

Zentai Andrea

főosztályvezető

Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ

Táplálkozástudományi Főosztály

Zentai.Andrea@nngyk.gov.hu

taptud@nngyk.gov.hu

Tárgy: Javaslat a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosítására – állati eredetű fehérjeforrások, komplettálás, szárazhüvelyesek és texturált növényi fehérje közétkeztetési alkalmazása

Tisztelt Főosztályvezető Asszony!

Hivatkozva a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet gyakorlati alkalmazásával, valamint a közétkeztetésben felhasználható növényi fehérjeforrások értelmezésével kapcsolatban korábban folytatott szakmai egyeztetésekre, mellékelten megküldjük rendeletmódosítási javaslatunkat.

Javaslatunk célja, hogy a rendeletben jelenleg szereplő, illetve a gyakorlatban alkalmazott fehérjeforrások szabályozása pontosabbá, szakmailag egyértelműbbé és a közétkeztetési gyakorlatban jobban alkalmazhatóvá váljon. Kiemelt célunk annak vizsgálata is, hogy az ebéd főétkezés esetében meghatározott gyakorisággal — például 10 ételmezési nap átlagában legfeljebb 2 napon — az állati eredetű fehérjeforrás kiváltható legyen-e megfelelően összeállított növényi eredetű fehérjeforrásokkal, amennyiben az adott étkezés fehérjeellátottsága szakmailag igazolható módon biztosított

A módosítási javaslat különösen az alábbi területeket érinti:

- az állati eredetű fehérjeforrások főétkezésben történő értelmezése;
- a tej és tejtermékek, így különösen a sajt, sajtkrém, ömlesztett sajt, krémsajt, joghurt, kefir, cottage cheese, ricotta, skyr és tej fehérjeforrásként történő figyelembevételé;
- a komplettálás fogalmának rendeleti szintű meghatározása;
- annak vizsgálata, hogy a komplettálás a jelenlegi értelmezésnél tágabban, ne kizárólag állati eredetű fehérjeforrással, hanem megfelelően összeállított növényi eredetű fehérjeforrásokkal is megvalósítható legyen;
- az azonos étkezésen belül felhasznált, azonos tápanyagfunkciót betöltő alapanyagok együttes értékelhetősége;
- a szárazhüvelyesek és a texturált növényi fehérje közétkeztetésben történő szabályozott alkalmazása;
- a nyersanyag-kiszabati előírások gyakorlati pontosítása.

A javaslat összeállításakor kiemelt szempont volt, hogy a szabályozás ne kizárólag az alapanyagok megnevezéséből vagy eredetéből induljon ki, hanem azok étrendtervezési szerepét, vagyis tápanyagfunkcióját is figyelembe vegye. Álláspontunk szerint ez különösen fontos azokban az esetekben, amikor egy étkezésen belül több, azonos szakmai funkciót betöltő alapanyag együttesen járul hozzá az adott étkezés fehérje-, energia-, kalcium- vagy egyéb tápanyagtartalmához.

Kérjük a Tisztelt Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központot, hogy a mellékelt módosítási javaslatot szakmai szempontból megvizsgálni szíveskedjen, különös tekintettel arra, hogy a javasolt módosítások a közétkeztetési gyakorlatban milyen feltételek mellett, milyen szakmai, élelmésszervezési és ellenőrzési szempontok figyelembevételével valósíthatók meg.

Kérjük továbbá annak vizsgálatát is, hogy a javasolt pontosítások milyen módon illeszthetők be a jelenlegi rendeleti struktúrába, illetve szükséges-e a nyersanyag-kiszabati előírások, fogalom meghatározások vagy kapcsolódó szakmai útmutatók kiegészítése a gyakorlati alkalmazhatóság biztosítása érdekében.

A korábbi szakmai egyeztetések során felmerült a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet hosszabb távú alkalmazhatóságának, illetve jövőbeli fejlesztési irányainak kérdése is. Ezzel összefüggésben megfontolásra érdemesnek tartjuk egy olyan, a közétkeztetők számára gyakorlati támogatást nyújtó szakmai rendszer kialakítását, amely a rendelet előírásainak megfelelő, NNGYK által kidolgozott vagy szakmailag jóváhagyott receptúrákat és mintaétlapokat is tartalmazna.

Egy ilyen megoldás a szlovák gyakorlat mintájára kettős alkalmazási lehetőséget biztosíthatna a közétkeztetők számára. Az egyik lehetőség az lenne, hogy a közétkeztető az NNGYK által kidolgozott, a rendeleti elvárásoknak megfelelő receptúrákat és mintaétlapokat változtatás nélkül alkalmazza. Ez egyszerűbb, egységesebb és ellenőrzési szempontból is könnyebben követhető megoldást jelentene, ugyanakkor értelemszerűen kötöttebb működést eredményezne.

A másik lehetőség az lenne, hogy a közétkeztető a rendeletben meghatározott táplálkozás-egészségügyi, nyersanyag-kiszabati és tápanyagfunkcióhoz kapcsolódó elvárások mentén saját receptúrákat és étlapokat dolgoz ki. Ez nagyobb szakmai felkészültséget, dietetikai kontrollt és dokumentált tervezési gyakorlatot igényelne, ugyanakkor nagyobb rugalmasságot biztosítana a helyi adottságokhoz, ellátotti igényekhez, technológiai lehetőségekhez és beszerzési körülményekhez való alkalmazkodásban.

Álláspontunk szerint már önmagában az is elősegíthetné a táplálkozás-egészségügyi előírások elfogadottságát és gyakorlati teljesülését, ha a közétkeztetők nem kizárólag egyetlen kötött megfelelési útvonal mentén működhetnének, hanem választhatnának az egyszerűbben alkalmazható, központi kidolgozott minták és a nagyobb szakmai önállóságot biztosító saját tervezés között. Ez a megközelítés



KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMÉZÉSVEZETŐK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE ELNÖK

1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. emelet 4.

www.kozszov.hu • zoltai.anna@kozszov.hu • Tel: +36 30 499 1805

egyszerre támogathatná a jogalkalmazás egységesítését, a szakmai biztonság növelését és a közétkeztetési gyakorlat reális működési feltételekhez igazítását.

Bízunk benne, hogy javaslatunk hozzájárulhat a közétkeztetési szabályozás szakmai pontosításához, a jogalkalmazás egységesítéséhez, valamint ahhoz, hogy a közétkeztetési szolgáltatók számára a fehérjeforrások alkalmazása egyértelműbb és a gyakorlatban jobban tervezhető legyen.

Köszönjük szíves együttműködésüket és szakmai állásfoglalásukat.

Tisztelettel:

További tisztelettel és üdvözlettel:

Zoltai Anna
elnök

megbízásából

Dávid-Dobos Zsófia
táplálkozás-egészségügyért
és diétetikáért felelős alelnök

Budapest, 2026. június 12.

Melléklet:

- KOZSZOV_rendelet modositasi javaslat_novenyi feherje_vegleges.pdf