



HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2026. február

X. évfolyam 2. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő	2
KÖZSZÖV hírek	2
Havi élelmiszerbiztonsági tipp	3
Fenntarthatósági rovatunk	3
Okos élelmiszerek jönnek: a csomagolás jelezheti a romlást, csökkenhet a pazarlás	3
Szakmai hírek	3
„Hívott a kollégám, hogy fehér golyók kezdtek felúszni a babfőzelék tetejére” – majdnem szennyezett sóval készült étel került a menzára	3
Az ország több menzáján is főztek a hungarocellel kevert sóval, a Nébih is vizsgálatot folytat	4
Riaszt a RASFF – összefoglaló a 2025-ös magyar esetekből	4
A közétkeztetés minőségi fejlesztése: megújult az uzsonnakínálat is	4
Az ország legmenőbb menzája megmutatja, hogy az együtt evés nyitottabbá tesz	5
Biztonságosan fogyaszthatóak a hazai termésű almák	5
Bértranszparencia, bizalom, HR - égető kérdések a VIMOSZ konferenciáján	6

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Támogatóink és Olvasóink!



Február a közétkeztetésben mindig átmeneti hónap. A tél még tartja magát, ugyanakkor a mindennapi munkában már egyre inkább a

tavaszi időszakra készülünk. Ilyenkor nemcsak az évszakváltás jelei jelennek meg, hanem azok a szakmai kérdések és feladatok is, amelyek meghatározzák az előttünk álló évet, hónapokat.

A közétkeztetés szerepe továbbra is kiemelkedő: intézmények ezreiben biztosítjuk nap mint nap az ellátást gyermekeknek, időseknek, szociálisan rászorulóknak. Ez a felelősség egyszerre jelent stabilitást és folyamatos alkalmazkodást. Az alapanyagárak alakulása, a munkaerő-helyzet, a

jogszabályi környezet változásai, valamint a táplálkozással kapcsolatos elvárások mind olyan tényezők, amelyekre gyorsan és szakmailag megalapozottan kell reagálnunk.

A tavasz közeledte jó alkalom arra, hogy újragondoljuk lehetőségeinket. A szezonális szemlélet, a friss alapanyagok fokozatos megjelenése, az étlapok megújítása mind hozzájárulhatnak ahhoz, hogy az ellátás ne csak kötelező feladat, hanem valódi értékteremtés legyen. Egyre fontosabb szempont a fenntarthatóság, az élelmiszer-pazarlás csökkentése és a tudatos tervezés is, amelyek hosszú távon a működés biztonságát szolgálják.

A KÖZSZÖV feladata ebben a folyamatban az, hogy szakmai háttérrel, fórumot és kapaszkodót nyújtson tagjai számára. Közösségünk ereje abban rejlik, hogy tapasztalatot cserélünk, kérdezzünk, vitázunk, és közösen keressük a jó gyakorlatokat. A februári hírlevélben is olyan témákkal jelentkezzünk, amelyek a mindennapi munkához adhatnak segítséget, illetve rávilágítanak az előttünk álló időszak kihívásaira és lehetőségeire.

Bízom benne, hogy a tavasz nemcsak a természet megújulását hozza el, hanem szakmai szempontból is új lendületet ad mindannyiunknak. Kíváncsi vagyok, hogy ezt az időszakot megerősödve, együttműködve és előretekintve tudjuk megélni

Dávid- Dobos Zsófia
KÖZSZÖV alelnök

KÖZSZÖV HÍREK

2026. március 3-5. között a SIRHA keretei közt, a HungExpo területén kerül megrendezésre a X. Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ 2025-2026) döntője, melyre minden kedves Tagunkat, Támogatónkat szeretettel várunk.

Az ingyenes belépésre jogosító regisztrációt az alábbi linken van lehetőségük elvégezni:

[Közétkeztetők és Élelmészvezetők Országos Szövetsége - HUNGEXPO](#)

A Versenypogramot pedig a következő linken tudják elérni:

[Közétkeztetési Szakácsverseny \(KÖSZ\) 2025-2026 | KÖSZÖV](#)

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP

GHP 4.9.1. A termék kivonása a forgalomból

Az élelmiszert vissza kell vonni a forgalomból, ha az ártalmas a fogyasztó egészségére, és erről a létesítmény vezetője tudomást szerez. Ennek feltétele a jó nyomon követhetőség.

Élelmiszer-biztonsági hiba esetén a visszavonásról és a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedésekről haladéktalanul tájékoztatni kell az illetékes hatóságokat.

A létesítménybe visszaszállított élelmiszert meg kell jelölni, elkülönített tárolásáról gondoskodni kell úgy, hogy az ne veszélyeztesse a többi termék biztonságosságát és a létesítmény tisztaságát.

GHP 4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól

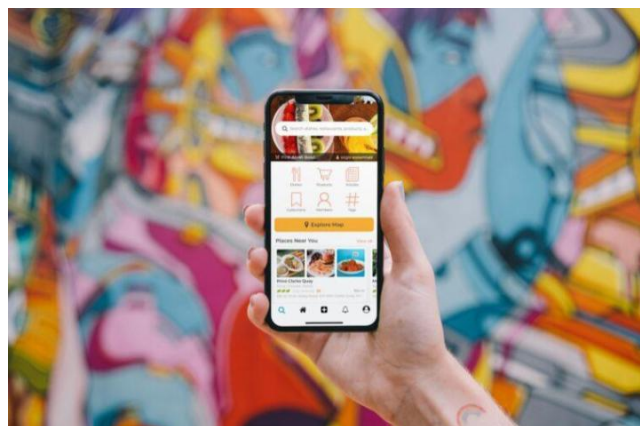
Amennyiben a nem biztonságos termék eljutott a fogyasztóhoz, de még reális esély van arra, hogy fogyasztása megelőzhető, a vállalkozásnak lépéseket kell tennie annak érdekében, hogy az elfogyasztást megakadályozza. A terméket vissza kell hívni a fogyasztóktól (például közlemény kiadásával, helyi média segítségével).

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

Az GHP fejlesztésével kapcsolatos javaslatokat a hirlevel.kozszov@gmail.com címre várjuk kedves Tagjainktól.

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK

OKOS ÉLELMISZEREK JÖNNEK: A CSOMAGOLÁS JELEZHETI A ROMLÁST, CSÖKKENHET A PAZARLÁS



Új korszak küszöbén áll az élelmiszeripar: egyre több „okos élelmiszer” és kapcsolódó megoldás jelenhet meg, amelyek plusz információt adnak a termék eredetéről, összetételéről, frissességéről, sőt akár a nem megfelelő tárolást is jelezhetik, írja az Agroinform.

A fejlesztések egyik kulcsterülete az intelligens csomagolás. Itt a „smart” funkció gyakorlati: a megoldás például színváltozással figyelmeztethet, ha a termék romlásnak indult, vagy visszajelzést adhat a hőmérséklet-ingadozásról. Az ilyen jelzések a fogyasztói döntést is segíthetik – különösen akkor, amikor szemre nehéz megítélni, hogy egy élelmiszer még biztonsággal fogyasztható-e –, és hozzájárulhatnak az élelmiszer-pazarlás csökkentéséhez.

Olvass tovább: trademagazin.hu

SZAKMAI HÍREK

„HÍVOTT A KOLLÉGÁM, HOGY FEHÉR GOLYÓK KEZDTEK FELÚSZNI A BABFŐZELÉK TETEJÉRE” – MAJD NEM SZENNYEZETT SÓVAL KÉSZÜLT ÉTEL KERÜLT A MENZÁRA



A Kalória Gödöllői Gyerme- és Közétkeztetési N. K. Kft. ügyvezető igazgatója a Facebookon osztotta meg történetüket keddi kálváriájukról. Hatolcai Máté azt írta: kora reggel hívta őt az ételmezésvezető kollégája azzal, hogy baj van, fehér golyók kezdtek felúszni a babfőzelék tetejére. „Rögtön a konyhára rohantam, kiderült, valóban hungarocellgolyók vannak az ételben” – írta a cégvezető aki hozzátette: átnéztük az összes csomagolást, hungarocellgolyónak egyikben sem volt nyoma, majd a sóra terelődött a gyanú. Átszitáltuk, kiterítettük tepsibe, semmi. Majd beletettük egy fazék vízbe, ahol az apró fehér golyócskák egyből elkezdtek felúszni a víz tetejére. Ekkor feltettünk főni 1kg sót egy lábasban, és ezek a pici, a sóban alig észrevehető, a milliméter töredéke méretű golyók pár perc alatt több milliméteresre duzzadtak.

A vezető állítása szerint a szakmában töltött 20 éve alatt soha nem látott még ilyet.

Olvass tovább: 24.hu

AZ ORSZÁG TÖBB MENZÁJÁN IS FŐZTEK A HUNGAROCCELLEL KEVERT SÓVAL, A NÉBIH IS VIZSGÁLATOT FOLYTAT

A 444 információi szerint az ország több megyéjében is észlelték már a menzákon azt a szennyezést, amire először Gödöllőn figyeltek fel. Szerdán az [RTL Híradó](https://rtl.hirado.hu) mutatta be, hogy egy több óvodába és iskolába is szállító konyhán azt vették észre, hogy a babfőzelékben fehér, hungarocellszerű golyócskák jönnek az étel tejére főzés közben.

Amikor a gyanús szemcséket átszitálták és felforralták, a golyók néhány perc alatt megduzzadtak. Ez alapján nem sok kétség maradt, hogy nem természetes összetevőről van szó.

Olvass tovább: 444.hu

RIASZT A RASFF – ÖSSZEFOGLALÓ A 2025-ÖS MAGYAR ESETEKBŐL

Az EU Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Riasztási Rendszere (RASFF) alapján 2025-ben Magyarországon több mint 240 kockázatos termék miatt kellett intézkedni. A hazánkat érintő esetek főként zöldségekhez és gyümölcsökhöz, baromfi-húshoz és az abból készült termékekhez, valamint gabonához és pékáruhoz kapcsolódtak. Az esetek 82%-ában külföldi előállítású termék volt érintett.

A tavalyi évben a több mint 5000 RASFF ügyből hazánkat összesen 249 érintette, melyek jelentős része (211) élelmiszerekhez kapcsolódott. Takarmánnyal (22), valamint élelmiszerrel érintkező anyagokkal (16) összefüggésben jóval csekélyebb számban adódtak problémák.



A magyar hatóságoknak 36 esetben kellett zöldségekkel és gyümölcsökkel kapcsolatban intézkedniük. Baromfi-húst és abból készült termékeket 32, gabonatermékeket és pékárukat 17 esetben vizsgáltak.

A magyar vonatkozású bejelentések csupán kis része szólt hazai gyártású vagy alapanyagú termékről (44). Ezen esetek mintegy 30%-ában a tagállamok baromfi-húst vagy abból készült termékeket kifogásoltak mikrobiológiai szennyezettség miatt. Magyarország 30 ügyet jelentett az elmúlt évben a rendszeren keresztül, ezek többsége kockázatos élelmiszerhez kapcsolódott, egy eset pedig takarmányhoz.

A Nébih tevékenyen részt vesz az AAC rendszer működtetésében is, amely a nem megfelelőségekkel (például minőségi hiba, jelölési problémák) foglalkozik. Ezen a területen a magyar hatóságokhoz 2025-ben 114 információkérő megkeresés érkezett, amelyek közül a legtöbb élelmiszerrel (66) és élő állatokkal (26), valamint élelmiszerrel érintkező anyagokkal (10) volt kapcsolatos. A legtöbb kérdés élő állatok szállítási, dokumentációs problémájához, valamint étrend-kiegészítővel kapcsolatban érkezett, ez utóbbi elsősorban nem engedélyezett egészségügyi állítások feltüntetése miatt.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

A KÖZÉTKEZTETÉS MINŐSÉGI FEJLESZTÉSE: MEGÚJULT AZ UZSONNÁKÍNÁLAT IS

Az elmúlt években több lépcsőben újult meg a szentendrei közétkeztetés. A reggeli és tízórai reformja után 2026. elejétől az uzsonnakínálat is átalakult. A Városi Szolgáltató Nonprofit Zrt. által működtetett Központi Konyhán immár jóval változatosabb, egészséges és a gyerekek körében kifejezetten népszerű hideg ételek készülnek délutánra.



Az új rendszer legfontosabb eleme, hogy a diákok naponta kétféle uzsonna közül választhatnak. A változtatás sikeresnek bizonyult: jelenleg mintegy 800

szentendrei diák él a lehetőséggel, akik az ebéd mellett a délutáni étkezésre is befizettek.

A menzareform újabb lépéséről a Városi Szolgáltató videóban tudósított a Facebook-oldalán.

A heti uzsonnakínálat kifejezetten sokszínű. A gyerekek többek között csirkehúsos-zöldséges tortillateker-cset, pecsenyés pástétomos kenyeret, szalámis vagy sonkás kiflit sajttal, valamint vegetáriánus, lilahagymás sajtkrémes szendvicset is választhatnak. A friss zöldségekkel gazdagon kiegészített uzsonnák különösen kelendőek.

Olvass tovább: szentendre.hu

AZ ORSZÁG LEGMENŐBB MENZÁJA MEGMUTATJA, HOGY AZ EGYÜTT EVÉS NYITOTTABBÁ TESZ

„Az étel egy jó csatorna a kapcsolódáshoz és annak megértéséhez, hogy sokfélék vagyunk, és érdemes megismerni, elfogadni egymást. Ha ezt az üzenetet a gasztronómián keresztül adjuk át, sokkal könnyebben eljut az emberekhez, mintha előadásokat tartunk róla. Az együtt evés nyitottabbá tesz” – mondta Györffy Zoltán, a Pécsi Tudományegyetem kapcsolati igazgatója az egyetem nemzetközi gasztroprojektjeiről.



A Pécsi Tudományegyetemen az angol és német nyelvű képzés hatására egyre több külföldi diák gyűlt össze – a számuk most 5600-6000 körül mozog. Zömmel messzebből, Európán kívülről érkeznek, kínaiak, japánok, indiaiak, irániak tanulnak Pécsen, a legtöbben az orvostudományi karon, de a többi területen is. Györffy Zoltán szerint Pécs ebből a szempontból régóta különleges, itt a nemzetköziség alpból természetesebb. Sok kisebbségi önkormányzat működik, sokféle kisebbség régóta él együtt, horvát, német, görög, roma – és mindenki behozta a saját kultúráját. Az utóbbi tíz évben az egyetem miatt a sokféleség

exponenciálisan nőni kezdett, és most már a város jellemzője lett.

Olvass tovább: telex.hu

BIZTONSÁGOSAN FOGYASZTHATÓAK A HAZAI TERMÉSŰ ALMÁK

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és a területi élelmiszerlánc-felügyeleti szervek folyamatosan kiemelt figyelemmel és magas mintaszámmal ellenőrzik az almák növényvédőszer-maradék tartalmát. Az elmúlt három évben mintegy 280 alma termékben több mint 87.000 paramétert mért a hatóság. A vizsgálatokon minden tétel a megengedett határérték alatt maradt, a termékkör fogyasztása nem jelent kockázatot.



Az alma a kereskedelemben legnagyobb mennyiségben kínált gyümölcs, amit az év minden időszakában fogyasztanak. Az intenzíven kezelt kultúrák közé tartozik, gyakran szükséges permetezni. Épp ezért a Nébih és a vármegyei élelmiszerlánc-felügyelők folyamatosan, magas mintaszámmal vizsgálják. Az éves ellenőrzési terv – a kereskedelmi kínálat vizsgálata mellett – a termelők technológiai ellenőrzését, valamint az importált termékek vizsgálatát is magában foglalja. A vizsgálati eredmények alapján az elmúlt három évben a Nébih laboratóriuma nem azonosított határérték felett szennyezett tételt: 2023 és 2025 között a hivatal laboratóriumai 278 almamintából 87.361 szermaradék vizsgálatot végeztek, kifogásolt eredmény nélkül. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) jelentéseiben sem szerepel kifogásolt növényvédőszer-maradék almában az utóbbi három évben.

Olvass tovább: portal.nebih.gov.hu

BÉRTRANSPARENCIA, BIZALOM, HR - ÉGETŐ KÉRDÉSEK A VIMOSZ KONFERENCIÁJÁN

A munka világának legjelentősebb kihívásait – a kollektív szerződések szerepét, a HR aktuális kihívásait és a bértranszparencia hatásait - járták körül a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ) legutóbbi konferenciájának kerekasztal-beszélgetésein. Az eseményen egyértelművé vált: a munkavállalói bizalom, a párbeszéd és az emberköz-pontú szemlélet fontosabb, mint valaha.

A kollektív szerződés munkáltatói és szakszervezeti tapasztalatairól megtartott kerekasztal-beszélgetésen Hülvely István, a Szociális Párbeszéd Bizottság munkaadói elnöke, Varga Csaba, a Danubius Hotels HR vezérigazgató-helyettese, valamint Mikula Marianna, az SZVMSZ (Szállodai és Vendéglátó Munkavállalók Szakszervezete) elnöke osztotta meg gondolatait a résztvevőkkel a VIMOSZ januári rendezvényén.

Olvass tovább: turizmus.com

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, ÉLELMÉZÉSVÉZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

elnök: Zoltai Anna

zoltai.anna@kozszo.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/kozszo>

TÁMOGATÓINK

