



HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2026. január
X. évfolyam 1. szám



A TARTALOMBÓL

Beköszöntő	2
KÖZSZÖV hírek	3
Havi élelmiszerbiztonsági tipp	3
Fenntarthatósági rovatunk	4
Ökoátállítás a menzán: mit tud adni a közbeszerzés Magyarországnak?	4
Felhívás!	4
Új év, tiszta kezdet: ezért érdemes több bioélelmiszert fogyasztani	4
Környező országok: megállíthatatlan átalakulás több fronton	5
Szakmai hírek	5
A Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének állásfoglalása az új amerikai táplálkozási ajánlásról	5
Tejföl név csak élőflórásra: 2026-tól új kategóriák jönnek a savanyú tejtermékeknek	6
A magasan feldolgozott élelmiszerek globális kockázata	6

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Támogatóink és Olvasóink!



Vajon 2026. végén is elmondhatjuk majd, hogy ez az év a lehetőségekről szólt? 2025-nek is hasonló lendülettel vágtunk neki, és ez így van jól: a

lendületünk maradjon töretlen, a kudarcokból nyert tapasztalat pedig tegyen minket még eredményesebbé.

Az újév első napjai mindig hordoznak valami megfoghatatlan varázslatot. Ez az időszak a „két világ határa”: mögöttünk az út, amit már bejártunk, előttünk pedig az érintetlen, várakozásokkal teli jövő. Sokaknak ez lélektani lehetőség a tiszta lap indítására és önmagunk újradefiniálására.

Sok újévet megéltem már – sikereseket és küzdelmeseket egyaránt. Időközben rájöttem, hogy nem a fogadalmaktól lesz egy év sikeres, boldogító, hanem tőlünk, akik nemcsak túléljük, hanem megéljük a pillanatokat. Munkánk sikerét a felkészültségünk, a fejlődés iránti nyitottságunk és az általunk képviselt

ügybe vetett hitünk határozza meg. Aki nem találja meg a munkájában a szépet és az örömet, az sajnos kudarcra van ítélve.

Hálával tekintek vissza az elmúlt tizenkét hónapra: a KÖZSZÖV 25 éves jubileumi éve méltó ünnepléssel, szakmai sikerekkel és tanulságos nehézségekkel telt, melyek formáltak minket. Köszönet illeti az elnökséget, a tagságot, támogatóinkat és családtagjainkat, akik nélkül a teher nehezebb, az öröm pedig kevesebb lett volna.

Keressük idén is együtt a pillanatok örömét! A közétkeztetés területe bár embert próbáló, nem reménytelen: az elismerésért meg kell dolgozni, de a szeretet és elismerés végül mindig megérkezik. Ezt a fejlődést szeretnénk megmutatni a Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2025-2026-os döntőjén, március 3-5. között. Itt három napon át közösen élhetjük meg szakmánk szeretetét, eszmét cserélhetünk, és szurkolhatunk a legbátrabbaknak. Remélem sokakkal találkozunk kint a SIRHA-n!

2026-ban nagy lelkesedéssel vágunk bele a GHP felrészítésébe. Ez hatalmas szakmai feladat, amelyhez elengedhetetlen az élelmezésvezetők, konyhavezetők és oktatók gyakorlati tapasztalata – kérjük, észrevételeikkel segítsék ezt a közös munkát!

Legyen 2026. a bátorság éve! Bátorság ahhoz, hogy belevágjunk az újba, hogy nemet mondjunk a méltatlan helyzetekre, és merjünk boldogok lenni a saját feltételeink szerint. Kívánom, hogy mindenki találja meg azt a belső tüzet, amely akkor is hajtja előre, ha a külső körülmények éppen kedvezőtlenek.

A technológia uralta világban fordítsunk több figyelmet egymásra. A KÖZSZÖV elnökségének elkötelezett szándéka, hogy folyamatosan javítja kommunikációját és kapcsolatát a tagsággal. Egy őszinte beszélgetés, egy segítő kéz többet ér minden anyagi javunknál. Ha közösségként összefaragunk, az egyéni sikereink is fényesebbek lesznek. Ne feledjük: az élet most van, minden lélegzetvételben és találkozásban. Éljük meg a pillanatot, tanuljunk a múltból, de ne ragadjunk benne!

Hajrá 2026! Egészségben gazdag, békés és eredményes új évet kívánok mindnyájunknak, szeretettel!

Zoltai Anna
KÖZSZÖV elnök

KÖZSZÖV HÍREK

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) elnökeként Zoltai Anna kezdeményezte, hogy a KÖZSZÖV koordinálásával 2026-ban végezzük el az Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához (GHP) ismételt aktualizálását (immár teljes összhangban a 852/2004/EK rendelettel, mint szakmai szervezetekhez delegált feladatot).

A GHP a hazai vendéglátás és étkeztetés alapvető élelmiszer-biztonsági sorvezetője, amely a szakképzésben is meghatározó szerepet tölt be. Segítséget nyújt a vállalkozásoknak – kiemelten a legnagyobb területet lefedő közétkeztetésnek –, hogy megfeleljenek az Európai Unió (pl. 852/2004/EK rendelet) és a hazai jogszabályi környezet elvárásainak.

A gyakorlati tapasztalatok, a jogszabályi változások és az új technológiák megjelenése miatt ismét időszerűvé vált az útmutató frissítése.

A 2013-as első kiadás – bár a 852/2004/EK rendelet a megalkotását a szakmai szervezetek feladatkörébe utalja – még a Nébih koordinációjával készült el. A kiadvány sikerének záloga már akkor is a szakmai szervezetek és delegált szakértők bevonása volt. A 2018-as második, aktualizált kiadás is hasonló módon készült, elsősorban a jogszabályi változásokat követve. A közös munka során egy kiváló szakmai közösség kapcsolódott össze.

Az előzetes egyeztetések alapján a korábbi közös munkában részt vevő szervezetek és hatóságok, valamint új partnerek is örömmel jelezték csatlakozási szándékukat.

A munkában részt vevő, illetve támogató szervezetek:

Nébih; Agrárminisztérium; Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ; Nemzeti Fogasztóvédelmi Főfelügyelőség; Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége; Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség; Magyar Vendéglátók Ipartestülete; Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége; Magyar Cukrász Ipartestület; Magyar Bocuse d'Or Akadémia; Pannon Gasztronómiai Akadémia; Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Szövetsége; Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége; Maradék Nélkül Alapítvány. A munkacsoport első, személyes jelenléttel zajló ülésére 2026. január 30., 10:00–12:00 között kerül sor a METRO Gasztró Akadémián (2040 Budaörs, Kelti út 3.)

A GHP jelenleg [aktuális kiadása itt elérhető](#).

Az GHP fejlesztésével kapcsolatos javaslatokat a hirle-vel.kozszov@gmail.com címre várjuk kedves Tagjainktól.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

GHP 5.8.4. Egészségügyi alkalmasság

Munkába állás előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie a dolgozóknak, tanulóknak. Csak alkalmasnak minősített dolgozó állhat munkába. Az alkalmassági vizsgálat keretében „Egészségügyi Nyilatkozatot” kell tenni. A dolgozó köteles magát alávetni soron kívüli személyi higiénés alkalmassági vizsgálatnak, ha az „Egészségügyi Nyilatkozatban” felsorolt tüneteket észleli magán vagy a vele közös háztartásban élőkön, és ezt jeleznie kell munkahelyi vezetőjének is. Az ismételt munkába állás csak orvosi igazolással fogadható el. Az egészségügyi alkalmassági dokumentumokról és annak érvényességéről a munkahelyen naprakész nyilvántartást kell vezetni. Az „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” című könyvet a dolgozó őrzi meg, és magával kell hordania az ellenőrizhetőség és – megbetegedés esetén – az orvosnál való bemutatathatóság érdekében.

GHP 5.8.5. A dolgozó helyes magatartása

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések megelőzésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.

- Minden olyan viselkedés tilos, amely a termék tisztaságát és biztonságát veszélyezteti, így kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, köhögést, tüsszentést.

- Élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, orrhoz, szájhoz, hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.

- Csomagolatlan élelmiszer kezelőjének a kezén ékszer, karórát nem szabad viselni, nem szabad továbbá erős illatú parfümöt és dezodort használni, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát, látható, ruhával nem fedett testfelületeken testékszereket viselni.

- Csak a kijelölt helyen szabad étkezni, a pihenő- és étkezőhelyiségeket/ helyet tisztán kell tartani.

- Rágógumizni az üzemi helyiségekben tilos.

- A helyiségekbe nem szabad nem oda való/személyes tárgyat – a szemüveg kivételével –, illetve állatot bevinni, ott tartani.

GHP 5.8.6. Látogatók

Az idegenek által is megközelíthető üzemi helyiség ajtajait, bejáratait célszerű „Idegeneknek belépni tilos!” felirattal ellátni. Látogató csak felelős személy tudtával, szükség esetén annak kíséretében tartózkodhat üzemi helyiségekben. Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő/azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be a létesítmény üzemi helyiségeibe. A látogató köteles az üzemi rend betartására. Az üzemi helyiségekbe belépés előtt alapos fertőtlenítő kézmossást kell végezni. A belépő személyeket – beleértve a látogatókat és karbantartókat is – tiszta védőruhával kell ellátni, ami eltakarja a személyes ruhájukat. Külön fel kell hívni a szerződéses, időszakos és alkalmi karbantartók figyelmét a higiéniai szabályokra.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK ÖKOÁTÁLLÁS A MENZÁN: MIT TUD ADNI A KÖZBESZERZÉS MAGYARORSZÁGNAK?

A biogazdálkodás arányának növelése EU-s cél, de a tempó nem elég gyors. Király Gábor, az AKI Társadalomkutatási osztályának munkatársa szerint a közétkeztetés és az élelmiszer-közbeszerzés lehet a „rejtett gyorsítósáv” – ha van vízió és szervezés.



Király Gábor, az Agrárközgazdasági Intézet (AKI) Társadalomkutatási Osztályának kutatója szerint az ökológiai átállás és az élelmiszer-közbeszerzés összekapcsolása nem pusztán „zöld” gesztus, hanem komoly közpolitikai lehetőség. Az AKI-n belül a társadalomkutatási terület az agrárium és élelmiszeripar humán oldalát vizsgálja – a foglalkoztatástól a generációváltáson át a szakképzésig –, emellett a fenntartható

élelmiszerrendszerek fenntarthatósági átmenetével foglalkozó nemzetközi kutatásokban is aktív. Király ebben a munkában társadalomtudományi és környezet-tudományos háttérrel segíti a hazai megvalósítást.

[A Király Gáborral készített interjú ide kattintva \(klikk\) tekinthető meg.](#)

Olvass tovább: magyarmezogazdasag.hu

FELHÍVÁSI



Az AKI újabb mérföldkőhöz érkezett az ökológiai élelmiszerek és a közétkeztetés kapcsolatát vizsgáló kutatásában. Ezúttal arra kíváncsiak, hogy milyen működési kihívásokkal szembesülnek és milyen beszerzési stratégiákkal dolgoznak a közétkeztetők. Továbbá szeretnék felmérni, azt is, hogy milyen feltételek mellett tudnák a közétkeztetők növelni az ökológiai forrásból származó élelmiszerek arányát. A kérdőív kitöltése mindössze 5 - 10 percet vesz igénybe.

[A kérdőív ide kattintva tölthető ki.](#)

ÚJ ÉV, TISZTA KEZDET: EZÉRT ÉRDEMES TÖBB BIOÉLELMISZERT FOGYASZTANI



A bioélelmiszerek ma már egyre kevésbé számítanak luxusterméknek, folyamatosan bővül a kiskereskedelmi beszerezhetőségük, miközben egyre többen teszik le a voksukat a saját kiskertjükben is a vegyszermentes, ökológiai művelés mellett. Az elmúlt három évben hazánkban dinamikus növekedett a bioélelmiszerek kiskereskedelmi forgalmi értéke és jó hír a tudatos vásárlóközönségnek, hogy ezzel

párhuzamosan csökkent a bio és nem bio élelmiszerek közötti árkülönbség.

Az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKI) elemzése szerint az ökológiai élelmiszerek kiskereskedelmi forgalma egyenletes növekedést mutat Magyarországon a NielsenIQ (NIQ) piackutató cég által mért termékkategóriákban.

Európában 2022 és 2023 között 3%-kal nőtt a biotermékek forgalma, hazánkban ez a fejlődés ugyanezen időszakban elérte a 19%-ot. A teljes képhez azonban hozzátartozik, hogy míg Európában 2023-ban átlagosan 66 eurót (kb. 25 ezer Ft-ot) költöttek a lakosok évente biotermékekre, addig Magyarországon csupán 9 eurót (kb. 3600 Ft-ot) áldoztunk fejenként bioélelmiszerre. 2024-re ez az összeg 10 euróra emelkedett.

Olvass tovább: trademagazin.hu

KÖRNYEZŐ ORSZÁGOK: MEGÁLLÍTHATATLAN ÁTALAKULÁS TÖBB FRONTON

A környező országokban is egyre egyértelműbb az elmozdulás a fenntarthatóbb és állatbarátabb rendszerek felé. Lengyelországban a prémtenyésztés betiltása után az egészségügyi minisztérium bejelentette a közétkeztetési útmutatók frissítését, amely az óvodákban, iskolákban és kórházakban kötelezővé teszi a növényi alapú és tejmentes opciók biztosítását. A társadalmi támogatottságot jól mutatja, hogy a kapcsolódó konzultációra közel 800 lakossági visszajelzés érkezett.



Szlovákiában eközben konkrét ütemezéssel halad a ketreces tojások kivezetése: a nagy üzletláncokat tömörítő SAMO szövetség szerint 2026-tól megkezdődik a ketreces tojások értékesítésének visszaszorítása, a hangsúly már a gyakorlati megvalósításon és a beszállítókkal való tárgyalásokon van.

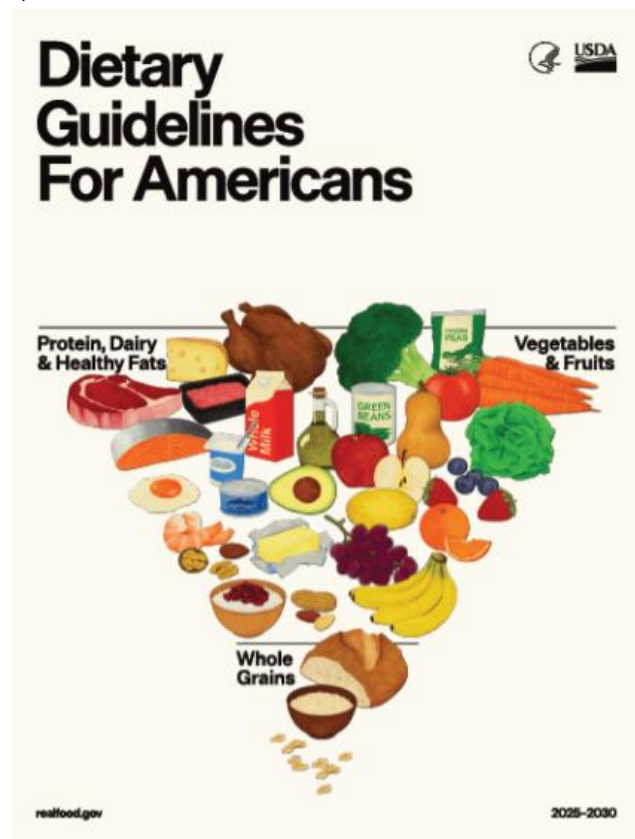
Forrás: ketrecmentes.hu

SZAKMAI HÍREK

A MAGYAR DIETETIKUSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK ÁLLÁSFOGLALÁSA AZ ÚJ AMERIKAI TÁPLÁLKOZÁSI AJÁNLÁSRÓL

Az Okostányér® vizuális útmutatóban foglalta össze a kiegyensúlyozott napi étkezés fő arányait a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ), a Magyar Tudományos Akadémia Élelmiszertudományi Tudományos Bizottságának ajánlásával.

A tányérmodell kulcsüzenete, hogy a napi étrend fele zöldség és gyümölcs legyen, emellett rendszeres helyet kapjanak a teljes értékű gabonák, valamint a fehérjeforrások (hús, hal, tojás, tej és tejtermékek) – utóbbiaknál kifejezetten a változatosságot hangsúlyozza.



Az anyag konkrét mennyiségi kapaszkodókat is ad: a javaslat szerint naponta legalább 4 adag zöldség/gyümölcs ajánlott (ebből minimum 1 adag nyers vagy friss), miközben a burgonya nem számítható be ebbe a négy adagba. A folyadékbevitelre is célértéket jelöl: napi 8 pohár folyadék, ebből 5 pohár ivóvíz.

A gabonáknál a napi 3 adag az irány, legalább 1 adag teljes értékű formában; a tej/tejtermékeknel a csökkentett zsírtartalmú választás kerül előtérbe. A dokumentum külön kiemeli a só, cukor és zsiradék

minimalizálását az elkészítés során, valamint a „zsírta-
karékos” konyhatechnológiák előnyét.

Forrás: trademagazin.hu

TEJFÖL NÉV CSAK ÉLŐFLÓRÁSRA: 2026-TÓL ÚJ KATEGÓRIÁK JÖNNEK A SAVANYÚ TEJTERMÉKEKNÉL



2026. január 1-jétől (a kihirdetést követő 3. napon) élesedhet az a szabályozási változás, amely egyértelműbbé teszi, mit takarhat a „tejföl” elnevezés a hazai piacon.

A Magyar Élelmiszerkönyv módosítása szerint a „tejföl” megnevezés kizárólag élőflórás termékeken jelenhet meg, míg az utóhőkezelt, „nem élőflórás” alternatívákat más néven kell forgalmazni – írja az InfoStart a Magyar Közlöny nyomán.

Mi változik a polcokon?

1. A „tejföl” (és más klasszikus nevek) használata szűkül

A módosítás szerint a „joghurt”, „kefir”, „aludttej”, „acidofilusz tej” és „tejföl” név a 2.1.1 szerinti élőflórás termékekre, illetve az ezekből készült, a szabályoknak megfelelő ízesített változatokra használható.

2. Új „gyűjtőkategória” erősíti a különbségtételt

A rendelet beemeli a savanyú tejtermékek kategóriát, amelyen belül névhasználati logika szerint különül el:

- savanyú tejkészítmény: 10% alatti zsírtartalommal
- savanyú tejszínekészítmény: legalább 10% zsírtartalommal.

3. A nem élőflórás termékeket át kell nevezni

A szabályozás kimondja: nem élőflórás termék esetén a megnevezésben kötelező a „savanyú tejkészítmény” vagy a „savanyú tejszínekészítmény” szókapcsolat. (Vagyis: utóhőkezelt „tejföl” névvel a jövőben nem mehet.)

Olvass tovább: trademagazin.hu

A MAGASAN FELDOLGOZOTT ÉLELMISZEREK GLOBÁLIS KOCKÁZATA

A magasan feldolgozott élelmiszerek (Ultra-Processed Food, UPF) – mint a mirelit pizza, a burgerek vagy a müzlik – térnyerése komoly globális közegészségügyi fenyegetést jelent. A The Lancet szakfolyóiratban publikált átfogó elemzés 43 szakértő bevonásával arra figyelmeztet, hogy az UPF-ek növekvő arányú fogyasztása kulcsszerepet játszik az elhízás, a 2-es típusú cukorbetegség, a szív- és érrendszeri betegségek, valamint a mentális zavarok (pl. depresszió) világszintű emelkedésében. A Nova-osztályozás szerint ezek az iparilag előállított termékek olcsó alapanyagokból (pl. hidrogénezett olajok, glükóz/fruktózzsír) és számos adalékanyagból készülnek, melyek magas cukor-, zsír- és sótartalommal párosulnak.



Az UPF-ipar hatalmas és egyre növekvő gazdasági erőtt képvisel: globális éves forgalma 2023-ban elérte az 1,9 billió dollárt, ezzel a szektor a legjövödelmezőbb része a globális élelmiszeriparnak. E nagyvállalatok kiterjedt marketinggel és politikai lobbitevékenységgel akadályozzák az egészséges táplálkozást elősegítő intézkedéseket. A magas jövedelmű országokban, mint az Egyesült Államok és az Egyesült Királyság, az UPF-ek már a napi táplálékbevitel akár 50%-át is kitehetik, de a tendencia a szegényebb országokban is rohamosan nő. A probléma szociális dimenziója is jelentős: az egészséges élelmiszerek (pl. zöldségek, gyümölcsök) egyre megfizethetlenebbé válnak, miközben az olcsó, kényelmes UPF-ek mindenhol elérhetőek, ami leginkább a nehéz gazdasági helyzetben élőket érinti. A szakemberek határozott globális fellépést sürgetnek az UPF-ek térnyerésének megfékezésére, hasonlóan a

dohányipar elleni összehangolt erőfeszítésekhez. A javasolt politikai intézkedések magukba foglalják az egészségtelen termékek adóztatását, a reklámok korlátozását, minőségi szabványok bevezetését az iskolai és kórházi étkeztetésben, valamint a friss élelmiszerekhez való hozzáférés megkönnyítését, mely utóbbi az UPF-adókból finanszírozható lenne. Az UNICEF külön felhívja a figyelmet arra, hogy a gyermekek különösen veszélyeztetettek, mivel az UPF-ek megjelenése normalizálja az egészségtelen étkezési szokásokat már a korai életszakaszban is.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2025. december 18. 21. évfolyam 28. szám

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, ÉLELMÉZÉSVEZETŐK 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



Quadro Byte Zrt.

