

A KÖZÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOKRÓL

37/2014.(IV.30) EMMI rendelet



Előadó: Mándi Dóra

közegészségügyi-járványügyi szakügyintéző,

SZ-SZ-B. Vármegyei Kormányhivatal Mátészalkai Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály

1. Általános rendelkezések

- 1.§ (1) bekezdés a) pontjába bekerült új ellátási terület a szakképzésről szóló törvény szerinti szakképző intézmények étkeztetése
- (2) bekezdése szerint az idősek számára biztosított étkeztetések Pl.: bentlakásos, nappali intézmények, idősek számára étkezést biztosító szociális alapszolgáltatás és az ifjúsági táboroztatás során a rendelet 5. § (1)-(2a) bekezdéseit vagyis az energia bevitelt (Kcal) a 3. melléklet szerint és a tápanyagbevitelt biztosítani szükséges a korcsoportok számára.

- A rendelet 15. §-a a diétás étkeztetés (kivétel a népkonyha) – két éves korig háziorvos/iskolaorvos, kettő éves kor felett a kiállítás napjától számított legfeljebb hat hónapra igazolást ad. (átmeneti igazolás)
- 17. §-a a hatósági ellenőrzésekre vonatkozó szabályok.
- A rendeletben foglaltaktól csak a 15-15/B. § alapján, vagyis a diétás étkeztetés esetében, ha az beilleszthető a diétába illetve ha ünnepnapokon készített tradicionális ételek esetében vagy vallási okok állnak fenn lehet eltérni.
- ! Ebben az esetben sem használható tiltott olajos mag !



2. Fogalom meghatározások

- 13. hozzáadott cukor: az élelmiszer jellegéből adódóan abban természetes formában előforduló cukrokon kívül az ételhez vagy élelmiszerhez hozzáadott cukrok, illetve méz (összes energiamentiség legfeljebb 20%-a, egyszeri étkezésnél 15%) Figyelemmel: a befőttek és túrókészítményeknél a hozzáadott cukor mennyiségre!
- 14. Közétkeztetés:szakképzési intézményekben is
- 15.a. önkiszolgáló étkeztetés: nevelési-oktatási intézményben – ide nem értve az óvodát –, valamint szakképző intézményben, normál étkeztetés esetén kínáló pultból vagy étkezőasztalról a fogyasztók által önállóan végzett ételszedési forma;
- 17.a. referencia adag: önkiszolgáló étkeztetés esetén előre kiadagolt olyan korcsoportonkénti **minta ételadag**, mely a 4. mellékletben foglalt adagolási útmutatónak megfelelő mennyiségű étel bemutatását szolgálja;
- 22. szakorvos: a.) endokrinológia és anyagcsere-betegségek ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos, b.) gasztroenterológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos, c.) diabetológiai szakorvosi licenccel rendelkező szakorvos, d.) allergológia és klinikai immunológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos, e) nefrológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos, f.) gyermek gasztroenterológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos, g.) neurológia alap szakképesítéssel rendelkező szakorvos, h.) gyermek-neurológia ráépített szakképesítéssel rendelkező szakorvos;

3. Nyersanyag-kiszabati ív

- 1. melléklet alapján a nyersanyagok tételes, **menyiségi felsorolása**
- A receptúra frissítése programban
- 90 napig megőrizni



4. Az étrendtervezés szabályai

- A változatossági mutató számítása hatályát veszítette.
- 4. § (1) A normál és a diétás étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy az egymást követő tíz ételmezési nap **főétkezéseiben egy ételsor ételei** csak egy alkalommal forduljanak elő (reggeli-ebéd-vacsora) kivétel a köretek pl.: rizs, burgonya stb.
- Állati eredetű fehérjeforrást minden főétkezésnek, az 1–3 évesek étkeztetése esetén az egyik kisétketésnek is tartalmaznia kell (korábban bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetésnek).

5. Az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelmények

- 5. § (1) A Közétkeztető által nyújtott étkezések korcsoportonkénti energiatartalma egy főre a **3. mellékletben** feltüntetett energiaszükségleti értékek figyelembevételével a (2), (2a) és (3) bekezdésben foglaltak szerint naponta biztosítandó

- **3. Melléklet változásai:**

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés: **750-950 Kcal** ↓

Napi háromszori étkezés szolgáltatása: 7-10 éves **1100-1350 Kcal** ↑

Egész napos étkeztetés 15-18 éves (kollégium): **2000-2800 Kcal** ↑

Napi háromszori étkezés szolgáltatása 15-18 éves: **1300-1850 Kcal** ↑

Napi egyszeri étkezés szolgáltatása 15-18 éves: **700-1000 Kcal** ↑

Egész napos étkeztetés 19-69 éves: **1800-2500Kcal** ↓

Napi háromszori étkezés szolgáltatása 19-69 éves: **1150-1650Kcal** ↓

Napi egyszeri étkezés szolgáltatása 19-69 éves: **650-900Kcal** ↓

Egész napos étkeztetés 70 éves: **1800-2400Kcal** ↓

- (2) A Közétkeztető köteles
 - a) egész napos ellátás esetén a korcsoportonkénti előírt energiaszükséglet **100%-át napi három fő- és két kísétkezéssel,**
 - b) bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén az előírt napi energiaszükséglet **75%-át napi két fő- és két kísétkezéssel,**
 - c) napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet **65%-át egy fő- és két kísétkezéssel,**
 - d) napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén az előírt napi energiaszükséglet **35%-át egy ebéddel** biztosítani.
- (2a) A napi energia- és tápanyagbeviteli értékek teljesítendő aránya a (2) bekezdésben foglalt eseteken kívül: **fekvőbeteg intézményre nem vonatkozik!**
 - a) **csak reggeli esetén 20%,**
 - b) **csak tízórai esetén 15%,**
 - c) **tízórai és ebéd esetén 50%,**
 - d) **ebéd és uzsonna esetén 50%,**
 - e) **csak uzsonna esetén 15%,**
 - f) **csak vacsora esetén 25%.**
- (3) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén a korcsoportonkénti előírt napi energiaszükséglet 100%-a biztosítandó a (szükséglet-megoszlási és minőségi felosztási ráta) Szmfr. 4. § (1) bekezdés f) pontjában foglaltak alkalmazásával, az előírt diéta energiatartalmát figyelembe véve.

- **ÚJ!** (5) A Közétkeztető az étlapon szereplő ételeket legfeljebb zöldséggel, gyümölccsel, tejtermékkel egészítheti ki.

Nem számít be a napi kiadásba!

Pl.: adományok



6. Tájékoztatási kötelezettség

- 6.§ Az ellátott intézményekben jól látható helyen kell kitenni és elektronikus formában is elérhetőnek kell lennie.
- A diétás étlap kihelyezésétől el lehet tekinteni, amennyiben elektronikus formában elérhető. A változtatásról értesíteni kell az érintetteket, illetve a szülőket, törvényes képviselőket. Az értesítési forma ugyanaz, mint az étlap elérhetősége.

- Önkiszolgáló rendszerű étkezés esetén a Közétkeztetőnek biztosítania kell a referenciaadag fogyasztók általi megismerhetőségét, mely digitális módon is történhet.
- (2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étel (étkezés helyett)
 - a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,
 - b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.
- A 4. melléklet szerinti adagolási útmutató kihelyezése főzőkonyhán, tálaló konyhán (a tálalás helyszínén), illetve önkiszolgálás esetén a fogyasztók számára jól látható helyen.
- A változtatást jeleznie kell a konyhának az intézménynek, melyet a módosítás napján, az adott étkeztetés előtt ki kell helyezni. **(már nincs a kiszállítás előtti 3 óra időintervallum)**

7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

- **Új!** A tejure vagy annak megfelelő mennyiségű kalciumtartalmú tejtermékekre vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, egy főre számítva (liter/fő) és (mg/fő) külön, a **7. számú mellékletben** kerültek meghatározásra.



8. Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

➤ 8. § (2)-(4) bekezdése hatálytalan

(2) Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmazhat.

(3) Tejföl és tejszín kizárólag ételkészítéshez használható fel.

(4) A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett ízesített tejkészítményhez cukor nem adható.

- 9. § (3) Közétkeztetés során a **Magyar Élelmiszerkönyv 12. mellékletében** foglaltaknak megfelelő húskészítményt kell biztosítani.
- **Húskészítmények:** felvágottak, sonkák, érlelt kolbászok, szalámik, párizsi, krinolin, szafaládé, virsli, Zala felvágott, nyári turista felvágott, csemege debreceni, sütnivaló kolbász v. sütőkolbász, parasztsonka, parasztlapocka, angol szalonna, parasztkolbász, téliszalámi, natur kacsamáj-libamáj, libamájblokk és kacsamájblokk.
- Figyelni kell arra, hogy a zsír %-ot ne lépjük át! Még mindig probléma! (Tanács: rántás helyett habarás pl.: kukoricakeményítő használata)
Az **1-3 éves** korcsoport esetében 23%-nál magasabb zsírtartalmú termék **nem adható!**
- 11. § (1) Tíz egymást követő étkezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, **1–3 éves korcsoport** étkeztetése esetén 35%-a származhat zsiradékból.
- **(2) Tíz egymást követő étkezési nap átlagában a napi összes energiamennyiség legfeljebb 20%-a, egyszeri étkeztetés esetén 15%-a származhat cukrokból. (nem hozzáadott cukor mennyiségre értendő)**

- Új! Az egész napos étkeztetés 1-3 évesek számára
- A felhasznált élelmiszerek, élelmiszercsoportok tíz egymást követő ételmezési napra számított kötelezően alkalmazandó gyakoriságát a **6. melléklet szerinti táblázat tartalmazza.**
- **A 6. melléklet:**
 - ❑ A naponta biztosítandó élelmiszerekről, élelmiszercsoportokról (tej és tejtermékek, zöldség, gyümölcs, gabona alapú ételmyszer) a 7. § rendelkezik. **(népkonyháknál is, mint szociális alapszolgáltatás!)**
 - ❑ Az olajos magvakra, illetve a tojásra vonatkozó előírások kivételével, minden élelmiszercsoport esetén 1 alkalomnak kizárólag az **1. mellékletben meghatározott mennyiségek** tekintendők.
 - ❑ Sertés-, baromfiszír: 1-3 éves és 4-6 éves korcsoportnak nem adható.

1. **Melléklet:** Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra/fő:

- Máj, zúza, szív és májkészítmények: az 1-3 éves korcsoportnál kizárólag csirkemáj, zúza adható.
- Halpástétom készítése esetében 50%-os halkonzerv felhasználás (nettó tömeg, lé, olaj nélkül)
- Túró mennyisége hidegétkezéshez: saját készítésű körözött, krém esetében felhasználható
- Szárazhüvelyesek 1-3 éves korcsoportnak **áttörve adható** legalább 1 alkalommal. (főzést követően átpasszírozni, vannak forgalomban hántolt szárazhüvelyes termékek- vöröslencse, csicseriborsó, sárgabab) hideg és meleg étkezéshez adható: krém, leves, főzelékhez

Felhasználás:

- szendvicskrém, pástétom (babos zakuszka, lencse, csicseriborsókrém)
- Ebédre: zöldségvagdaltak, fasírt (lencsevagdalt, csicseriborsó fasírt)

☐ Sól és hozzáadott cukor mennyisége: az anyag kiszabati ívben meghatározott só mennyiségéhez további sót és cukrot nem lehet hozzáadni

- bentlakásos idős otthonban a figyelmeztető feliratot (vagy illusztráció) ki kell helyezni a cukor és só kiadási helyén.

Maradt: A tálalókonyhán a nyersanyag-kiszabati ív szerinti só- és cukormennyiségen felül további só és cukor az ételhez nem adható. Figyelmeztető felirat a só vagy cukor kihelyezési vagy átadási helyén feliratozva vagy képi megjelenítéssel kihelyezve.

- 18. § Az étkeztetés típusától függően a korcsoportonként megengedett napi só bevitelre vonatkozó 5. melléklet szerinti táblázatban foglalt **maximálisan megengedett értékeket legfeljebb 2028. augusztus 31-ig lehet alkalmazni.**



14. § Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:

- 14. § (1) Közétkeztetésben a következő élelmiszereket nem lehet felhasználni:
- a) sótartalmú ételport, sótartalmú leveskockát, sótartalmú ételízesítő krémeket, pasztákat állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra,
- b) 30%-nál magasabb zsírtartalmú húst,
- c) 23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítményt
1–3 éves korcsoport étkeztetése esetén,
- d) 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével,
- e) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiatalt,
- f) alkoholt tartalmazó élelmiszert,

- g) cukrokat vagy édesítőszereket tartalmazó üdítőitalt, szörpöt,
- h) a Magyar Élelmiszerkönyv 11. mellékletében foglaltaknak megfelelő gyümölcslén kívül más gyümölcsitalt

Adható: 100%-os

Gyümölcsle és koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcsle

Koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcsle

Sűrített gyümölcsle

Vízzel extrahált gyümölcsle

Dehidratált/porított gyümölcsle

Gyümölcsnektár

- i) a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcsízt (adható:) extradzsem, extrazselé, marmelád és különleges minőségű lekvárok.

- j) az 1–3 éves és a 4–6 éves korcsoportok számára sertés- és baromfiszirt,
- k) kókusz- és pálmazsirt sütéshez, főzéshez,
- l) 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 6. melléklet 21. pontja szerint olajos magvakat az egész napos étkezés 1-3 évesek és a bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén csak darált formában adható.

Normál étkezés esetén adható az az élelmiszer, melyben nyomokban található vagy a gyártás folyamán nagy valószínűséggel szennyeződhetett földimogyoróval, diófélével vagy szezámmaggal.

Amit tilos adni:

1. Földimogyoró és abból készült termékek.

2. Szezám-mag és abból készült termékek.

3. Diófélék:

mandula (*Amygdalus communis* L.),

mogyoró (*Corylus avellana*)

dió (*Juglans regia*),

kesudió (*Anacardium occidentale*),

pekándió (*Carya illinoensis*),

brazil dió (*Bertholletia excelsa*),

pisztácia (*Pistacia vera*),

makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és a belőlük készült termékek

Adható olajos magvak:

- Mák
- Napraforgómag
- Dejó/diópótló
- Lenmag
- Tökmag
- Gesztenye
- Kókuszreszelék



➤ (2) Közétkeztetésben az 1–3, 4–6 és 7–10 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerrel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.

(„a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”

Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukockin (E 124)

➤ (3) **Édesség önállóan ebédként nem adható.** Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt (**befőtt is jó!**) vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.

➤ (4) **Édesítőszerrel ételkészítéshez** – a diétás étkezést igénylő szénhidrátanyagcsere-zavarban szenvedők kivételével – nem használhatók. **Befőttek és savanyúság, joghurt esetében használhatók az édesítőszerrel készült termékek, mert az ételkészítésre vonatkozik a korlátozás!**

10. Személyi feltételek

16. § (1) Az étrend, az étlap és a nyersanyag-kiszabati ív összeállítását az ételmezésvezető végzi.

(2) Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az ételmezésvezető, távollétében az ételmezésvezető írásbeli utasításai szerint a munkaköri leírásban meghatározott helyettese felügyeli.

! A jogszabály nem határozza meg a helyettes személy végzettségét.

! A helyettesnek nem kell ételmezésvezetői képzésen, illetve OGYÉI továbbképzésen részt vennie (NNGYK).

(2a) Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az ételek elkészítését a főzőkonyhán az ételmezésvezető, az ételosztást dietetikus végzettséggel rendelkező szakember felügyeli.

(3) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés kivételével az ételmezésvezetőnek főiskolai szintű dietetikus képesítéssel, vagy államilag elismert ételmezésvezető szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(4) A fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés esetén az ételmezésvezetőnek dietetikus szakképesítéssel kell rendelkeznie.

(5) Diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet.

(6) A Közétkeztető gondoskodik arról, hogy a diétás étel készítését

a) diétás szakács szakmai képesítéssel rendelkező személy végezze, vagy

b) dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember felügyelje.

(7) A (3) bekezdés szerinti szakképesítéssel rendelkező személynek a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (a továbbiakban: NNGYK) **táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzésén kell részt vennie a munkába állásától számított 6 hónapon belül, majd ezt követően a továbbképzésen ötévente részt kell vennie.**

(8) Önkiszolgáló rendszerű étkezés esetén biztosítani kell adagolást segítő személy általi felügyeletet.



11. Hatósági ellenőrzés

A Közétkeztető köteles

- a) az ellenőrzés során az élelmezési ellátással közvetlenül kapcsolatos nyersanyag-felhasználási, tervezési, kivételezési, ételkészítési, adagolási-tálalási dokumentációt, az ételkészítéshez felhasznált élelmiszerek összetételi és táplálkozás-egészségügyi megítéléséhez szükséges adataira vonatkozó dokumentumokat és a diétás étel készítéséhez felhasznált élelmiszerek diétás alkalmasságát igazoló gyártói tanúsítványt, az élelmezésvezető, a dietetikus, a diétás szakács nevét, végzettségéről szóló okirati igazolást az ellenőrző hatóság rendelkezésére bocsátani, és
- b) az a) pontban felsorolt dokumentumokat a felhasználást, illetve a munkavégzés megszűnését követő **90 napig megőrizni.**

(3) A Közétkeztető és az Intézmény az ellenőrző hatóság részére az ellenőrzéshez köteles térítésmentesen az adott korosztályok részére szolgáltatott ételsor minden ételéből egy-egy adagot biztosítani az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről szóló törvényben előírt biokémiai elemzés céljára.

(4) A laboratóriumban mért és a számított tápanyagértékek között, valamint a Közétkeztető és az ellenőrző hatóság által számított tápanyagérték között 20%-os eltérés megengedett.

(5) Az ellenőrző hatóság az ellenőrzésen tapasztaltak alapján az országos tisztifőorvos által kiadott minősítési sablonok szerint, korcsoportonként és ellátási típusonként táplálkozás-egészségügyi szempontú minősítést végez.

(6) Az ellenőrző hatóság a minősítés eredményét megküldi az országos tisztifőorvos számára, aki gondoskodik annak az NNGYK honlapján történő közzétételéről.

Köszönöm a figyelmet!

