenteni az illetékes járási/kerületi hivatalban. Az étkeztetésre vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat természetesen ugyanúgy be kell tartani a táborok esetében is, és a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletet (klikk) nem teljes körűen, de egyes előírásait (energiaértékek, étkezési arányok, diétás étkezés biztosítása -ehhez nyersanyag kiszabati ív) a táborokban is alkalmazni kell.

Kívánom, hogy ez a nyár legyen a testi és lelki feltöltődés, a tudatos megpihenés és az építő tervezés időszaka. És amikor legközelebb egy hangzatos cím ugrik elénk a közétkeztetésről, ne a „zaj" vezéreljen bennünket – hanem a tapasztalat, a józan belátás és a szakmai tisztesség.
Mindenkinek jó pihenést és szép nyarat kívánok, szertettel!
Magunknak pedig azt kívánom, hogy legyen erősebb és töretlen a szakmai összefogásunk és érdekképviseletünk és bártan merjünk kiállni magunkért és egymásért!

Zoltai Anna
KÖZSZÖV elnök

KÖZSZÖV HÍREK

Második időpontban, május 29-én megtartottuk a 2024-es beszámoló közgyűlésünket, és az időközben lemondott elnökségi és felügyelő bizottsági tagok helyett új tagokat választottunk.
A jelenlévők elfogadták Zoltai Anna elnök szakmai beszámolóját (klikk) és a pénzügyi beszámolót, elfogadták a 2025-ös munkatervet (klikk) és pénzügyi tervet.

Az alelnöki tisztségéről lemondó Rózsás Anikó helyett közgazdasági alelnök lett Dr. Kovács Pál, aki eddig is az elnökség oszlopos tagja volt, és sok közétkeztetést érintő közgazdasági kutatás, elemzés fűződik a nevéhez, valamint számtalanszor képviselte döntést hozóknál is a KÖZSZÖV-öt.
Anikó helyett Farkas Erika került elnökségi tagként az elnökségbe. Azonnal kiemelt feladata lett az ökológiai termelésből származó élelmiszerekkel kapcsolatos kérdéskör. Erika 3 gyermek édesanyja, közülük 2 táplálékallergiás – ezért fordult a táplálkozástudomány irányába. Okleveles kertészmérnök, gyógynövény-alapú termékfejlesztő. 2 évig élt Laoszban, ahol megismerkedett az ottani gasztrokultúrával. Hiánypótló 4 részes könyv-sorozata jelent meg: „Az allergiás gyermekek táplálása, Útmutató és receptkönyv a tej- és tojásallergiásoknak" címmel – a Medicina Könyvkiadó gondozásában. 2011-ben a Semmelweis Egyetemen az első oklevele táplálkozástudományi képzésben kiváló minősítéssel diplomázott, majd - mert nem fogadták el a diplomáját, (Szerkesztői megjegyzés: Felháborító, hibás szabályozás!) OKJ-s élelmezésvezető

végzettéget szerzett 2014-ben. 15 éve egyéni vállalkozóként dolgozik, tanácsadóként közétkeztetőknek segít. Meghatározó szerepe volt a Dabasi önkiszolgáló étkeztetés kidolgozásában, bevezetésében, népszerűsítésében. Munkája során rendszeresen közbeszerzési pályázatokban szakértő, és az elmúlt években a KÖZSZÖV-nek is rendkívül sok értékes szakmai munkát végzett, legutóbb az Agrárminisztériumban az ökológiai termékek közétkeztetési felhasználása kapcsán államtitkári értekezleten képviselt bennünket.

Az időközben pályát változtató Ibolya Máté Felügyelő Bizottsági tag helyett a közgyűlés Kisné Kiss Annát választotta meg FB tagnak. Anna az elmúlt 25 évben különböző beosztásokban dolgozott a vendéglátás, élelmiszer előállítás, szociális ellátás és közétkeztetés területén. Ruhaipari szakmunkásként kezdte, főiskolai diplomája túrizmus szakirányú, mellette számos szakirányú képzéssel folyamatosan képezte magát. Volt nővér, koordinátor, élelmezésvezető helyettes, üzemvezető helyettes, vállalkozó, jelenleg a sülysápi 800 fős központi főzőkonyha intézményvezetője. Évek óta aktív tagja a KÖZSZÖV-nek, tavaly nyáron a valóságban is bemutatta munkahelyét és a mögötte álló szakmai csapatot, amely a település legnagyobb megelégedésére kiszolgálja a közétkeztetést. A felügyelő bizottsági tagságra vonatkozó felkérést örömmel elvállalta.

Több megbeszélést folytattunk az ökológiai termelésből származó élelmiszerek közétkeztetésben felhasználás kapcsán, melynek apropóját a Magyar Biokultúra Szövetség petíciója adta. Az ügyben kialakított álláspontunk több cikkben (klikk) is megjelent.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

A külső hőmérséklet emelkedése miatt egyre több főzőkonyhán szerelnek fel klímaberendezéseket, ezzel is javítva az ott dolgozók munkakörülményeit, miközben a szabályozott légtér hőmérséklet az élelmiszer biztonságot is nagymértékben támogatja. Nem szabad azonban megfeledkezni arról, hogy a hibásan felszerelt klíma berendezés élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent. Ezért főzőkonyhákba történő klímaberendezés telepítésekor **különös figyelmet kell fordítani az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásokra**, mivel ezek a berendezések hatással lehetnek az ételek biztonságos előállítására és tárolására.

Alapvető szabályok klímatelepítéshez főzőkonyhában

- **Ne okozzon légszennyezést vagy keresztszennyeződést:** A klíma nem fújhat közvetlenül az ételekre, munkafelületekre vagy nyitott tárolókra.
- **Könnyen tisztítható kialakítás:** A berendezésnek hozzáférhetőnek kell lennie a rendszeres tisztításhoz, fertőtlenítéshez.
- **Kondenzvíz elvezetése:** A keletkező kondenzvíz nem kerülhet az élelmiszer-előállítási térbe, azt megfelelően kell ki vagy elvezetni.
- **Légáramlás szabályozása:** Fontos, hogy a levegő áramlása ne zavarja meg a hőkezelési folyamatokat vagy a hűtést.
- **Hőmérséklet-szabályozás:** A klíma nem módosíthatja a technológiai hőmérsékleteket (pl. főző- vagy hűtőtérben).

JOGSZABÁLY VÁLTOZÁS!

A Magyar Közlöny 2025.75. száma (klikk) 4575. oldalán a 188.G §-ban megjelent, hogy a Gyermekvédelmi törvény 21/A § (9) és (10) bekezdését 2026. július 1-től kell alkalmazni.
A módosított teljesítési határidő értelmezéséhez idézzük az érintett két bekezdést, amely röviden a KRÉTA rendszeren keresztüli étkezés megrendelésekről rendelkezik:

„(9) Az Nktv. 4. § 32a. pontja szerinti tanulmányi rendszert, vagy a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 7. § 8a. pontjában meghatározott tanulmányi rendszert (a továbbiakban együtt: tanulmányi rendszer) használó köznevelési vagy szakképző intézmény tekintetében az (1) bekezdés szerinti gyermekétkeztetést biztosító szerv a tanulmányi rendszer üzemeltetőjével együttműködve olyan rendszert üzemeltet, amely a tanulmányi rendszerrel együtt alkalmas arra, hogy a) a lehetséges étkezés kiválasztására és a későbbi lehetséges módosítások teljeskörű kezelésére, az étkezéssel kapcsolatos tanulói és szülői – a tanulmányi rendszeren keresztüli – kommunikáció biztosítására, b) az étkezéssel kapcsolatos díjak és támogatások be- és kifizetésére és az ezzel kapcsolatos teljeskörű ügyintézésre és bizonylatolásra, c) az étkeztetés során a

tanuló részére megrendelt étkezési jogosultság megjelenítésére, az étkezés megtörténtének a tanulmányi rendszerbe történő rögzítésére, d) az étkezés térítési díjához figyelembe vehető adatok és dokumentumok rögzítésére, tárolására, az ezzel kapcsolatos adatszolgáltatás biztosítására, az étkezéssel kapcsolatosan megállapított aktuális terítési díjak és kedvezmények idősoros tárolására, valamint e) az étkezéssel kapcsolatos egyéb adatszolgáltatásra szükséges nyilatkozatokat és az az étkezéssel kapcsolatos funkciók elérését a szülő, a tanuló, a köznevelési vagy szakképző intézmény a tanulmányi rendszerén keresztül tehesse meg, illetve érhesse el azokat, továbbá a keletkezett adatok és dokumentumok a tanulmányi rendszerben kerüljenek tárolásra.

(10) A (9) bekezdésben foglalt cél egységes megvalósítása érdekében a köznevelési intézménynek vagy szakképző intézménynek azon fenntartója, amely bölcsődét is fenntart, a tanulmányi rendszert a bölcsőde tekintetében is használhatja. Ebben az esetben a bölcsődét a tanulmányi rendszer használata tekintetében köznevelési intézménynek kell tekinteni."*

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK
RECEPT EGY IGAZSÁGOSABB ÉTRENDHEZ

Május 5-én jelent meg az Agora és az IDDRI közös tanulmánya „Az egészséges és fenntartható fogyasztást támogató élelmiszerpolitikák felé" címmel.

A berlini és párizsi székhelyű kutatóintézetek által publikált elemzés európai példákon keresztül vizsgálja, hogyan lehetne méltányosabb élelmiszer-környezetet teremteni, és ezzel ösztönözni az egészséges, fenntartható étrendek elérhetőségét, megfizethetőségét és vonzerejét.

A tanulmány tizenegy esettanulmány alapján azonosította a legjobb gyakorlatokat – köztük a svédországi ingyenes iskolai étkeztetést és a spanyol 0%-os áfát a zöldségekre és gyümölcsökre. A kutatás szerint az EU fontos szerepet játszhat a nemzeti stratégiák támogatásában az alábbi eszközökkel:

- Az élelmiszerfogyasztási szokások átalakítása a környezeti és egészségügyi kihívások kezelése érdekében,
- Keresleti oldali szabályozások bevezetése, amelyek ösztönzik a fenntarthatóbb és egészségesebb választásokat,
- Közintézmények közbeszerzési gyakorlatainak fejlesztése,
- Nemzeti élelmiszerstratégiák (pl. Finnország vagy Németország példája) kiterjesztése más tagállamokra is,
- Az uniós szintű szabályozási keretek megerősítése a tagállami politika támogatására (FoodServiceEurope).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. június 06. 21. évfolyam 13. szám

MENNYI A MAGYAROK TÁPLÁLKOZÁSÁNAK ÖKOLÓGIAI LÁBNYOMA, ÉS MENNYIVEL LEHETNE CSÖKKENTENI?

A fenntartható táplálkozás nemcsak a bolygónk, hanem saját egészségünk védelmében is kulcsfontosságú. A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ) legfrissebb hírlevele arra hívja fel a figyelmet, hogy étkezési döntéseink komoly hatással vannak a környezetre – és ezen keresztül az élelmiszerellátás jövőjére is.

A mindennapi étkezések ökológiai lábnyoma jelentős. Az élelmiszerek előállítása, szállítása, csomagolása és elfogyasztása – majd a hulladékkezelés – mind nyomot hagy a környezeten. Különösen nagy terhelést jelent a húsipar, a marhahús például kiemelkedő szén-dioxid-kibocsátással jár. A növényi alapú étrend ezzel szemben lényegesen kisebb környezeti terhelést okoz, miközben egészségünket is védi.

Olvass tovább: trademagazin.hu

FENNTARTHATÓ KÖZBESZERZÉSI KRITÉRIUMOK

Az Európai Bizottság Közös Kutatóközpontja (JRC) közzétette a fenntartható közbeszerzési (SPP) kritériumokról szóló jelentéstervezetét, amely mérföldkövet jelent az élelmiszerek, vendéglátóipari szolgáltatások és automaták környezetileg és társadalmilag felelős beszerzésének előmozdításában.

A dokumentum – amely 2025. június 20-ig áll nyitva konzultációra – a jelenlegi zöld közbeszerzési (GPP) keretrendszert veszi alapul, ugyanakkor annak korlátozott gyakorlati alkalmazását felismerve egy rugalmasabb, eszköztár-jellegű megközelítést javasol. A cél: önkéntes, testreszabható kritériumok segítségével ösztönözni a nemzeti és helyi közbeszerzőket fenntarthatósági szempontok érvényesítésére.

A FoodServiceEurope szempontjából különösen üdvözlendő, hogy a jelentés az agrár-élelmiszeripari jövőképbe illesztve hangsúlyozza a „legjobb érték" elvének alkalmazását. Emellett példaként említi a FoodServiceEurope és az EFFAT közös útmutatóját is.

A legfontosabb újítások:

- **Rugalmas keret:** A kötelező előírások helyett alkalmazható technikai előírások (TS), oda-ítélési kritériumok (AC), szerződéses teljesítési záradékok (CPC) és kiválasztási szempontok (SC) formájában jelennek meg a kritériumok.
- **Megújított GPP-elemek:** Frissítették például a fenntartható menütervezés, az élelmiszer-pazarlás, valamint a víz- és energiahasználat szempontjait is.
- **Új társadalmi és egészségügyi kritériumok:** Bevezetésre kerülnek többek között a nyomonkövethetőségre, a hátrányos helyzetűek bevonására, az egészséges ételválasztás ösztönzésére és az oktatásra vonatkozó elvek is.
- **A rövid ellátási láncok támogatása:** Azok az ajánlattevők, akik helyi, korlátozott számú közvetítővel rendelkező láncokból szerzik be termékeiket, előnyhöz juthatnak a pályáza-tok értékelésekor (FoodServiceEurope).

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. június 20. 21. évfolyam 14. szám

GYERMEKÉTKEZTETÉSI LEMONDÁSI KOMPENZÁCIÓ

Újbudán a határidőben lemondott étkezések után nemcsak a befizetett térítési díj jár vissza, hanem 500 forint kompenzáció is, ha nem kell kidobni az ételt.

Ez a kompenzáció – természetesen – azoknak is jár, akik ingyenesen veszik igénybe a közétkeztetést.

Forrás: facebook.com/ujbuda

SZAKMAI HÍREK

OLYAN VÁLTOZÁSOK JÖNNEK A VESZPRÉMI ISKOLAI KÖZÉTKEZTETÉSBEN, MINTA SEHOL MÁSHOL AZ ORSZÁGBAN

Szeptembertől a Hriszto Botev Iskolában már úgynevezett szabadszedéses tálalással kapják a gyerekek az ebédet, nemsokára pedig több másik iskola is követi ezt. A szülők pénztárcája nem fogja megérezni a változást, ugyanakkor a Hungast, a veszprémi közétkeztetéséért felelős cég azt várja az országban is úttörőnek számító programtól, hogy nem lesznek érintetlenül visszavitt tányérok a menzákon és a gyermekek önállósága is fejlődik.

Olvass tovább: enbudapestem.hu

SALFORD-I JÓ GYAKORLAT

A Citywide Services, Salford legtöbb iskolájának étkeztetési szolgáltatója, új kezdeményezést indít a gyerekek és családjaik egészséges étkezési szokásainak

fejlesztése érdekében. A Development Chefs Program keretében tapasztalt szakácsok tartanak majd gyakorlati főzőtanfolyamokat, amelyek célja, hogy az iskolában és otthon is szezonális, tápláló és költséghatékony ételeket válasszanak a résztvevők.
A nyáron induló program során a fejlesztő szakácsok az általános iskolákban dolgoznak majd, segítve a Citywide munkatársait a menük megújításában, képzések lebonyolításában és új, szezonális receptek kidolgozásában. A program főbb elemei:
Osztályszintű szakácsműhelyek: főzőbemutatók az iskola aulájában, ahol a gyerekek különböző szezonális zöldségeket kóstolhatnak meg többféle ételben.
Kis csoportos főzőfoglalkozások: legfeljebb nyolc tanuló közösen főz a szakácsokkal, megismerve az egészséges táplálkozás alapjait és a szakácsok praktikáit.
Szülő-gyermek főzőműhelyek: interaktív, családi programok, melyek során a szülők és gyermekeik együtt tanulják meg az egészséges, költséghatékony ételkészítést otthon (Public Sector Catering).
Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. július 1. 21. évfolyam 15. szám

KISISKOLÁSOK TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAINAK ÉS EGÉSZSÉGTUDATOSSÁGÁNAK FELTÉRKÉPEZÉSE A KÖZÉTKEZTETÉS TÜKRÉBEN- MÉTNEKI JÁNOS PUBLIKÁCIÓS PÁLYÁZATA

Bevezetés: Napjainkban az egészségközpontú étkezés és a közétkeztetés kulcsfontosságú téma, hiszen a gyermeke táplálkozási szokásai jelenlegi egészségük mellett hosszútávon is meghatározzák életminőségüket. Azok a diákok, akik már fiatalon elsajátítják a megfelelő táplálkozással összefüggő tudásukat, fokozott valószínűséggel alakítják ki és tartják fenn az optimális életmódot, amely elősegíti hosszú távú jóllétüket. A kutatás középpontjában a 4. és 5. osztályosok nézőpontja és táplálkozási ismeretük áll. Célunk megvizsgálni, hogy a közétkeztetés elhagyása és aktuális egészségtudatosságuk hogyan befolyásolja étkezési szokásaikat, valamint ezekre milyen hatással vannak a különböző szociodemográfiai tényezők.

Módszer: Szülői és iskolai beleegyezést követően egy 28 kérdéses kérdőív segítségével gyűjtöttünk adatokat. Összesen 1028 diákot vizsgáltunk, melyből 993 érvényes kitöltés gyűlt össze. Demográfiai és életmódbeli témák mellett feltérképeztük véleményüket a menzával kapcsolatban, emellett a Magyar Okostányér ajánlás alapján értékeltük az étkezési ismereteiket is. Az összegyűjtött adatokat Fisher-féle khi-négyzet próbával és bináris többszörös logisztikus regresszióval elemeztük a Stata 17 szoftver használatával. A multikollinearitás ellenőrzésére variancia inflációs tényezőt alkalmaztunk, az illeszkedés jóságának vizsgálatára pedig Hosmer-Lemeshow tesztet használtunk.

Eredmények: Eltéréseket találtunk az iskolai menzán kínált ételek ízével kapcsolatban, hiszen egyes intézményben 66,7% kedveli a felszolgált ételeket, ám más iskolákban ez az arány fordított, ahol akár a diákok 70%-a nem kedveli az iskolai ételt. Ezenkívül megállapítottuk, hogy a negyedikesekhez képest az 5. osztályos tanulók jelentősen kedvezőbben értékelték az ételek ízét (esélyhányados, EH: 2,11 [95% megbízhatósági tartomány, MT 1,11-4,02]). Az is megfigyelhető, hogy a lakóhely kapcsolatban áll a reggeli kihagyásával, mivel a vidékről iskolába járó diákok jelentősen ritkábban reggeliztek (EH: 2,49 [95% MT 1,26–4,90]). Lényeges tényező a gyermekek tudása is az optimális táplálkozással kapcsolatban, amely szintén vegyes eredményeket produkált. Mindössze a résztvevők 41,8%-a válaszolt helyesen az Okostányér irányelvei alapján összeállított kérdéssor legalább 6 kérdésére

Következtetések: Kutatásunk eredményei alapján megállapíthatjuk, hogy a menza minőségének fejlesztése, a reggelizési rutinok célzott beavatkozásokkal történő javítása, illetve a szülői egészségmagatartás javítása kulcsfontosságú lehet a gyermekek egészséges táplálkozási szokásainak megalapozásában és hosszú távú fenntartásában.
A teljes publikáció ide kattintva tekinthető meg (klikk).

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV VÁLTOZÁS: HÚSKÉSZÍTMÉNYEKRŐL ÉS EGYES ELŐKÉSZÍTETT HÚSOKRÓL SZÓLÓ KÖTELEZŐ ELŐÍRÁSOK

Tisztelt Kollégák!
Tájékoztatjuk Önöket, hogy megjelent a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló 26/2025. (VI. 19.) AM rendelet, amely a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről

és egyes előkészített húsokról szóló 1-3/13-1 számú előírásának módosítását tartalmazza.
A teljes jogszabály elérhetősége a 12. mellékletben: https://njt.hu/jogszabaly/2009-152-20-82

JANZSÓ KÁLMÁN AGRÁRMINISZTÉRIUMI KITÜNTETÉSTÉBEN RÉSZESÜLT

Janzsó Kálmán a Roth Technikum élelmezésvezetője agrárminisztériumi kitűntetést kapott az iskola étkezésének megreformálásáért és a programok megvalósulásának intenzív támogatásáért.
Janzsó Kálmánnal való beszélgetés ide kattintva tekinthető meg (klikk).

NÖVÉNYVÉDŐSZER-MARADÉKOK ELLENŐRZÉSE: ELÉRHETŐEK A LEGFRISSEBB ADATOK

Elérhetőek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) 2022 és 2024 között végzett növényvédőszer-maradék vizsgálatainak összefoglaló eredményei. Az adatok közzétételével a hivatal célja, hogy a kutatók, a szakemberek és maguk a fogyasztók is hiteles, naprakész információkhoz juthassanak a növényi és állati eredetű élelmiszerek biztonságáról.
Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

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