



HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2026. SZEPTEMBER

X. évfolyam 6. szám



A TARTALOMBÓL

KÖZSZÖV hírek	3
GHP munkacsoport hírei	4
HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP- Szakmai Útmutató	4
Vendéglátóknak és Közétkeztetőknek:	4
Önkéntes energia-takarékosság,	4
élelmiszer-biztonsági kompromisszumok nélkül!	4
Fenntarthatósági rovatunk	7
Hatályba lépett az új spanyol iskolai étkeztetési rendelet	7
Európa egészségesebb és fenntarthatóbb étrendet keres – Nyilvánossá váltak a PLAN'EAT projekt eredményei	7
Lengyelországban új rendelet garantálja a növényi alapú menzai ételekhez való hozzáférést	7
A bélrendszer a „második agy” – áttörő felismerések a mentális egészség és az emésztőrendszer kapcsolatáról –	8
Láthatatlan válság, valós kényszerek – Beszámoló a Mentés Munkacsoport üléséről	8
Tájékoztató füzetet adott ki a Gazdasági Versenyhivatal az élelmiszerekre vonatkozó állításokról	8
Nehézfémek az élelmiszerekben – több mint 100 riasztás egy év alatt	9
NNGYK: nem megfelelőek az ázsiai online piactereken vásárolt biocid termékek	9
Szívesen ennék a menzán, ha... – lezárul a budapesti SchoolFood4Change projekt	9
Világdöntőben a magyarok	10
MDOSZ: Nem csak emésztés: a mikrobiom az egész szervezet működésére hat	10

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Kollégák!

Ismét egy rendkívül sűrű és kihívásokkal teli hónapot hagytunk magunk mögött. Az országgyűlési választás



után mindannyian figyeljük a híreket, próbáljuk értelmezni a politika és a kormányzat változásait, de a mindennapokban, a konyhákban ebből a

megújulásból még semmi sem érezhető. Miközben a makrogazdasági számok és hatalmas elköltött tételek röpködnek a fejük felett, sok helyen egy-egy konyha felújítása vagy csupán egy hűtőszekrény vagy légkondicionáló beszerzése továbbra is elérhetetlen álom marad. A munkabérekről és a nehéz munkakörülményekről nem is beszélve.

Tudjuk, hogy a közétkeztetés alapja a jelenlegi hárompilléres finanszírozás. Ugyanakkor az ágazat sikere „csupán” azon múlik, hogy a technológiai feltételek, a dolgozók megbecsültsége, képzettsége és naprakész tudása, a biztonságos alapanyag-ellátás, valamint a rugalmas szabályozási környezet egyszerre legyenek jelen.

Magyarországon a közétkeztetésben jelenleg egymás mellett él a 21. századi, korszerű technológia és az a szint, ami már évtizedekkel ezelőtt sem volt megfelelő. A piac töredezett, miközben elméletileg minden konyhán azonos színvonalon kellene főznünk. Látni kell, hogy a közétkeztetést zömében meghatározó önkormányzati fenntartású struktúra – számtalan okból kifolyólag – többségében nem bizonyult jó gazdának. Természetesen vannak kivételek. Vajon ők mit csinálnak másképp? Hatékonyabb a gazdálkodásuk, jobb a munkatársak megbecsülése, vagy magasabb szintű szakmaisággal kezelik a feladatokat?

Ahhoz, hogy valódi változás történjen, az ágazat teljes ellátórendszerét, szerkezetét joghátterét, szakember képzési rendszerét és finanszírozását felül kell vizsgálni. Egy 5-10-15 évre előre tervezett stratégiára van szükség, amely számol a költségvetés teherviselésével, a hazai élelmiszerlánc adottságaival, a demográfiai mutatókkal, és a nehezen forintosítható

hosszú távú egészséghasználattal. Biztosítani kell az ellátás valós értéken történő kezelését, a pazarlás drasztikus csökkentését, a fenntarthatóságot és a fogyasztói elégedettséget, a fogyasztói jelzések visszaforgatását. A fogyasztó pedig csak akkor képes számunkra hasznosan visszajelezni, ha felkészült és tájékozott –amihez elmaradhatatlan a fogyasztók képzése, fejlesztése országos méretekben.

Van okunk a bizakodásra: a felálló új kormányzat egy megkereséssel már jelezte felénk a nyitottságát az ágazat gondjainak megismerésére és a fenntartható átdolgozására. Ehhez azonban nekünk is partnerként, felkészülten és naprakészen kell a tárgyalóasztalhoz ülnünk.

Ehhez kívánok mindannyiunknak az elkövetkező hetekben felkészültséget, kitartást és erős partnerséget – a tagság és a kormányzat felé egyaránt. Hírlevelünkhöz tartalmas olvasást kívánok!

Ha ötletük, javaslatuk van, keressenek bennünket bizalommal.

Zoltai Anna
KÖZSZÖV elnök

KÖZSZÖV HÍREK

Május 5-6 és 7-én összesen 5 helyszínen (Dabas, Dévaványa, Dunakeszi, Pécs, és Bp. XIV. ker) szerveztünk KÖZSZÖV Akadémiát, svédasztalos/büféasztalos/szabadszedéses étkeztetést biztosító intézményekben, lehetővé téve az érdeklődőknek a lakóhelyükhöz legközelebbi helyszínek elérését.

A résztvevők élőben megtapasztalhatták ennek a találási formának az előnyeit, a fogyasztók egyértelmű pozitív visszajelzését, megkérdezhették és megfigyelhették az ott dolgozókat . A helyszíneket bemutató elnökségi tagok egyöntetűen (Farkas Erika, Dávid-Dobos Zsófia, Riczu Tünde, Végh Tamás, Páger Zsolt, Zoltai Anna) arról számoltak be, hogy valamennyi helyszínen jóhangulatú szakmai eszmecsere, tapasztalatcsere zajlott, kötetlen barátságos légkörben, és számos, a hétköznapi működéssel kapcsolatos kérdés is előkerült. Az öt helyszínen összesen 80 érdeklődő vett részt, jelezve, hogy hasonló rendezvényekre máskor is

eljönnének. Ennek alapján igény esetén ismét szervezünk ilyen tapasztalatcsereket.

Előzetes személyes konzultáció után (melyen Farkas Erika, Dávid Dobos Zsófia és Páger Zsolt képviselte a KÖZSZÖV-öt) írásban nyújtottunk be javaslatot az NNGYK-nak a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosítására – állati eredetű fehérjeforrások, komplettálás, szárazhüvelyesek és texturált növényi fehérje közétkeztetési alkalmazása témában.

[A beadványteljes szövege ide kattintva \(klikk\) olvasható.](#)

Május 26-án (második időpont) megtartottuk az éves beszámoló közgyűlésünket, melynek a 2025. évi munkáról szóló beszámolóit előzetesen megküldtük a tagságnak. Az elnöki szakmai beszámolót, a pénzügyi beszámolót, a felügyelő bizottság jelentését, valamint a 2026. évi munkatervet és pénzügyi tervet a jelenlévő tagság egyhangúan elfogadta.

[A beszámoló ide kattintva \(klikk\) olvasható.](#)

[A 2026-os munkaterv pedig ide kattintva \(klikk\) tekinthető meg.](#)

Eredményesen zajlott le a KÖZSZÖV Régiós Közétkeztetési Konferencia, amelynek Baktalórántháza adott otthont 2026. május 29-én. A szakmai esemény nagy érdeklődés mellett valósult meg, és értékes előadásokkal, hasznos gondolatokkal támogatta a közétkeztetésben dolgozó szakemberek munkáját. Köszönjük az impozáns helyszínt és az előadóknak a színvonalas előadásokat.

A konferencián elhangzott 7 előadás honlapunkon elérhető, [ide kattintva \(klikk\) megtekinthető.](#)



Délután a KÖSZ 2025-2026 verseny KÖZSZÖV különdíjasai és az elnökség üzemlátogatás keretében ismerkedhettek meg a Mastergood baromfifeldolgozó üzemével, amely Európa legnagyobb és legkorszerűbb ilyen üze-
me.



Agrár- és Élelmiszergazdasági Minisztérium újonnan kinevezett élelmiszergazdaságért, -kereskedelemért és -élelmiszer- műveltségért felelős államtitkára több szakemberrel együtt szakmai megbeszélésre hívta a KÖZSZÖV elnökét, jelezve az együtt gondolkodás szerepét, és azt, hogy szövetségünkben partnert lát. Államtitkár úr elkötelezett az egészséges élelmiszer ellátás fejlesztésében és ahogy az államtitkárság nevében is megjelenik, fontosnak tartja a lakosság élelmiszerekkel kapcsolatos ismereteinek fejlesztését.

Júniusban megkeresett bennünket az Állami Számvevőszék azzal, hogy segítsük áttekinteni a gyermekétkeztetés jelenlegi rendszerét és szakmai segítséget adjunk számukra a tervezett átfogó vizsgálatokra

felkészülésben. Ennek érdekében a KÖZSZÖV elnöke és gazdasági alelnöke (Zoltai Anna és Dr. Kovács Pál) személyes jelenléttel zajló konzultáción vettek részt az ÁSZ szegedi székházában. A gyermekétkeztetés állami támogatásának hasznosulását fogják vizsgálni a közeljövőben az önkormányzatoknál.

GHP MUNKACSOPORT HÍREI

A GHP munkacsoport folyamatosan dolgozik, az al- munkacsoportok a nyáron sem álltak le. Amennyiben a GHP kapcsán bárkinek észrevétele, javaslata van, azt küldje meg bármely elérhetőségünkre.

HAVI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TIPP- SZAKMAI ÚTMUTATÓ

VENDÉGLÁTÓKNAK ÉS KÖZÉTKEZTETŐKNEK: ÖNKÉNTES ENERGIA-TAKARÉKOSSÁG, ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI KOMPROMISSZUMOK NÉLKÜL!

Az egyre gyakoribb hőség okozta energia-megtakarítási felhívások és önkéntes megtakarítási vállalások jelzik: az energiaválság tudatos kezelést igényel.



A vendéglátásban és közétkeztetésben azonban a takarékoság soha nem veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot!

Az energiamegtakarítás kizárólag logisztikai, technológiai optimalizálással, a kínálat szűkítésével, nyitvatartási idők csökkentésével érhető el.

A fogyasztók egészségvédelme érdekében a jó higiéniai gyakorlat (GHP), a HACCP kritikus határértékei szabályai a végzett tevékenységgel és kínálat arányosan rendkívüli helyzetekben is maradéktalanul betartandók.

Az élelmiszerbiztonság szavatolása érdekében elengedhetetlen a Vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlattal kapcsolatos útmutatóban foglaltak

maradéktalan betartása minden körülmények között.

[Elérhető itt: \(GHP 2.\)](#)

Hűtés és hőkezelés - ahol nincs kompromisszum!

A hűtés és hőkezelés határértékeket energia-takarékossági okokból tilos módosítani!

Hűtési lánc fenntartása

A hűtőkamrák, hűtőpultok, hőmérsékletét (0 és +5°C), fagyasztók hőmérsékletét (-18°C alatt) tilos megemelni. A hűtőberendezések éjszakai kikapcsolás is szigorúan tilos!

Hőkezelés és melegen tartás

A meleg ételek maghőmérsékletének el kell érnie a +72°C-ot. Melegen tartás során a hőmérséklet nem csökkenhet +63 °C alá.

Gyorshűtés

A főtt készletet elkészülte után közvetlenül, 90 percen belül kell lehűteni +10 °C alá, kizárólag ellenőrzött un. sokkoló hűtőben, hűtőkamrában.

Szellőztetés

A hőségben se nyisson utat a fertőzéseknek: azaz a rovarháló nélküli szellőztetés, a huzat, valamint a szennyeződést „felverő” ventilátorok használata komoly élelmiszer-biztonsági kockázat!

Biztonságos vízhasználat

Csábító lehet a meleg víz hőmérsékletének csökkentése, azonban az élelmiszer-biztonsági előírásokból itt sem szabad engedni. A mosogatás és takarítás során a megfelelő vízhőmérséklet szükséges a használt zsíroltó és fertőtlenítő szerek megfelelő hatásához. Ha a megszokottnál alacsonyabb hőmérsékletű technológiát választunk, azt kizárólag erre a hőmérsékleti tartományra engedélyezett vegyszerekkel és a HACCP-rendszer felülvizsgálatával szabad megtenni.

Személyi higiénia, és a személyzet egészségvédelme

A konyhai személyzet egészsége és fegyelmezett higiéniés magatartása a legfontosabb láncszem az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésében.

Ha az energia-takarékossági intézkedések vagy a nyári hőhullámok miatt a konyhai munkakörnyezet extrém

módon változik, az közvetlen hatással van a dolgozókra is.

Kézmosás

A kézmosás elengedhetetlen a kórokozók terjedésének megakadályozására. Energia-megtakarítás céljából tilos elzárni vagy korlátozni a vizet a szociális helyiségekben és a kézmosóknál. A jól karbantartott, megfelelő műszaki állapotú vizesblokkokban a víz felesleges elfolyása megakadályozható.

Munkaruházat és személyi higiénia

A megfelelő kézfertőtlenítés és a tiszta munkaruha minden helyzetben kötelező.

Betegségkezelés

Láz, hányás, hasmenés, torokfájás esetén a dolgozót azonnal el kell tiltani a munkavégzéstől. A konyhai hőség gyengítheti a szervezet ellenálló képességét, figyeljünk a kollégák fizikai állapotára.

Folyadékpótlás

Biztosítani kell a korlátlan ivóvizet és a pihenőidőket a dekoncentráció és a kiszáradás elkerülése érdekében. A dekoncentrált személyzet könnyebben vét higiéniai hibát.

Biztonságos energia-spórolási lehetőségek extrém körülmények között

Az alábbi lépésekkel csökkenthető az energiafogyasztás anélkül, hogy az élelmiszer-biztonság sérülne:

Hűtőkapacitás optimalizálása:

Alacsonyabb forgalom, csökkentett nyitva tartás, vagy részleges leállás esetén állítsuk le a feleslegesen üzemelő hűtőket, fagyasztókat és a készleteket (a kereszt-szennyeződés és zsúfolt tárolás elkerülése mellett) koncentráljuk kevesebb hűtőtérbe. Az üzemen kívüli hűtő(ke)t takarítsuk ki, fertőtlenítsük, majd áramtalanítva hagyjuk nyitva (a penészedés elkerülése érdekében).

Ajtók és tömítések ellenőrzése:

Minimalizáljuk a hűtők nyitvatartási idejét. A kopott gumitömítéseket azonnal cseréljük ki, hogy elkerüljük

a hideg levegő szökését és a kompresszor folyamatos működését.

Gépek indítási ütemezése:

Ne járassuk a nagyteljesítményű sütőket és üstöket üresjáratban. Csak a tényleges termelési fázisban kapcsoljuk be őket teljes kapacitással.

Fedők és edények helyes használata:

Főzés közben mindig tegyünk fedőt az edényekre, és használjunk sík aljú, energiatakarékos főzőedényeket.

Közvetlen napsugárzás elleni fokozott védelem:

Ha a hűtőtestet (vagy a benne lévő hűtőmotort/kondenzátort) süti a nap, a berendezésnek sokkal „keményebben” kell dolgoznia a belső alacsony hőmérséklet fenntartásához. Ez folyamatos kompresszor-üzemet és extrém áramfogyasztást okoz!

A túlzott külső hőterhelés miatt a hűtőtér belső hőmérséklete megemelkedhet a kritikus +5 °C fölé. Ekkor a romlandó élelmiszerekben (húsok, tejtermékek, saláták) a baktériumok rendkívül gyorsan elszaporodhatnak.

A tűző napon lévő kompresszorok túlmelegedhetnek, ami a hűtőgép váratlan leállásához vagy teljes meghibásodásához vezethet, veszélyeztetve a teljes készletet. Hővédő fóliákkal, redőnyökkel, árnyékolókkal ez megakadályozható.

Napsütésnek kitett vagy melegebb napokon a hűtők belső hőmérsékletét a szokásosnál gyakrabban (naponta többször is) ellenőrizni és dokumentálni kell, hogy időben észleljük, ha a berendezés nem bírja a terhelést.

Kínálat tervezés és menü-szűkítés:

A szűkebb étlapkínálat kevesebb alapanyag-tárolást és hűtőkapacitást igényel, csökkenti a keresztszennyezés esélyét, és segít elkerülni az élelmiszer-pazarlást (energia + alapanyag veszteség).

Vízhasználat:

Az ételkészítéshez, kézmosáshoz, a munkafelületek fertőtlenítéséhez, valamint az edények, evőeszközök és konyhai gépek tisztításához kötelező az ivóvíz minőségű víz használata. Takarékosági megfontolásból tilos elzárni vagy korlátozni a kézmosók és a konyhai

előkészítők vízellátását! Az értelmetlen, indokolatlan vízfolyatást kerülni kell.

A csöpögő csapokat, hibás tömítéseket azonnal meg kell javítani.

A kifolyó vízmennyiség csökkentése közvetlenül mérsékli a víz-, a csatorna- és a melegítési költségeket. Ugyanakkor figyelni kell a hálózat biztonságára is. A pangó vízvezeték ágak rendszeres átöblítése és a melegvíz-rendszer időszakos felfűtése elengedhetetlen a baktériumok elszaporodásának megakadályozására.

A takarításhoz használt víz a használat során telítődik szerves anyagokkal. A szennyezett vízben a fertőtlenítőszer hatékonysága gyorsan csökken, ezért a vizet rendszeresen cserélni kell. Érdemes olyan modern, kombinált tisztító-

fertőtlenítő szereket alkalmazni, amelyek hideg vagy langyos vízben is teljes hatékonysággal működnek. A padló és a felületek felmosása előtt végzett alapos száraz feltakarítás csökkenti a felmosóvíz szennyeződését és a szükséges vízmennyiséget.

Vízkorlátozás esetén alternatív ivóvíz-forrásról (pl. lajtos kocsi, palackozott, ballonos ivóvíz) kell gondoskodni. Figyelni kell a helyi önkormányzat és a vízművek közleményeit. Ha a vízellátás hiánya miatt a biztonságos kézmosás, a takarítás vagy a hőkezelés nem biztosítható a higiénés előírásoknak megfelelően, az egységnek ideiglenesen szüneteltetnie kell tevékenységét.

Zónák bezárása, üzemben kívül helyezése:

Közvetlenül nem érinti ugyan a konyhai élelmiszer-biztonságot, de a nem használt vendégterekben (pl. különtermek) kapcsoljuk le a világítást és a szellőzést. Mellékhelyiségek világításának hosszútávú korszerűsítésével (mozgás-érzékelő világítás kapcsoló) drasztikusan csökkenteni lehet az össz energia-fogyasztást.

Összeállította: Dr. Szencz-Cseh Júlia a GHP munkacsoport titkára (2026.08.05.)

[Az útmutató ide kattintva is elérhető.](#)

FENNTARTHATÓSÁGI ROVATUNK HATÁLYBA LÉPETT AZ ÚJ SPANYOL ISKOLAI ÉTKEZTETÉSI RENDELET

Spanyolországban április 16-án hatályba lépett az oktatási intézmények egészséges és fenntartható táplálkozásáról szóló új királyi rendelet. A Food Service España közleménye szerint a közétkeztetési szektor már eddig is alkalmazta a jogszabályban most hivatalosan is rögzített intézkedések jelentős részét. Ezek közé tartozik a gyümölcsök és zöldségek napi biztosítása, a cukros italok korlátozása, az olajban sült ételek mennyiségének csökkentése, valamint az ipari péksütemények teljes elhagyása az iskolai menükből. Az új szabályozás emellett további követelményeket vezet be a szezonális alapanyagok, a biotermékek, a teljes kiőrlésű élelmiszerek, valamint a növényi alapú fehérjék iskolai étkezésbe történő beépítésére vonatkozóan.



A Food Service España hangsúlyozta, hogy az iskolai étkeztetés nem csupán alapvető szolgáltatásként funkcionál, hanem kiemelkedő oktatási eszközként is szolgál, amely hatékonyan népszerűsíti az egészséges és fenntartható étkezési szokásokat a fiatalok körében.

Forrás: VIMOSZ Hírlevél, 2026. május 22. 22. évfolyam 11. szám

EURÓPA EGÉSZSÉGESEBB ÉS FENNTARTHATÓBB ÉTRENDET KERES – NYILVÁNOSSÁ VÁLTAK A PLAN'EAT PROJEKT EREDMÉNYEI

Négy év kutatómunka, több ezer résztvevő és számos szakmai szervezet együttműködése után jelentős tanulságokkal zárult a PLAN'EAT projekt, amely azt vizsgálta, hogyan lehet egészségesebbé, fenntarthatóbbá

és társadalmilag igazságosabbá tenni az európai élelmiszerrendszereket.



Az adatok megmutatták:

- valóban annyiba kerül-e az élelmiszer, amennyit a boltban fizetünk érte?
- mely intézkedések javíthatnák a leghatékonyabban az európai emberek étkezését?
- hogyan lehetne összehangolt Európa élelmiszerpolitikája?

A PLAN'EAT az Európai Unió Horizon Europe programja által finanszírozott kutatási és innovációs projekt, amely korunk egyik legsürgetőbb globális kihívására keresi a választ: hogyan alakíthatók át az élelmiszerrendszerek egészségesebbé, fenntarthatóbbá és társadalmilag igazságosabbá.

Olvasd tovább: trademagazin.hu

LENGYELORSZÁGBAN ÚJ RENDELET GARANTÁLJA A NÖVÉNYI ALAPÚ MENZAI ÉTELEKHEZ VALÓ HOZZÁFÉRÉST

A lengyel egészségügyi miniszter aláírta azt a rendeletet, amely először biztosítja a diákok számára a teljesen növényi alapú, hüvelyesekre épülő iskolai menza-ételek elérhetőségét. Az új szabályozás 2026. szeptember 1-jén lép hatályba.

A Green REV Institute üdvözölte a döntést, amely szerint a növényi italalternatívák, a tej- és húshelyettesítők hivatalosan is a közétkeztetés részévé válnak. Az iskoláknak legalább heti egy alkalommal teljesen növényi alapú, hüvelyesekből készült ebédet kell biztosítaniuk, és a hüvelyesek a jövőben a hús és hal alternatívájaként jelennek meg a menükben.

A rendelkezés a Green REV és a Safe Food Federation hatéves szakmai és társadalmi munkájának eredménye. Egy 2025-ös felmérésük kimutatta: egyes iskolák menüjében a húsos fogások aránya elérte a 100%-ot,

míg a teljesen vegán opciók mindössze 0,28%-ot tettek ki. A jogszabály megalkotását motiválták ezek az eredmények, valamint az orvosszakértők figyelmeztetése is – például a húsfogyasztás és az egyre jellemzőbb gyermekkori elhízás összefüggéseiről.



A REV és a Safe Food Federation a rendelet életbe lépése után további programokat indít, többek között a Plant-Based School nagyköveti hálózat bővítését és helyi étel-miszer-politikák fejlesztését.

Forrás: trademagazin.hu

A BÉLRENDSZER A „MÁSODIK AGY” – ÁTTÖRŐ FELISMERÉSEK A MENTÁLIS EGÉSZSÉG ÉS AZ EMÉSZTŐRENDSZER KAPCSOLATÁRÓL –

Egyre több tudományos bizonyíték támasztja alá, hogy a bélrendszer nem csupán az emésztés központja, hanem kulcsszerepet játszik mentális egészségünk alakulásában is, étrendünk az agyműködésünkre is hatással van. Az úgynevezett „bél–agy tengely” révén testünk két meghatározó rendszere folyamatos párbeszédben áll egymással, és ez a kapcsolat alapjaiban befolyásolhatja a hangulatunkat, a stressz-szintünket és a mentális egészségünket – hangsúlyozza a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége. „Az egészség a belekben kezdődik” hippokratészi elve viszonylag köztudott, az azonban, hogy nem csak a fizikai, hanem a mentális egészségre is vonatkozik, a közelmúlt áttörő felfedezése. A bélrendszer tulajdonképpen a test rejtett kommunikációs rendszere, ami egy összetett ideghálózatral rendelkezik, ezért gyakran „második agyként” is emlegetik. Ez a rendszer képes önállóan működni, ugyanakkor szoros kapcsolatban áll az aggyal részben a bolygóidegen keresztül, részben pedig kémiai hírvivők, például hormonok és neurotranszmitterek segítségével.

Érdekesség, hogy a bélrendszer is termeli ugyanazokat a „jó közérzetért” felelős anyagokat, mint az agy,

beleértve a szerotonint és a dopamint. Ez magyarázatot ad arra, miért érezzük gyakran „gyomorból jövőnek” vagy zsigerinek az érzelmeinket, ami nyelvi szinten is megjelenik például olyan kifejezésekben, mint hogy félelmében összeugrott a gyomra, vagy elemész-tette a bánat. Ennek tudományos alapja, hogy a bélrendszerben élő mikroorganizmusok – az úgynevezett bélmikrobiom – közvetlen hatással lehetnek érzelmi állapotunkra. A bél-agy kapcsolata ugyanis több mint trend, a mikrobiom és az agy között bizonyítottan szoros az összeköttetés.

Olvass tovább: mdosz.hu

LÁTHATATLAN VÁLSÁG, VALÓS KÉNYSZEREK – BESZÁMOLÓ A MENTES MUNKACSOPORT ÜLÉSÉRŐL

Munkaerőhiány, változó fogyasztói igények, szigorodó szakmai és fenntarthatósági elvárások egyszerre szűkítik a működési mozgásteret és növelik a megfelelési kényszert.



A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Mentés Munkacsoportjának márciusi ülésén ezekre a kihívásokra keresték a gyakorlati válaszokat: a munkaerőpiaci helyzettől a funkcionális és mentes termékfejlesztésen át az innováció, a piacra jutás és a körforgásos megoldások kérdéséig több, egymással összefüggő terület került napirendre. Az ülést Éder Tamás, a NAK étel-miszeripárért felelős országos alelnöke nyitotta meg, a szakmai programot pedig Szabolcs Péter, a Mentés Munkacsoport elnöke vezette.

Olvass tovább: trademagazin.hu

TÁJÉKOZTATÓ FÜZETET ADOTT KI A GAZDASÁGI VERSENYHIVATAL AZ ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ ÁLLÍTÁSOKRÓL

Hiánypótló, áttekinthető és jól felhasználható tájékoztató füzetet adott közre a Gazdasági Versenyhivatal (GVH) az élelmiszerekre vonatkozó (bele értve az étrend kiegészítőket is) egészségre, tápanyag összetételre és gyógyhatásra vonatkozó állítások szabályairól.



A fogyasztók érdekeit védő, összetett, hazai és európai szabályozást gyakorlati példákkal mutatják be, támogatva ezzel a vállalkozások jogkövető magatartását.

[A kiadvány ide kattintva tekinthető meg \(klikk\).](#)

NEHÉZFÉMEK AZ ÉLELMISZEREKBE – TÖBB MINT 100 RIASZTÁS EGY ÉV ALATT

A 2024-es EU-s bejelentések szerint több tucat esetben találtak ólmot és kadmiumot zöldségekben és gyümölcsökben, míg közel 70 alkalommal higanyt vagy kadmiumot halakban és haltermékekben. A Laborhírek legfrissebb cikke az élelmiszerekben előforduló nehézfémek kockázatait mutatja be az európai riasztási rendszer adatai alapján, egy budapesti független vizsgálólaboratórium szakértőinek segítségével tekinti át a szennyeződés forrásait, a leginkább érintett termékeket, a gyermekek fokozott kockázatát, valamint a szabályozás és a laboratóriumi vizsgálatok szerepét.



A közelmúlt adatai alapján a nehézfémek jelenléte továbbra sem tekinthető marginális problémának. Az Európai Unió élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerének (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) 2024-es bejelentései szerint több tucat esetben azonosítottak ólom- és kadmiumszennyezést zöldségekben és gyümölcsökben, míg közel hetven alkalommal higanyt vagy kadmiumot mutattak ki halakban és haltermékekben.

Olvass tovább: trademagazin.hu

NNGYK: NEM MEGFELELŐEK AZ ÁZSIAI ONLINE PIACTEREKEN VÁSÁROLT BIOCID TERMÉKEK

Nem felelnek meg a jogszabályoknak az Európai Unión kívüli, online piacokról rendelt biocid termékek – derült ki a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (NNGYK) ellenőrzése során. A központ szerdán juttatta el a Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatósággal együttműködve végzett vizsgálat eredményeit az MTI-hez. E szerint a vizsgált fertőtlenítő-, rágcsáló- és rovarirtó-, valamint riasztószerek címkéje nem magyar nyelven készült, és engedély hiányában nem tartalmazta azokat az információkat, amelyek a biztonságos felhasználáshoz szükségesek lennének. A termékeknek nem volt mindig egyértelmű, hogy pontosan milyen hatóanyag van bennük, így előfordulhat, hogy a rendelt termék olyan összetevőt tartalmaz, amelyet az Európai Unióban már nem lehet biocid termékekben használni, vagy olyan magas a hatóanyag-koncentrációja, hogy megfelelő szaktudás nélkül kockázatos az otthoni felhasználása.

Olvass tovább: trademagazin.hu

SZÍVESEN ENNÉK A MENZÁN, HA... – LEZÁRUL A BUDAPESTI SCHOOLFOOD4CHANGE PROJEKT

Az Európa-szerte futó uniós projekt célja az volt, hogy az iskolai étkezést élvezetessé és egészségessé tegye a gyerekek és a bolygónk számára, és egyfajta katalizátor szerepet szánt az iskoláknak az élelmiszer-ellátó rendszer fenntarthatósági szempontú átalakításában. Budapesten több iskola, szülői közösség és fővárosi cég is csatlakozott, hogy megmutassa, a rendszer alakítható és a sulis menza lehet nagyon jó is.



A (új ablakban nyílik meg) SchoolFood4Change egy nemzetközi projekt, amely az elmúlt három négy évben 12 európai ország 16 városában közel 43 000 iskolát ért el, és ennek köszönhetően több mint 600 ezer gyerek étkezése vált egészségesebbé és fenntarthatóbbá – többek között Budapesten is.

Olvass tovább: budapest.hu

VILÁGDÖNTŐBEN A MAGYAROK

A magyar csapat a 9. helyen végzett a Bocuse d'Or marseille-i európai válogatóján, ezzel bejutott a 2027 januárjában rendezendő lyoni világdöntőbe. A kontinens egyik legrangosabb szakácsversenyén ezúttal Dánia győzött, Norvégia lett a második, Olaszország pedig a harmadik.



Magyarországot Kelemen Roland séf, Vincze Zoltán commis, Dalnoki Bence coach és Széll Tamás képviselte. A magyar csapat a tányértémában tintahalat és marha bélszínt párosított magyar füstölt sajttal, zöldfűszerekkel, valamint újborgonyával, zöld spárgával és karalábéval. A tál középpontjába a vörös morgóhal került, amelyet fésűkagylóval töltöttek, almafaforgácson füstöltek, és bouillabaisse ihlette velouté kísért. A fogásokban több ponton is megjelent a magyar gasztronómiai karakter: csicseriborsó-paprikás, tejföl, uborkasaláta, valamint Tokaji Aszúból készült „hamis kaviár” is szerepet kapott.

Forrás: trademagazin.hu

MDOSZ: NEM CSAK EMÉSZTÉS: A MIKROBIOM AZ EGÉSZ SZERVEZET MŰKÖDÉSÉRE HAT

A mikrobiomkutatás az elmúlt évek egyik leggyorsabban fejlődő táplálkozástudományi területévé vált. Ma már egyre több kutatás vizsgálja, hogyan függ össze a bélrendszer mikrobaközössége az immunrendszer működésével, az anyagcserével, a mentális egészséggel vagy akár az öregedési folyamatokkal.



A Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége Táplálkozási Akadémia hírlevelének legfrissebb száma arra hívja fel a figyelmet, hogy a mikrobiom támogatása nem speciális „csodadiéták”, hanem elsősorban a kiegyensúlyozott, rostban gazdag táplálkozáson és az életmódbeli tényezőkön múlik.

Olvass tovább: trademagazin.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.

KÖZÉTKÉZTETŐK, 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

