HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2020. július

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
KÖZSZÖV Hírek 3
Koronavírus: nincs bizonyíték arra, hogy az élelmiszer forrása vagy átviteli útja 3
„Az élelmiszerbiztonság mindenki vállalkozása, most és a jövőben is” - a 2020-as élelmiszerbiztonsági világnap ünneplése 3
Megkérdeztük a Nébih-től hol érhetők el az ételmérgezések adatai 4
Egy több, mint 500 fő megbetegedésével járó ételfertőzés is volt 2019-ben 5
Figyelem! Az ételfertőzés tanulságainak összefoglalása - avagy Más kárán tanul az okos! 6
Létfontosságú az edények eszközök funkció szerinti elkülönítése, megjelölése, a jelölések ismerete 7
Ételfertőzés miatti tárgyalás a gyulai bíróságon - Huszonhatan fertőződtek meg szalmonellával, egy beteg meghalt 7
A 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet módosítási tervei alapján kérdéseinkre az OGYÉI válaszolt 7
Húsminőségi hibák felismerése -Kérdéseinkre A Nébih válaszolt 12
Újabb termékkörökre terjesztette ki a származási ország egyértelmű jelölését az Agrárminisztérium 14
Pénzügyi megvilágításban a közétkeztetés - Beszélgetés Dr. Kovács Pállal 14
Emlékeztek az üzemi konyhákra? Ezeket az ételeket ette régen a munkásosztály 21
Megjelent és elérhető A 2020-as globális táplálkozási jelentés 21
Tisztújítás zajlott a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségben, Krivács András elnök maradt 22
A Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének új elnöke Szűcs Zsuzsanna 22
Másfél milliárd forintból újulhatnak meg konyhák a gyermekétkeztetésben 23
Együttműködési megállapodást kötött a Nemzeti Agrárkamrával a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség 23
Savanyú eredmények a Nébih csemegeuborka tesztjén 24
Miért nem romlik meg soha a méz? 24
OVIKERT Program -egyre népszerűbb és sikeresebb, miközben a helyes táplálkozásra is nevel 24
Impresszum 25

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasók! Kedves KÖZSZÖV Tagok!

Különleges és szokatlan nyár az idei. A közétkeztetők közül sokan továbbra is kényszerpihenőn vannak, közben bizakodva figyelik a híreket és ugrásra készen azon gondolkodnak, hogyan és mikor induljanak, indulhatnak újra. A járvány kapcsán a hírek jönnek és mennek, még kapkodjuk a fejünket, de már nem minden hír hallattán. Lassan hozzászoktunk, hogy járvány, szaknyelven pandémia van, és nemcsak a szakértők, de mindenki véleményt alkothat, bölcselkedhet, és úgy tűnik, a foci után ez lett az a szakterület, amihez legtöbben a „legjobban” értenek.

Nos, nekünk ebben az ellentmondásos állásfoglalásokkal és jóslásokkal teli környezetben kell felelősséggel, jól döntenünk, készülnünk az újra indulásra. Jó hír, hogy továbbra sem írtak le Covid-19 fertőzést, amely élelmiszerrel terjedt volna, viszont úgy tűnik, egyelőre az életünk részéve válik a tömegek kerülése és a távolságtartás, ami ugyebár egy közösségi étkeztetés, tömegétkeztetés esetében kihívásokkal teli feladatot jelent. Mivel a veszélyhelyzettel kapcsolatos rendelkezéseket visszavonták, újra életben vannak a táplálkozási előírások, és megszűntek a gyermekek étkeztetésében a házhozszállítások. Azt gondolom kevésbé nyúl mellé, aki figyeli az operatív törzs közléseit, közben készül a tanévkezdésre, és működése során következetesen betartja a GHP-ban leírtakat. A felkészülés fontos része a karbantartás, a meszelés, csatorna tisztítás, a nagytakarítás, az eszközök átvizsgálása, pótlása és cseréje. Augusztusban érdemes a

dolgozók higiénés tudását felfrissíteni, erre az időszakra célszerű a dolgozók oktatását ütemezni. Ennek kivitelezése nem igényel külső előadót, a GHP az élelmezésvezetőknek támpontokat ad.

Szövetségünk elnöksége júniusban ülésezett, ahol elhangzott a 2019 éves munka és gazdálkodás elnöki beszámolója, és megfogalmazásra kerültek az új helyzethez igazodó feladatok.

Ígéretünknek megfelelően ebben a lapszámunkban is foglalkozunk a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításával, az OGYÉI ennek kapcsán adott válaszait változtatás nélkül közöljük.

Megkerestük a NÉBIH-et is kérdéseinkkel, fókuszba helyezve a 2018-ban és 2019-ben lezajlott ételmérgezések és ételfertőzések kivizsgálásából a konyha üzemeltetők számára levonható tanulságokat, és rákérdeztünk a húsminőségre is.

Jó ideje foglalkoztat bennünket, hogy az elvárások mögött pénzügyi teherviselő képesség van, miközben keveset beszélünk róla. Még a februári „KÖSZ" döntővel párhuzamosan megtartott konferencián kezdtünk el foglalkozni a közétkeztetés gazdasági hátterével, és a témában nagyon érdekes, lebilincselő előadás hangzott el Dr. Kovács Pál részéről. Most újra megkerestük, és a kérdést ismét körbejártuk, amiből egy tanulmánynak is beillő hosszabb riport született. Sokat gondolkodtunk azon, hogy mit is kellene kihagyni belőle, vagy későbbi lapszámokban közölni, aztán arra jutottunk, hogy ebből semmit nem szabad kihagyni, így teljes, így kerek, és akit érdekel, szánjon rá időt, olvassa el, megéri!

Olvassák hírlevelünket és véleményüket, észrevételeiket osszák meg velünk.

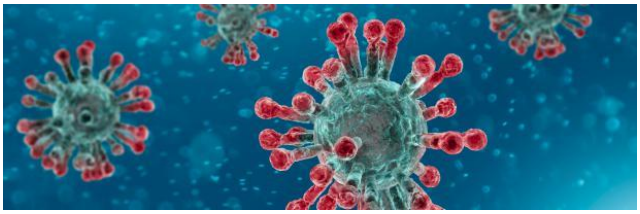
Azoknak, akik még szabadságon vannak, kellemes nyári pihenést és sikeres újrakezdést kívánok a KÖZSZÖV elnökége nevében:

Zoltai Anna

KÖZSZÖV HÍREK

2020.június -29-én ülésezett a KÖZSZÖV elnöksége. A járvány miatt elmaradt májusi éves konferenciánk helyett itt hangzott el Rózsás Anikónak, a KÖZSZÖV elnökének 2019-ről szóló éves beszámolója, amit az elnökség egyhangúan elfogadott. A beszámoló a honlapon megtalálható.

KORONAVÍRUS: NINCS BIZONYÍTÉK ARRA, HOGY AZ ÉLELMISZER FORRÁSA VAGY ÁTVITELI ÚTJA



Az EFSA szorosan figyelemmel kíséri a koronavírusbetegség (COVID-19) kitörésének helyzetét, amely a világ számos országát érinti. Jelenleg nincs bizonyíték arra, hogy az élelmezés valószínűleg a vírus terjedésének forrása vagy útja.

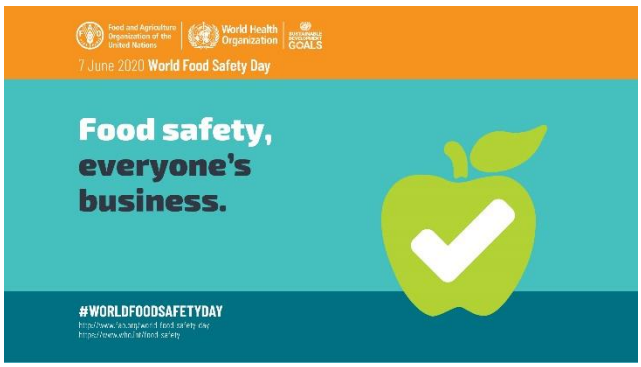
Forrás: EFSA (klikk)

„AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁG MINDENKI VÁLLALKOZÁSA, MOST ÉS A JÖVŐBEN IS" - A 2020-AS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI VILÁGNAP ÜNNEPLÉSE

Második alkalommal ünnepelték 2020. június 7-én az élelmiszerbiztonsági világnapot.

efsa
European Food Safety Authority

„Az élelmiszerbiztonság az EFSA mindennapi feladata, de mindenkinek az a dolga, hogy fontolja meg az élelmiszerbiztonságot most és a jövőben is, ha korlátozni akarjuk az éghajlatváltozás hatásait, és fenntartható globális élelmiszerrendszereket építünk a fogyasztók, a termelők és a természetes világunk érdekében." mondta Bernhard Url.



Az EFSA ügyvezető igazgatója, Bernhard Url azt is elmondta: „A 2020-as élelmezésbiztonsági világnap kapcsán az EU élelmiszer-biztonsági rendszerének három fontos elemére kívánnak összpontosítani – az egészségre vonatkozó megközelítés, a fenntartható élelmezési rendszerek és az élelmiszerbiztonság közös felelőssége megvalósítására.

Az európaiak számára a leggyakoribb élelmezésbiztonsági aggodalmak a haszonállatokban használt gyógyszerekkel való visszaélés (44%), az élelmiszerekben található növényvédőszer-maradékok (39%) és a környezetszennyező anyagok (37%) adják.

Az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatok kapcsán legmagasabb a bizalom a tudósok (82%) és a fogyasztói szervezetek (79%) részéről, majd a gazdálkodók (69%), a nemzeti hatóságok (60%), az EU intézményei (58%) és nem kormányzati szervezetek (56%) következnek.

Olvass tovább (klikk)

MEGKÉRDEZTÜK A NÉBIH-TŐL HOL ÉRHETŐK EL AZ ÉTELMÉRGEZÉSEK ADATAI

Kérdés: ***Hol érhetők el az ételmérgezésekkel kapcsolatos 2018-as és 2019-es adatok, és mik a mások számára hasznos tanulságok?***

Tóth Dávid osztályvezetőtől azt a tájékoztatást kaptuk, hogy ezeket az adatokat is, mint több más, az élelmiszerlánc-biztonság szempontjából fontos adatot az országos főállatorvosi jelentés tartalmazza, amely a Nébih honlapon (klikk) elérhető.

2018-ban **83** élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúját jelentették**, 2616** megbetegedéssel. Kivizsgálás után **43** esemény bizonyult élelmiszer eredetűnek, melyben összesen 1654 személy betegedett meg, közülük **73** beteg került kórházba. Haláleset nem történt.

2018-ban az események száma másfélszeresére emelkedett a 2017. évihez képest. **Emelkedett a tömeges méretű – egyidejűleg 29-nél több megbetegedéssel járó – események száma is.** 2017-ben 10, 2018-ban 16 tömeges esemény volt.

A jelentés szerint 2018-ban az események 37%-a közétkeztetésben, 51%-a vendéglátásban történt. Előfordult 5-5%-ban kereskedelmi létesítményből származó, illetve kistermelőtől vásárolt élelmiszer elfogyasztását követő esemény és 2%-ban egy területi ivóvízjárvány.

Nyilvántartott, az élelmiszer láncban előfordult élelmiszer eredetű események és megbetegedések számának alakulása 2008-2018

év	Bejelentett			Nyilvántartott			
	Esemény	Beteg	Kórházban ápolt	Esemény	Beteg	Kórházban ápolt	Meghalt
	száma						
2008	83	2265	175	67	1811	164	2
2009	79	1124	89	50	1035	75	1
2010	106	2416	109	43	1409	78	0
2011	95	1783	167	49	1140	105	0
2012	78	1332	148	31	773	102	0
2013	58	1572	180	26	1023	64	0
2014	73	2561	256	34	1709	113	2
2015	77	2255	151	47	1416	99	1
2016	96	3602	177	49	2684	157	3
2017	50	2038	94	28	1301	57	3
2018	83	2616	112	43	1654	73	0
2019	60	2395	218	35	2033	173	0

(forrás: Országos Főállatorvosi jelentés, és szóbeli közlés)

Ételmérgezés, ételfertőzés események és megbetegedések száma, előfordulási helyek szerint 2017-2018-2019 években

év	előfordulási hely	
	közétkeztetés	vendéglátás
	esemény / megbetegedés	
2017 +	15/931	13/370
2018 +	16/902	22/520
2019 ++	8/1059	23/914

(forrás: Országos Főállatorvosi jelentés és szóbeli közlés)

Szerkesztői megjegyzés:
A közétkeztetési események száma 2019-ben kedvezően alakult, ami mögött a Nébih Minőség-vezérelt Közétkeztetés programja keretében zajló minősítéseknek, az azokkal együtt járó ismeret bővüléseknek szerepe lehet.

Az élelmiszeripari szektor mulasztására, nyomonkövetési hibáira visszavezethető fűszer-kömény okozta (csattanómaszlag szennyezés az iparilag csomagolt őrölt köménymagban) több helyszínen, elhúzódó időben jelentkező atropinmérgezésekre (több, mint 100 fő megbetegedése) külön, mint ipari előfordulásra a jelentés nem tér ki, és a megbetegedést okozó ételekre sem.

A jelentés megemlíti, hogy 2018-ban előfordult egy időben elhúzódó, azonos főzőkonyhára és fogyasztói körre visszavezethető bölcsődéseket, óvodásokat érintő tömeges szalmonellózis, 3 megbetegedési csúcsponttal.

2018-ban 32%-ban, legtöbbször szalmonella volt a kórokozó és 12 %-ban Bacillus cereus.

Szerkesztői megjegyzés:
Az 3 csúcsponttal járó esemény tanulságait később érdemes volna mélyebben kiértékelni. A Bacillus cereusról következő lapszámban részletesen írunk.

A jelentés kitér arra is, hogy a megbetegedések hátterében egyidejűleg többféle konyhatechnológiai hiba állt. 8 esetben fertőzött nyersanyag használatát igazolta a laboratórium, 11 esemény vizsgálata során elégtelen hőkezelést-, hőntartást-, hűtést, 12 esetben keresztszennyeződést, utószennyezést, nem megfelelő tárolást állapítottak meg. 12 eseménynél a megbetegedést elősegítő tényező ismeretlen maradt.

Az osztályvezető elmondta, hogy legtöbbször a közegészségügyi hatóság jelzése alapján kerül egy-egy ételmérgezés a látókörükbe, a vállalkozások önbejelentése ritka, de előfordul. Érdekességként említette, hogy 2019-ben lezajlott egy máglyarakás okozta megbetegedés.

EGY TÖBB, MINT 500 FŐ MEGBETEGEDÉSÉVEL JÁRÓ ÉTELFERTŐZÉS IS VOLT 2019-BEN

Tájékoztatást kaptunk a Nébih-től a **2019. szeptemberben lezajlott, méreteiben legsúlyosabb közétkez-**

tetési eseményről, ahol 818 fogyasztóból közel azonos időben 575-en megbetegedtek, és 80-an kerültek kórházba, Salmonella Entritidis kórokozó okozta ételfertőzésben. A fertőzés forrását nem sikerült megállapítani. Laborvizsgálat igazolta, hogy az ételfertőzést majonézes kukorica saláta közvetítette, melynek készítésekor több konyhatechnológiai hibát is elkövettek: előző napon megfőzték a mirelit kukoricát, nagy tömegben több órán át hűtőtéren kívül tárolták a zöldségelőkészítőben. A tároláshoz és a másnapi bekeveréshez használt műanyag edényeknek vegyes funkciója volt, többek között néhány nappal előtte abban keverték be a galuskát (tojás + liszt). Az iparilag előállított majonézt helyben ízesítették.

A kifejezetten jó adottságú konyhát 2015-ben és 2018-ban a Nébih jónak minősítette, ugyanakkor a 2018-as szakvéleményben szerepelt az eszközök jelölésének hiánya, az edények és eszközök keveredése mosogatáskor, és az, hogy a dolgozók élelmiszerbiztonsági tudásszintje javítandó.

A kivizsgáláskor a dolgozók élelmiszer-biztonsági oktatásról olyan dokumentumot mutattak be, amely az eseményt megelőzően két nappal datálódott.
Az eljárás során a főzőkonyha működését felfüggesztették, és a konyhát több, mint 2 millió Ft bírsággal sújtották, valamint a közel 800 ezer Ft-os labor költséget is kiterhelték. A kivizsgálás nem hatékony fertőtlenítőszer használatot is megállapított, ezért fertőtlenítőszer visszahívás is történt.

FIGYELEM! AZ ÉTELFERTŐZÉS TANULSÁGAINAK ÖSSZEFOGLALÁSA - AVAGY MÁS KÁRÁN TANUL AZ OKOS!

A meteorológiai adatok visszakeresése alapján azokban a napokban, amikor az ételfertőzés zajlott a napközbeni hőmérséklet 27-31°C körül volt, azaz tombolt a szeptemberi nyár.

Tanulságok:

1. A „Nébih Minősítések” szöveges részét minden esetben érdemes elolvasni és a feltárt hibákat orvosolni.
2. A fogyasztásra kész élelmiszerek és nyers élelmiszerek eszközeit és helyiségeit nem szabad összekeverni. Fontos az eszközök és helyiségek funkció szerinti elkülönítése, amivel a keresztszennyezést, utószennyezést, utófertőzést akadályozzuk meg.
3. A hűtőlánc megszakadása és az utószennyezés együtt rendkívül nagy kockázat, mert a nagy tömegben megfőzött ételek másként viselkednek, külső hőmérsékleten zajló lehűtésük nem hatékony.
4. Kizárólag olyan ételeket szabad elkészíteni, amelyeknek a biztonságos elkészítéséhez a feltételek (kellő számú, jelölt és elkülöníthető edény, eszköz, hűtőkapacitás) rendelkezésre állnak.
5. A külső hőmérséklet befolyással van az élelmiszerbiztonságra, szükség esetén az étlapot célszerű megváltoztatni.
6. Nem elegendő a dolgozók higiénés oktatásáról papírt készíteni, fontos a tudás, az oktatás hatékonysága is.
7. Közétkeztetésben, amennyiben nincs gyorshűtő kapacitás, az ételeket naponta frissen kell készíteni, és elkészülte után 3 órán belül fogyasztásra kiadni, vagy hűteni, vagy 63°C fölött tartani.
8. A majonéz abban az esetben is kiváló táptalaja a kórokozóknak, ha iparilag előállított termékről van szó.
9. A nem hatékony fertőtlenítőszerek használata álbiztonságot eredményez.
10. A megelőzéshez minden információ megtalálható a GHP-ban, amit érdemes rendszeresen forgatni.

Zoltai Anna

LÉTFONTOSSÁGÚ AZ EDÉNYEK ESZKÖZÖK FUNKCIÓ SZERINTI ELKÜLÖNÍTÉSE, MEGJELÖLÉSE, A JELÖLÉSEK ISMERETE

Az előző cikkben ismertetett ételfertőzés vizsgálata **többek között feltárta a nyers és közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszerek eszközeinek keveredését, mely sajnos gyakori oka vendéglátásban és étkeztetésben a kereszt-szennyezésnek és utófertőzésnek.**

Érdemes a nyári karbantartások, a tanévre felkészülés során számba venni az edényeket, eszközöket, vágódeszkákat, késeket, adagoló eszközöket, tálakat, tálcákat és szűrőket.

Meg kell nézni, hogy a főzési kapacitással arányos méretben és számban, jó állapotban rendelkezésre állnak-e. Egyre több helyen látni, hogy a fogyasztásra kész ételekhez fehér, a nyers húsokhoz piros, a zöldségekhez és gyümölcsökhöz zöld, a halhoz kék, a kenyérhez barna, a tojáshoz sárga edényeket, eszközöket használnak.

Támogatónk:

http://www.hunniakristaly.hu/

A színek leosztása természetesen lehet egyedi bármilyen jelölés jó, ha azt, az eszközöket használó munkatársak ismerik és helyesen alkalmazzák.

Fontos tudni, hogy az előkészítőkben használt edényeket és eszközöket az előkészítőkben kell elmosni és tárolni.

Az előkészítésekről bővebben a GHP 5.1.3, 6.6 fejezetében, az eszközök mosogatásáról 8.3 fejezetében lehet olvasni.

www.hunniakristaly.hu/haccp-kesek
www.hunniakristaly.hu/haccp-vagolapok
www.hunniakristaly.hu/haccp-csipeszek

ÉTELFERTŐZÉS MIATTI TÁRGYALÁS A GYULAI BÍRÓSÁGON - HUSZONHATAN FERTŐZŐDTEK MEG SZALMONELLÁVAL, EGY BETEG MEGHALT

Huszonhatan fertőződtek meg, többen kórházba kerültek, egy beteg pedig elhunyt négy évvel ezelőtt egy gyulai vendéglátóhely menüként készített zúzapörköltjétől, illetve annak köretétől. Az ügyészség társtettesként elkövetett, halálos tömegszerencsétlenséget okozó, foglalkozás körében elkövetett gondatlan veszélyeztetés vétségével vádolja az éttermet üzemeltető kft. ügyvezető nőjét és a vendéglátóhelyet irányító férfit.

Olvass tovább (klikk)

A 37/2014.(IV.30.) EMMI RENDELET MÓDOSÍTÁSI TERVEI ALAPJÁN KÉRDÉSEINKRE AZ OGYÉI VÁLASZOLT

Amint előző számunkban jeleztük, kérdéseinkkel megkerestük az OGYÉI-t. A kérdéseket és az azokra kapott válaszokat változtatás nélkül közöljük.

Kérdés: ***Köszönjük, hogy a KÖZSZÖV is meghívást kapott a "Közétkeztetési kerekasztal" munkájába, amely a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet módosításán dolgozik. Szeretnénk olvasóinkat tájékoztatni arról, hogy a munka mikor indult, és kiket milyen szervezetek delegáltak ebbe a munkacsoportba, továbbá van-e lehetőség menet közben becsatlakozni?***

Válasz: A 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról (továbbiakban: Rendelet) módosítása kapcsán egyeztetés indult, az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (továbbiakban:

OGYÉI) által szervezett „Közétkeztetési kerekasztal” formájában. Az első alkalom 2019. november 21-én, a második 2020. március 11-én került megrendezésre. A hatóságok oldaláról jelen voltak a Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal munkatársai.

OGYÉI
Országos Gyógyszerészeti
és Élelmezés-egészségügyi Intézet

A résztvevők között ott voltak a különböző szakmai szervezetek képviselői, mint például a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, és a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége. Továbbá a Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Karának, Dietetika és Táplálkozástudományi Tanszékének, a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetének, a Budapesti Gazdasági Egyetemnek és az Egészségügyi Szakmai Kollégium Dietetika Tagozatának munkatársai is jelen voltak, a közétkeztetésben dolgozó élelmezésvezető és dietetikus szakemberek mellett. A résztvevők a saját területükkel összefüggő javaslataikat fogalmazhatták meg, amelyek a hatósági ellenőrzések eredményeiből, az elmúlt öt évben érkezett kérdésekből és a mindennapi gyakorlatból származtak. A jelenlegi egyeztetéssorozat már a végéhez közeledik.

Kérdés: ***Ha a rendelet módosítás kapcsán gyakorló élelmezésvezetőknek, konyhavezetőknek javaslatuk van, és nem tagjai szövetségünknek, hogyan tudják azt a munkacsoport tudomására hozni?***

Válasz: A gyakorló élelmezésvezetők, konyhavezetők kérdéseiket, javaslataikat egyaránt eljuttathatják a fővárosi és megyei kormányhivatalok, valamint a járási hivatalok népegészségügyi feladatokért felelős főosztályaihoz, osztályaihoz, valamint az OGYÉI részére.

Kérdés: ***Melyek a rendelet bevezetése óta eltelt időszak tanulságai és melyek azok az előírások, amiket az életszerűség miatt terveznek megváltoztatni - enyhíteni, szigorítani?***

Válasz: 2016 decemberében a Rendelet már átesett egy módosításon, a közétkeztetési szektor gyakorlatából és a hatósági ellenőrzésekből szerzett tapasztalatok alapján. Ez érintette pl. a hozzáadott cukor mennyiségét, ami 8 E%-ról, 10 E%-ra nőtt. Illetve emelkedett a napi adható só mennyisége is a bölcsődés és óvodás korosztályoknál. 2017-ben az Egészségügyi Világszervezet (WHO) és az Emberi Erőforrások Minisztériuma (EMMI) között létrejött kétoldalú együttműködési megállapodásnak köszönhetően az OGYÉI munkatársainak irányításával elkészült a rendelet hatásait felmérő vizsgálat, melynek főbb eredményeit az Országos Iskolai MENZA körkép 2017 kiadványban foglaltuk össze.

Az alábbiakban néhány kiemelt pont: A közétkeztetési rendelet bevezetését követően az általános iskolai közétkeztetésben tapasztalt kedvező változások a következők voltak.

- Az egészséges táplálkozáshoz illeszkedő új ételeket vezettek be, új nyersanyagokat használtak, melyek a gyerekek többségének ízlettek.
- Biztosítani tudták a napi előírt energiamennyiséget.
- Tartani tudták a maximálisan adható hozzáadott cukor energiaszázalékot.
- Az iskolai kérdőívek alapján jelentősen növekedett az olyan általános iskolák aránya, amelyekben naponta egyszer és naponta többször biztosítottak friss zöldséget, gyümölcsöt a gyerekeknek.
- Csökkent a hagyományos, bő zsiradékban való sütés technológiáját használó konyhák aránya.
- Csökkent azon étlapoknak a száma, melyeken egyáltalán nem voltak feltüntetve a Rendeletben előírt tájékoztatási információk (az energia, a főbb tápanyagok és az allergének).
- Növekedett azon iskolák száma, melyek ki tudják elégíteni a diétás étkeztetési igényt.

Viszont az is kiderült, hogy még mindig van hová fejlődni. Ezt követően az OGYÉI vezetésével az NNK és a

kormányhivatalok népegészségügyi munkatársainak közreműködésével további két hatásvizsgálat készült. Az GYÉI azon dolgozik, hogy közelítse a feleket, a megvalósítást támogató programokat indítson, megoldási javaslatokat fogalmazzon meg azokon a területeken, ahol további fejlesztésekre van szükség. Ennek egyik lépéseként hívta össze a közétkeztetési Rendelet módosításával foglalkozó „Közétkeztetési kerekasztal" egyeztetéseket.

Amennyiben lehetőség lesz a Rendeletben változtatást tenni, többek között a következő területeket érintően várhatók módosítások:

• Bizonyos életkoroknál és ellátási formáknál a napi energiabeviteli tartományok módosulnak.

• A bölcsődés és óvodás korosztályoknál a tíz élelmezési napra vonatkozó tej-tejtermékek beviteli mennyisége csökkentésre kerül.

• A 6. számú melléklet, az „Egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vonatkozó előírások tíz élelmezési napra, 1 főre számítva" egyes előírásai - kiemelten az egész napos ellátási formára vonatkozólag – módosulnak.

• Az 1. számú mellékletben, a „Nyersanyag-kiszabati előírás egy adagra / fő" is várhatóak finomhangolások.

• Az elmúlt években jelentősen növekedett az igény a diétás étkeztetésre, azonban a felmérések alapján még mindig jelentős számú azoknak az intézményeknek a száma az országban, akik nem tudják megoldani a diétás étkeztetést a gyermekek számára. Ebben az évben kiemelt feladata az OGYÉI-nek, hogy ennek megoldására javaslatokat dolgozzon ki.

A Rendeletet közvetlenül nem érintő, iskolai táplálkozás-egészségügyi környezet területén is igyekszik az OGYÉI javaslatokat megfogalmazni azon döntéshozói szervek számára, akiknek a hatáskörébe tartozik ezen problémák megoldása.

• Például továbbra sem minden iskolában biztosított, hogy ivóvízhez ingyenesen, a mosdón kívül is hozzá lehessen jutni.

Nem növekedett a helyi kistermelői termékeket beszerző közétkeztetők köre. A jövőben erre is nagyobb figyelmet kell fordítani a közbeszerzésekben, mert a fenntarthatóság kiemelt szerepet tölt be a mai világban, amihez a közétkeztetésnek is valamilyen módon igazodnia kell. Hasznos lehet ehhez az Európai Bizottság támogatásával készült „A minőségi szolgáltatás megválasztása a közétkeztetési szerződések kötése során" elnevezésű útmutató (klikk) a magán és közintézmények számára.

• Az ebéd elfogyasztására biztosított idő változatlanul átlagosan csak 30 perc. Ezzel kapcsolatban az OGYÉI benyújtotta a javaslatát az illetékes államigazgatási szervnek, hogy a minimum étkezési idő bruttó 45 perc legyen, ami a nevelési-oktatási intézmény SZMSZ-ében kötelezően biztosítandó lenne.

• A napi nettó nyersanyagnorma nem nőtt, átlagosan 386 Ft. Az érintett szervekkel egyeztetés alatt áll egy országos minimum napi nettó nyersanyagnorma, illetve a diétás étkeztetésre egy emelt minimum nettó nyersanyagnorma bevezetése.

• Több energiát javasolt fordítani a közétkeztetés népszerűségének növelésére, hogy a gyermekek, a szülők, a pedagógusok, és az élelmezés területén dolgozók mind ismerjék a rendelet céljait, fő irányvonalait.

• Ki kell alakítani az élelmezésben dolgozó munkatársak (szakács, diétás szakács, konyhalány stb.) táplálkozás-egészségügyi képzésének rendszerét, melynek segítségével fokozható a közétkeztetésben kínált ételek élvezeti értéke és az étkezés élménye.

• Az étkezéshez megfelelő körülményeket szükséges biztosítani (optimális étkezőberendezés, ép étkészlet és bútorzat stb.).

Kérdés: ***A munkacsoport tervei szerint a változtatásokra mikortól lehet számítani, a módosított rendelet mikortól lép életbe?***

A Rendelet módosítására vonatkozó javaslatunkat 2020 harmadik negyedévére készítjük el.

Kérdés: ***Várható-e a számítások alapját képező egységes és új tápanyagbázis megjelenése, esetleg online elérhetősége?***

Az OGYÉI kiemelten fontosnak tartja és több lépést is foganatosított már egy egységes, online élelmiszerösszetételi adatbázis létrehozása érdekében, amely a Magyarországon előforduló élelmiszerek energia, makrotápanyag, vitamin és ásványi anyag adatait tartalmazza.

Kérdés: ***Milyen új, a közétkeztetést támogató programokat indított a közelmúltban az OGYÉI, és azok hol érhetők el?***

Válasz: A Rendelet megvalósíthatóságát segítve, az OGYÉI évek óta jelentős erőfeszítéseket tesz. 2017 szeptemberében elindította a – Rendeletben, az élelmezésvezetőként dolgozó szakemberek számára előírt továbbképzési kötelezettség teljesítéséhez szükséges – táplálkozás- egészségügyi tárgyú képzését, ahol már több mint 2000 élelmezésvezetőt oktattak le. 2019-ben megtartotta az első Diétás gyermek közétkeztetés című továbbképzést, ahol több mint 100-an vettek részt a közétkeztetési szektorban dolgozó dietetikusok és élelmezésvezetők közül.

A https://merokanal.hu/ az OGYÉI információs oldala, az egészséges táplálkozásról, a közétkeztetésről és a táplálkozási felmérésekről. Továbbá itt lehet olvasni az OGYÉI különböző közétkeztetést támogató programjairól is.

Az OGYÉI 2016 őszén elindította az „Élj könnyebben!" kampányt, melynek célja az volt, hogy pedagógusoknak, szülőknek, diákoknak és a közétkeztetés szolgáltatóinak nyújtson segítséget a gyermekek táplálkozásának élvezetesebbé és egészségesebbé tételéhez. 2016-ban két pályázatot is kiírt „Keressük Magyarország TOP 50 legfinomabb menza ételét!" és „Ki lesz 2016 közétkeztetője?" címmel. A pályázatokban közel 7500 általános és középiskolás diák vett részt és szavazott kedvenc menzaételére. A legnépszerűbb ételeket tartalmazó receptgyűjtemény bárki számára hozzáférhető a kampány honlapján, a www. merokanal.hu weboldalon. 2017-ben leforgatott és a közösségi oldalán közzétett egy 10 részes videósorozatot, a menzák kulisszatitkairól, „Mindent a menzákról" címmel. A videók jelenleg is elérhetők a Merőkanál.hu weboldalunkon:
https://merokanal.hu/mindent-a-menzarol-videok/

2018-ban a konyhai dolgozókra is kiemelt figyelem irányult. Ennek szellemében meghirdette a „Ki lesz 2018 legkedvesebb iskolai konyhásnénije vagy bácsija?" pályázatot. Ennek nyertese Irma néni lett, akit azért szeretnek a gyerekek, mert kedvességet sugároz és odafigyel a gyermekek igényeire. 2018-ban egy másik pályázatot is hirdetett az OGYÉI „Keressük 2018 legjobb diétás közétkeztetőit!". Eredményhirdetésre 2019-ben került sor a Diétás gyermek közétkeztetés című továbbképzésen, ahol a részt vevő cégek bemutathatták a pályázati anyagaikat, receptjeiket és jó gyakorlataikat. Ezzel is gazdagítva a résztvevők tudását. Készült egy Diétás étkezés című kiadvány is, amelynek a célja, hogy eligazítsa a szülőket, a pedagógusokat és a gyermekélelmezésben dolgozó szakembereket, a leggyakoribb diétákat (laktózintolerancia, cöliákia, tejfehérje-allergia, tojásallergia, szénhidrátanyagcsere-zavarok) illetően és támogassa az egységes szemlélet kialakítását. Annak érdekében, hogy az érintett gyermekek étrendjük korlátai ellenére is az egészségük megőrzéséhez és megfelelő fejlődésükhöz szükséges legoptimálisabb étkeztetésben részesüljenek. Az EMMI támogatásával 2018/2019-ben kidolgoztuk és teszteltük, az „Egészséges táplálkozást ösztönző iskola" programot, melynek célja, általános iskolában megvalósuló, fókuszcsoportos beszélgetésekkel bevezetett pilotprogram kidolgozása volt, amely elősegíti a közétkeztetési rendelet hatályba lé-

pésével megvalósuló reformok széleskörű elfogadását, a gyermekek egészséges táplálkozásra való nevelését, a lehető legtöbb érintett szereplő bevonásával. Programunk alapja a közétkeztetés egyes szereplői közötti (jellemzően akadozó) párbeszéd megindítása, a helyi közétkeztetés erősségeinek és hiányosságainak közös feltérképezése és közös megoldáskeresésre való ösztönzés. A közétkeztetés egyes szereplői közötti párbeszéd megindulása érdekében az iskolákban kihirdetésre került a „menzabizottsághoz" való csatlakozás lehetősége. A menzabizottságok összetétele és működésének módja iskolánként eltérő volt, hiszen mindenhol más igények merültek fel a közétkeztetéssel és egészséges táplálkozással kapcsolatban, és az egyes menzabizottságok lehetőségei is eltérőek voltak. A program 2018 tavaszán lebonyolított szakaszában került sor azoknak az irányelveknek a meghatározására és annak a jógyakorlat-eszköztárnak a kialakítására, amely a menzabizottságok tevékenységének alapját képezheti. A program keretében egy szülőknek és pedagógusoknak szóló hiánypótló kiadvány is készült, amely közérthető formában mutatja be az egészséges táplálkozás pozitív hatásait, az iskolai közétkeztetés rendszerét és a Rendelet legfontosabb előírásait.

https://merokanal.hu/egeszsegorzoiskola/kiadvany/

A 2019/2020-as tanév kezdetén az OGYÉI a programban részt vevő iskolák részére a tanulói létszámnak megfelelő példányszámban biztosított összesen 4550 nyomtatott kiadványt. Így országszerte már több ezer szülő és pedagógus szerezhetett mélyebb ismereteket az iskolai közétkeztetés igénybevételének előnyeiről és arról, hogyan táplálkozzanak a gyerekek ahhoz, hogy megfelelően fejlődjenek, eredményesek legyenek az iskolában, elkerüljék a betegségeket és hosszú távon is optimális legyen a testsúlyuk.

Kérdés: ***Az egyre hangosabb és közösségi médiákban kommunikáló "menzaforradalmárok" szerint az óvodában nem kötelező az étkezést igénybe venni, (akár csak a kis étkezéseket, akár mindhárom étkezést) ha a szülő az ott adott ételtől eltérőt szeretne a gyermekének, pl, mert vegetáriánus, vagy a vallása miatt másként étkezik, vagy elutasítja az adalékanyagokkal készült pékárut és húskészítményeket. Ilyenkor a szülő minden nap a gyermekkel együtt beadja az intézménybe az ételt. Kérdésünk, ha az élelmiszerbiztonsági előírásokat betartják, úgy, mint a speciális diéták esetében (felcímkézett zárt dobozolt adagok, külön hűtő, mikró, stb) erre a jogszabályok alapján van-e lehetőség, vagy az ilyen gyakorlat jogsértő.***

Válasz: A kérdés nem tartozik közvetlenül a Rendelet hatáskörébe. Az 1997. évi XXXI. törvény [Gyvt.] Gyermekétkeztetés 21. § (1) értelmében „Természetbeni ellátásként a gyermek életkorának megfelelő gyermekétkeztetést kell biztosítani a gyermeket gondozó szülő, törvényes képviselő vagy nevelésbe vett gyermek esetén a gyermek ellátását biztosító nevelőszülő, gyermekotthon vezetője, illetve az Szt. hatálya alá tartozó ápolást, gondozást nyújtó intézmény vezetője kérelmére, továbbá Intézményi gyermekétkeztetés 21/A. § (1) értelmében „Ha a szülő, törvényes képviselő eltérően nem rendelkezik, az intézményi gyermekétkeztetés keretében a nem bentlakásos intézményben * a) a bölcsődében, mini bölcsődében böl-

csődei ellátásban részesülő gyermekek részére az ellátási napokon a reggeli főétkezést, a déli meleg főétkezést, valamint tízórai és uzsonna formájában két kisétkezést, b) a gyermekek és a tanulók számára az óvodai nevelési napokon, valamint az iskolai tanítási napokon az óvodában és a nem bentlakásos nevelési-oktatási intézményben a déli meleg főétkezést, valamint tízórai és uzsonna formájában két kisétkezést kell biztosítani." Van lehetőség arra is, hogy a szülő biztosítsa gyermeke étkeztetését, ennek megvalósításához hatósági engedély nem szükséges. A bevitt ételek azonban nem tartoznak a közétkeztetés keretei közé, így arra vonatkozóan az intézményt, valamint a közétkeztetőt felelősség nem terheli. Amennyiben az intézményben a bevitt étel tárolásának, melegítésének tárgyi feltételei rendelkezésre állnak, valamint az intézmény házirendjébe belefér, úgy a szülő és az intézmény közös megegyezésével vihetők be. A bevitt étel a főző-, tálalókonyhára nem kerülhet be, annak hűtve tárolását külön hűtőben, melegítését szintén külön melegítőeszközben kell megoldani. Az ételfogyasztást követően az edény elmosogatása a konyhán szintén nem történhet. Fentieket figyelembe véve, ha az otthonról bevitt étel és annak étkezőben történő elfogyasztása közegészségügyi problémát nem vet fel, a népegészségügyi hatóság a bevitel elé akadályt nem állít. A HACCP előírások betartására, az ételek tárolására és kiszolgálására vonatkozó kérdések megválaszolásában a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal az illetékes.

HÚSMINŐSÉGI HIBÁK FELISMERÉSE - KÉRDÉSEINKRE A NÉBIH VÁLASZOLT

A közétkeztetésben sokakat foglalkoztató szakmai kérdéseket tettünk fel egy beszélgetés során a Nébih szakembereinek. *Olcsó húsnak híg a leve!* Ez a közmondás hatalmas „arany igazságot" fogalmaz meg. A húsminőség, és a húsminőségi hibák felismerése témában beszélgető partnerem Dr. Radácsy Katalin osztályvezető asszony volt, aki elismert szaktekintély és több évtizedes tapasztalattal rendelkezik a hazai vágóhidak és húsüzemek hatósági felügyeletében.

Elmondta, hogy a konyhákra kerülő érett és fogyasztásra alkalmas hús minőségének kialakulásában az állattartás, a takarmányozás mellett fontos szerepe van az élőállatokkal történő bánásnak, így a szállításnak, bár kötelező pihentetési idő már nincs vágás előtti pihentetésnek, a kábításnak és véreztetésnek, egy szóval az állatjóléttel kapcsolatos szabályok betartásának. Szerepe van még a vágást követő hűtésnek, a hús helyes érési folyamatainak a darabolás és a csomagolás körülményeinek, a hűtőlánc megtartásának, mely befolyásolja a darabolt termékek mikrobiológiai állapotát és eltarthatóságát.

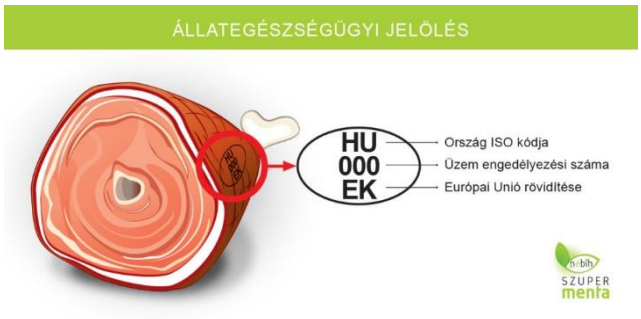
Minél rövidebbek ezek a folyamatok -a vágás, darabolás és felhasználás között eltelt idő - annál frissebb a hús. Javasolja a hazai vágásból, rövid ellátási láncon át érkező húsok beszerzését, nemcsak a távolság miatt, hanem a szigorú hazai állatorvosi és hatósági felügyeletek miatt is.

Magyarországon a rendszeres hatósági felügyelet mellett az élelmiszer előállító létesítményeknek, így a vágóhidaknak, daraboló üzemeknek, valamint az előkészített húst előállítóknak, a hazai és az Európai Uniós rendeletek folyamatosan elvégzett önellenőrzéseket írnak elő, amelyek minőségi és mikrobiológiai

vizsgálatokat is jelentenek. Egy-egy beszállító kiválasztásakor, vagy vevői audit keretében érdemes ezeket a belső vizsgálati eredményeket elkérni, tanulmányozni. Egyetértett a „vevői audit”-ok gyakorlatával, vagy bevezetésével, mert a vevő is hatással van a húsbeszállítók tevékenységére: az üzemek ugyanis el akarják adni a terméküket, azaz „a vevő diktál.”

Szerkesztői megjegyzés:
Ezt a nagy konyhák tudják hatékonyan érvényesíteni, aminek pozitív hatása a kis konyhákon is megjelenhet, ha pl. szövetségünkön keresztül tájékoztatni tudunk a pozitív vevői auditokról.

A darabolók, az előkészített és darált húst beszállítók vevői auditján érdemes megnézni, hogy **az üzemben felhasznált alapanyag honnan származik,** gondos-e az **üzem beszállító kiválasztási rendszere**, esetleg lezajlott-e a vágóhíd auditja, és az milyen eredményt adott. **Kérhetjük a hús származásának megjelölését is**. Július 15-től egyébként a kiskereskedelemben nemzeti színű zászlócskával kötelező megjelölni a húsok származását, így azt is, hogy hazai termékről van szó.



Ha az állat vágása külföldön történt, de a darabolása itthon, akkor a rendelet értelmében a hazai vállalkozás azonosító jelölése (ovális jelölés, mely felső harmadában az ország ISO kódja –hazai esetén HU –középen az üzem engedélyezési száma, alsó harmadban EK) kerül a termék csomagolására.
A hazai állati eredetű élelmiszervállalkozások listája a következő linken érhető el, ha valaki szeretné tudni az általa vásárolt termék származását:
https://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/elelmiszer-uzemlistak

Osztályvezető asszony javasolja a konyhákon **a GHP-ban** is leírt **mennyiségi és minőségi húsátvételt,** ami a jelölés és szállítólevél, vagy számla pontos adatainak ellenőrzése mellett, a termék megjelenésének - hőmérséklet, érzékszervi megfelelőség (szín, illat, textúra, konzisztencia, összenyomhatóság) is jelenti. A **hús színe** fontos érzékszervi szempont, ami állatfajonként eltérő, míg a marha sötét vörös, a sertés világosabb, a baromfi egészen világos.
A túl világos, vagy túl sötét szín különösen a sertéshúson, érési hibát rejt, az ilyen húsból készült étel minősége nem lesz megfelelő, ugyancsak rossz minőségű étel készíthető a konzisztenciájában hibás húsból is.
A minőséget meghatározza a hús pH -értéke is. Jó hús érésnél ez az érték 5,7-5,8, ilyenkor a hús egészségesen rugalmas. Ha a hús pH -ja alacsony (savas), a hús szerkezete laza, petyhüdt, ha lúgos, a hús tömött, feszes, konzisztenciájú.
Az illat eltérés közismert, a romlott hús illata jellemző, és jól észlelhető. Az engedélyezett üzemek listájának használata mellett Dr. Radácsy Katalin javasolta, a jogsértések listájának áttekintését is.
https://portal.nebih.gov.hu/jogsertesek
https://elelmiszerlanc.kormany.hu/jogsertesek

Zoltai Anna

Támogatónk:
MIRBEST

ÚJABB TERMÉKKÖRÖKRE TERJESZTETTE KI A SZÁRMAZÁSI ORSZÁG EGYÉRTELMŰ JELÖLÉSÉT AZ AGRÁRMINISZTÉRIUM

A sertéshúsok esetében bevezetett jelölési előírás pozitív tapasztalatai alapján újabb termékkörökre terjesztette ki a származási ország egyértelmű jelölését az Agrárminisztérium - közölte Nagy István tárcavezető. A július 15-étől érvényes szabályok értelmében ezentúl a juh-, a kecske- és a baromfihús esetében is egyértelműen, jól látható módon fel kell tüntetni a származási országot, emellett a csomagolatlan formában árusított zöldségeknél és gyümölcsöknél zászlóval kell jelölni a magyar terményeket.

Az agrárminiszter arra emlékeztetett, hogy 2020. január 15-e óta a nem előrecsomagolt friss vagy hűtött sertéshús végső fogyasztónak történő értékesítésekor az állat származási helyét és ha eltérő, a vágási helyét jól látható módon fel kell tűntetni a kereskedelemben. Az előírás célja a lakosság korrekt tájékoztatása, hogy a különböző származású húsok egymástól egyértelműen elkülöníthetőek legyenek.

Fotó: AM

Nagy István hozzátette: a vásárlók és az ágazati szereplők pozitív visszajelzései alapján az Agrárminisztérium július 15-étől újabb termékköröknél teszi kötelezővé a származási információk jelölését, ezzel is segítve a lakosság számára a tudatos és körültekintő vásárlást. A jövőben a húsok esetében már a juh, a kecske és a baromfitermékeknél is szerepeltetni kell a származási helyet.

Kifejtette: a csomagolatlanul értékesített, hazai termesztésű zöldségek és gyümölcsök mellett ezentúl magyar zászlót is láthatnak majd a vásárlók, egyéb esetben azonban továbbra is elegendő a szöveges tájékoztatás. A tárcavezető arra hívta fel a figyelmet, hogy az előírás a termelői piacokat nem érinti.

Az Agrárminisztérium a jövőben is mindent megtesz annak érdekében, hogy a vásárlók számára segítse a tudatos választás lehetőségét, a kiváló minőségű magyar élelmiszerek egyértelmű megkülönböztetését a kínálatban.

(AM Sajtóiroda)

Támogatónk:

HUNGARO CHEMICALS

PÉNZÜGYI MEGVILÁGÍTÁSBAN A KÖZÉTKEZTETÉS - BESZÉLGETÉS DR. KOVÁCS PÁLLAL

Zoltai Anna riportja

A mai, változó világunkban egyre jobban látjuk, hogy a hazai közétkeztetés nem csupán a minőségről, a kiszabatokról, az alapanyagokról és a dietetikáról szól. Egyre jobban szembesülünk mi szakemberek is a nyersanyagárak emelkedésével, a fejlesztési szükségletekkel, a minőségi étrend és a hatósági előírások okán felmerülő igények pénzügyi vonzataival. Kérdések tömege merülhet fel bennünk: Mire elég a normatíva? Lesz-e fejlesztés? A gyereklétszám csökkenés okozhat-e szektorális elbocsátásokat? Az emelkedő alapanyagárak megjelennek-e a szolgáltatási díjban, vagy olcsóbb, helyettesítő termékeket kapnak majd gyermekeink? Mi lehet a közétkeztetés iránya? A kérdések megválaszolására valószínűleg egy üveggömb lenne csak képes, most ezekről - is – megkérdeztem az öt gyermekes családapát, dr. Kovács Pált, aki jogászként, közgazdászként egy évtizedig vezette a hódmezővásárhelyi közétkeztetést, és pénzügyi nézeteivel a februári konferenciánkon már hatalmas sikert aratott a KÖZSZÖV hallgatósága körében.

Gyakorlatból ismeri a közétkeztetés, mint önkormányzati kötelező feladat ellátás gazdasági hátterét. A mai magyar közétkeztetésben a minőségi szolgáltatás iránti elvárás mennyire formálódott ki?

- Sajnos ma hatalmas szakadék van az adottságok és az elvárások között. A szülők és gyermekek az elvárásaikat a mai média formavilágához illesztik, azaz az étrend legyen egészséges, minőségi és a szolgáltatási kultúra illeszkedjen egy 21. századi nyugati színvonalhoz. Ehhez képest komoly kontrasztot ad a rendelkezésre álló források mértéke. Elmondható, hogy a nyugati közétkeztetéshez viszonyítva annak kb. 10-30%-ával gazdálkodunk, amibe beleértendők a fejlesztési források is. Ezt még inkább árnyalja, hogy az alapanyag költségszintje nagyságrendileg azonos.

Jelenleg kiket tekint a közétkeztetés finanszírozó szereplőinek?

-A normatív forráselosztásnál a Magyar Állam bír meghatározó szereppel, a feladatellátási kötelezettség pedig az iskolafenntartó egyházakat és helyi önkormányzatokat terheli. Ők biztosítanak esetenként pótlólagos forrásokat a működéshez. Harmadlagos teherhordozó szereplők pedig maguk a szülők – amennyiben gyermekétkeztetésről beszélünk.

Hogy látja, jelenleg jól működik a gyermekétkeztetés finanszírozási rendszere?

- Ez nagyon összetett kérdés. Kezdeném ott, hogy a mai magyar közétkeztetés kétségkívül egy jóléti vívmány, mellyel számos környező ország nem dicsekedhet. De ez mára édes teherré is vált a résztvevők számára. Mit értek ez alatt? A Magyar Kormány az elmúlt 5 évben nagyságrendileg megnövelte az önkormányzatok normatív támogatási szintjét, amihez azonban – szociális érzékenység okán – a támogatotti kör radikális kibővítését is biztosította. A helyi önkormányzatoknak és egyházi fenntartóknak ezen keretekhez kell és kellett illeszkedniük. Ha minőségi szolgáltatást akarnak, bizony jobban bele kell nyúlniuk a zsebükbe és saját fejlesztési és működési bevételükből kell kihasítani a közétkeztetés számára. Hogy ezt megteszik-e jelenleg a fenntartók? Általában korlátolt mértékben, de leginkább sehogy. Miért? Mert nem éri meg nekik. A szülők így is úgy is elégedetlenek a közétkeztetés szintjével. Az önkormányzatok ritkán tudnak olyan fejlesztést véghez vinni forrás hiányában, mely szélesebb társadalmi elégedettséget váltana ki a szülőkből, gyermekekből. Így marad a toldozgatás meg a kommunikáció.

Mi a baj a szülőkkel, és a gyermekekkel?

- A szolgáltatást igénybe vevők a gyermekek. Merőben nem mondok Önnek újat azzal, hogy a mai kor fogyasztója általánosan „Jekyll és Hyde” kórban szenved, amit alapvetően a média és a társadalmi normák sugároznak számára.

Szerkesztői megjegyzés:
„Jekyll és Hyde” kór: az emberi lény kettős természete, az a gondolat, hogy mindannyiunknak jó és rossz változata van, hogy mindketten együtt élnek a belső térben, és hogy a rossz a társadalmat elnyomja.

Ez azt jelenti, hogy társadalmi elvárás a zöldég-gyümölcs és szénhidrát szegény életmód, főzelékek fogyasztása napi x kalória bevitele mellett, 18 órától pedig lakat a hűtőre. Ezzel szemben a többségi fogyasztónál az étkezés sötét és settenkedő oldala is megjelenik a hűtők sütemény, pizza, tészta, hamburger részlegeinek kirámolásával. Párhuzamos trendek működnek tehát a streetfood és a kímélő étrendek párhuzamos versenyfutásával. Ez a kettőség jelenik meg

a szülő fejében is. Egészségeset akar adni gyermekének, de közben a trendi – E-ktől gazdagított és ételízesítővel túladagolt – mű kaját nincs ereje megvonni tőle. Ezért sajátos megoldásként a szülő az egészséges étkezést (ami sokszor drágább is) a közétkeztetéstől várja, ő pedig a könnyebb, trendi „műkaját" adja a gyermekének. Hangsúlyozom, ezt a nagy számok törvénye alapján mondom, rengeteg ellentétes példát ismerek magam is. Így sajnos nagyon nehéz valós eredményt elérni, hiába minden kormányzati good practice törekvés. Ha a főzelék verseng a pizzával, mindig az utóbbi fog kiütéssel nyerni és jönnek az állandó minőségi problémák…… és hasonló problémák vannak a pénzügyek terén is.

Pénzügyek terén? Mit ért ez alatt?

Helyi, konkrét példával élek. A támogatott gyermekétkezéséért a szülőnek havi 7000 Ft-ot kellett fizetnie, mint 50%-ban államilag dotált. Természetesen állandóan háborgott, mennyi pénzt fizet az ételért. Eközben egy este a párjával a vendéglőben egy vacsoráért kiadtak 10.000 Ft-ot. Kérdem én, hol van itt az arányok mérlegelése? Gyerekem egész havi és teljes napi étkezéséért sokallom a hétezret, miközben majdnem egy személy vacsoráját teszi ki csupán ez az összeg? De még egy példa. Kollégista gyermek, napi öt étkeztetés kb. 1500 Ft-ért. Az igazgató felháborodottan jelezte, hogy a vacsora nem mindig húsos meleg étel, ezért a gyereknek 2.000 Ft-ért pizzát kell rendelni. Nem tudom érzik-e a problémát? Az 1.500 Ft-os napi öt étkezéses szolgáltatás minőségi követelményeit a fogyasztók, szülők finoman szólva is magasra helyezik, kritika az van, ugyanakkor a kétezres pizza nem gond.

Összefoglalva egy mondatban, az szerintem lassan nem normális, hogy egy komplettált főétkezést egy péksütemény kiskereskedelmi árából kell kihoznunk. Mindez nagyon jelentős értékaránytalanságot jelent, minőségi problémát okoz, ami majdan társadalmi szinten is egészségügyi gondokat és költségeket fog jelenten. És sajnos jelenleg ezen felállás természetes mind a fogyasztóknak, mind az önkormányzatok többségének.

Ön szerint lehet ebből most konklúziót vonni?

- Minden példából lehet és kell is konklúziót vonni. Az állam tudatosan, felelősségteljesen vállalta a közétkeztetés többletfinanszírozását. Ugyanakkor a felvállalt egészségtudatosabb közétkeztetés magasabb költségszintjével, a nagyságrenddel megnövelt támogatotti kör finanszírozásával, a 10-20%-kal emelkedő élelmiszerárakkal, az évtizedek alatt elamortizálódott ingatlanokkal, egyéb tárgyi eszközök okozta többlet fejlesztési igényekkel jelenleg nem tud egyedül mit kezdeni. A szülők számára a mostani helyzet finanszírozásilag kedvező, 80%-uk kap mentességet vagy kedvezményt. Ugyanakkor sok esetben negligálva a költségoldalt alaptalanul fogalmaznak meg kritikát a közétkeztetés színvonalával szemben és sokszor tapasztaljuk a moslék mennyiségéből, hogy amiért nem kell fizetni, annak nincs értéke. Ez van.

Álláspontom szerint legyen arányosabb teherviselés, legyenek magasabb díjak, ami magasabb minőséget és elvárást alapozhat meg. Mindez pedig értéket fog létesíteni társadalmi szinten is.

Van szerepük az önkormányzatoknak a kialakult helyzetben?

- Igen, ott vannak az önkormányzatok, akik a díjmegállapítás révén többletforrásokat tudnának a közétkeztetés rendszerébe bevonni. Azonban a díjmegállapítás tudjuk jól, mindig politikai kérdés is. Sőt a választások közeledtével egyre inkább kizárólagossá válik ezen szempontú megközelítés. Legtöbbször azt látjuk, hogy a díjak abszolút értékükben legfeljebb az általános inflációval emelkednek. Ami pedig a közétkeztetési költségkosár indexértékének csupán töredékét adja.

Miért?

Mert a közétkeztetési cégeknél a bérek és alapanyagok teszik ki a költségek javát, ez pedig többszöröse a

KSH inflációs szintjének. Mindez pedig azt eredményezi, hogy a bejövő díjbevétel vásárlóértéke csökken, ez pedig minőségcsökkenést hoz. De kérdem én, miért is emelné az önkormányzat a díjat? Hiszen a gyermekétkeztetés kibővített támogatott rendszerének következtében a közszolgáltató cégek által kiszámlázott díj kb. 60-80%-át már az önkormányzatoknak kell állnia. Azaz hülye lennék emelni a díjat rendeletileg, ha a közszolgáltató cég a ceh java részét úgyis nekem számlázza.

Az állam által biztosított önkormányzati normatíva nem függ a szolgáltatás minőségétől, mennyiségétől, árától?

- Jó kérdés, nem függ. Az állam egy rossz szolgáltatás esetén is a gyermek után annyi kvótát fizet, mint egy jó étkezés esetén. Vannak hatósági előírások, NÉBIH és ÁNTSZ követelmények, de ezek nincsennek becsatornázva minőségi korrekciós tényezőkként az állami normatíva megállapításába.

Szükséges lenne ez a becsatornázás?

Mindenképpen egészségesebb versenyhelyzetet teremtene. Az önkormányzatok küzdenének valahol a forrásért, ez pedig a szolgáltatási színvonal emelkedését hozná, azaz a gyerekek, a fogyasztók járnának jól. Az önkormányzatok mindig is érzékenyek a normatívára, hiszen részben ebből élnek, ebből látják el feladataikat. Ha lenne minőségi korrekció a normatíva rendszerében, azonnal lenne nagyobb odafigyelés és emelkedő minőség.

És egyébként is van idehozható jó példa: Korábban mi is bevezettük a NÉBIH vizsgálati kérdősorát a cégnél, amit a kollégák premizálásánál vettünk figyelembe. Miért ne lehetne ezt felhasználni értékmérőként akár a normatíva differenciálásánál?

Minőség szerinti normatíváról beszél. A minőség alapja a beszerzett alapanyag. Ezt rendszerint közbeszerzési pályázatokon szerzik be – többnyire a legolcsóbb áron. Ez befolyásolhatja általánosságban a minőséget és az Ön által felvázolt minőségdifferenciált normatív rendszert?

- Feltétlen. A növekvő bér- és alapanyagköltségek miatt egyre több a rosszabb minőségű helyettesítő termék aránya a közétkeztetés polcain. Ez rossz irány, de kényszerhelyzet. Ezen termékek a kényszer és a szabályozás miatt előnybe kerülnek. Kényszer, mert ki kell termelnem a költségeket, és szabályozási eredmény, mert a mai közbeszerzési törvény szigorú kereteket határoz meg. Ugyanakkor a törvényi szabályozás erősen sematizált és sokszor sajnos kontraproduktív.

Kontraproduktív? Mit ért ez alatt?

A kontraproduktivitás szó azt jelzi, hogy a célzott előnnyel ellentétes hatást érünk el valamivel. A közbeszerzési törvény nagyon helyes és célszerű jogelvek és joggyakorlatok mentén alakult ki és formálódik, de nem tud elszakadni a sémák alkalmazásától. Ezen sémák pedig nem alkalmazhatók a közétkeztetésben. Mit értek ez alatt? Óriási ár-kilengések vannak éven belül is a piacon. Ezért az általános éves kiírások során a beszállítók kénytelenek nagyobb árrés-szinttel, úgynevezett pufferrel számolni, mivel ők beszerzéseiket eltérő időben és áron eszközölik. Mindez azt eredményezi leegyszerűsítve, hogy éves szinten magasabb alapanyagköltséggel jönnek ki a közétkeztetési cégek, mintha akár napi akár havi árral dolgoznának. Mindez 6-8%-os többletköltséget eredményez számukra. Ez akár éves szinten 12-16 Mrd HUF többletköltséget is okoz országos szinten. Mondhatnám, ez a kockázatviselési felár, amit a közétkeztetési cégek fizetnek meg a végén – kivéve, ha nem önkormányzati irányításúak. Ott ugyebár nem érvényesül a közbeszerzési törvény szabályozása.

Közszolgáltató cégekről beszélt. Az ő szerepüket a közétkeztetés kusza rendszerében miképpen látja?

- Kicsit olyannak látom a felállást, mint az egyszeri mesében, ahol Józsika a kapott pofont továbbadja a kutyának, az a macskát harapja meg, ami meg a verebet falja fel. A tanmese alapján szerintem a közszolgáltató

cégek a virtuális verebek. A felelősség, mindinkább a forráshiány problematikája az alsóbb szintek felé haladva sűrűsödik be és váltódik ritka fillérekké, és még ritkább forintokká. A végső operatív megoldást minden szereplő a közétkeztető cégtől vagy intézménytől várja, legyen az szülő, önkormányzat vagy központi kormányzat. Sajnos valahol a cégek, intézmények is hibásak, hiszen nem hallattatják hangjukat, hogy „Hé, figyúzz már, nekem 500 Ft-ból kell összeraknom azt, amit a szomszéd kisvendéglőben 2000 Ft-ért adnak!" Pedig biztos vagyok abban, hogy az önkormányzatok, de még inkább a kormányzat képes és kész meghallgatni az alulról jövő konstruktív hangokat és innovatív elképzeléseket, illetve a döntéselőkészítő rendszerekbe hajlandó lenne beleépíteni egyes, szakmai érvekkel kellően megtámasztott javaslatokat. De ha ezek nem születnek meg, úgy a kormányzati nyitottság ellenére sem lesz lehetőség az együttműködésre.

Ön szerint fontos lenne a kooperáció? Milyen téren látja ennek szükségét?

A kormányzattal? Feltétlen! A közétkeztetés jelenlegi struktúrája működőképes, de a pajzson vannak komoly rések. Az első és legfontosabb probléma, hogy a rendszerben elkülönült szakmai szereplők vannak, akik kizárólag saját szakmai zsargonjuk nyelvét tudják és akarják beszélni. Ez alatt értem a NÉBIH-et, ÁNTSZ-t, állami költségvetéssel foglalkozó központi szervezeteket, KSH-t, MÁK-ot, polgármesteri hivatalokat, képviselő-testületeket és közgyűléseket, közszolgáltató intézményeket és cégeket és magukat a fogyasztókat is. Ahogy most végig gondolom, lehet, hogy egy mondattal sikerült végig sértenem az ország valamennyi szakmai szereplőjét. Pedig nem ez a célom. De látni kell, hogy mindenki parciális módon, saját szemszögéből és hatásköréig érdekelt a témában. Nincs jelenleg egy átfogó tanulmány ismeretem szerint, mely összességében tudna adni a vagyoni, jövedelmezőségi, tulajdoni, piaci részesedés, szakmai nívó szerint egy általános tájékoztatást a szektor helyzetéről. Mert nincs ehhez értő, egy szervezeti rendszerbe rendezett szakember bázis, mert nincs kiépített adatbázis, mert nem volt eddig ilyen irányú igény gerjesztve. Gerjeszteni kell az igényt egy átfogó közétkeztetési piaci térkép, illetve egy statikus és dinamikus adatbázis kialakítására. Ez az első lépés. Ez egy orvosi diagnózis felállításának lehetőségét adja, mely alapján az esetleges betegségek orvosolhatók, mely alapján megalapozott strukturális átalakítás-tervezetek alakíthatók ki – akár a közétkeztetési szakmai szervezetek közreműködése mellett.

Az Ön által kifejtett gondolatok igen radikálisnak tűnnek. A közétkeztetés melyik szintjét látja átalakíthatónak?

- Nem szabad azt mondanunk, hogy nem nyúlhatunk egy szinthez sem. Miért? Mert minden téren romlik a versenyképességünk a versenyszektorhoz képest (eredményesség, termelékenység, piacvesztés). Amennyiben a kormányzat nyitott az innovatív gondolkozásra, konstruktív párbeszédre, úgy a szektor teljes átvilágítása lehetővé válik, melyből gazdaságilag a kormány, az önkormányzatok és a fogyasztók csak profitálhatnak. De ki nem kerülve kérdését felül kell vizsgálni a tálaló és főzőkonyharendszer, illetve éttermi ingatlancsoport fejlesztésére vonatkozó rendszerszintű elgondolásokat. De itt említeném meg az 5%-os Áfa bevezetésének lehetőségét is a közétkeztetésben a társadalmi fontosságra tekintettel.

A kedvezmények szintjét és körét indokolt lenne áttekinteni, a ténylegesen arra rászorulók számára azonban továbbra is kell támogatást biztosítani. Végezetül indokolt átgondolni, hogy a helyi önkormányzatok szerepvállalása milyen szinten szükséges és indokolt. Ne felejtsük el, az önkormányzatok a közétkeztetésben jelenleg az ingatlanokat biztosítják, illetve a pótlólagos működési forrásokat nyújtják, a közszolgáltató személyéről gondoskodnak, közvetetten küzdenek a fogyasztói problémákkal. Ez nem hálás szerep.

És amíg nincs szektorátvilágítás, milyen lehetősége van az önkormányzatoknak, cégeknek a működést illetően?

- Az önkormányzatok szakmai alapú díjemelési metodikát kell, hogy kövessenek, ami persze konfliktusgerjesztő. A nyersanyagbeszerzések szabályos, transzparens, de hatékony módjára kell törekedniük. A cégeknél, intézményeknél felügyelt folyamatracionalizálást kell végrehajtani, mely a költségek 5-25%-os megtakarításával járhat.

Ez nagy szám. Mit ért folyamatracionalizálás alatt?

- Mint említettem, az alapanyagbeszerzést és működést optimalizálni kell. Azaz a beszerzési források bővítése, a szabályozók könnyítése, az elosztási csatornák átláthatóvá tétele, a termelési központosítás kialakítása szükséges. A közétkeztetésben létre kell hozni a folyamatos monitoringot, kontrollingot a gazdasági szemlélet területén is (receptúra, kiszabat, ügyfélelégedettség). Befelé fordulás, leépülés és fedezeti veszteségszint-emelkedés helyett innovativitás kell a szektorba. Diverzifikálni kell a piacot, bővíteni kell az ellátotti szegmensi létszámot, állandó minőségmenedzsmentet kell nyújtani szupportként. A rendszertelen és az alacsony hatásfokon működő rendszereket gazdasági átvilágítás után át kell szervezni a helyi igények figyelembevétele mellett, lakossági érdeksérelem nélkül. Fokozni kell a teljesítményeket, a termelékenységet és minőségi színvonalemelés kell - ez esetben megáll az elvándorlás, nő az ellátotti létszám, javulnak a fedezeti mutatók. Optimalizáció megkezdése indokolt, mely a költségek és veszteségek csökkentését fogja hozni, melyet erősíteni kell az automatizálással, gépesítési folyamatok beindításával. A humán gazdálkodásban folyamatos munkatükrözés kell és folyamatos jelleggel kell biztosítani a képzéseket. Folyamatos szocializációt kell megvalósítani a kitűzött értékrendek mentén. Nem utolsó sorban méretgazdaságossági szintek szerint át kell alakítani az ingatlanhasználatot és munkaerőigényt. És végezetül állami, uniós pályázati rendszerek kialakítása is szükséges főként a pótlólagos fejlesztési forráskielégítés érdekében.

Ez elsőre kicsit bonyolultnak hangzik. Van a közétkeztetési szervezetekben erre alkalmas vezetői szakértelem, mely ezen pénzügyi tartalékokat a minőség érdekében képes mobilizálni?

- Említettem korábban, a szakmai szint különösen az önkormányzati cégeknél nem ezen feladatok ellátására készült fel az elmúlt évtizedekben. Ezért a különböző szakmai tanácsadó cégek jöhetnek leginkább számításba, mint segítség. Azonban felhívom a figyelmet, ezen cégek döntő részben nem rendelkeznek megfelelő közétkeztetési tapasztalattal, ezért sokszor csak az általánosság szintjén megfogalmazott jó tanácsokat adnak jó pénzért. De az átalakításokat le nem követik. Ezért jó az úgynevezett interim menedzsment alkalmazása, ahol a tanácsadó cég napi szinten követi az átalakítási folyamatokat, így folyamatos korrekciókat képes a rendszer végrehajtani.

Szóval, alapvetően közétkeztetési szakmai tanácsadó irodák és interim menedzsment? Ez a lényeg?

- Igen, és még mielőtt rákérdezne, az önkormányzati közétkeztetés évtizedes szolgálata után magam is több más mellett ilyen tevékenységet végzek a Palannesth Szolgáltató és Tanácsadó Kft. keretében.

A tanácsadás mennyire gyors és hatékony?

- Egy szervezeti áttekintés, feltérképezés, adatgyűjtés talán a leghosszabb fázis, nagyságtól függően 1-2 hónap. Ezt követi a „kórlap kiállítása”, azaz az elemző anyag elkészítése, majd a „gyógyszeres kezelés”. Ez utóbbi akár 3-6 hónapot is igénybe vehet, illetve az igény szerint ez további monitoringot is jelenthet.

Tapasztalta-e a megvásárolt tanácsadók, szakértők által készített szabályzatokban a túlszabályozást, a helyi sajátosságok figyelmen kívül hagyását és ezek káros következményeit?

- Igen, mint említettem a legrosszabb megoldás, ha a szektorban még nem dolgozott tanácsadók adnak javaslatot a jó gyakorlatra. Ezen tanácsok gyakran életszerűtlenek, használhatatlanok, illetve a szakma sza-

bályaival ellentétesek, sokszor meg felesleges iratokba, megállapításokba és költségekbe torkollanak - eredményfelelősség vállalása nélkül. És természetesen a lényeg nem az asztalnál, hanem az élelmezési raktárakban, a kiszabatok és receptúrák, illetve a rendelések és készletgazdálkodás, munkatükrök frontján dől el. Ez a történet melós része.

Az önkormányzati étkeztetést kell-e, lehet-e, érdemes-e egyébként üzleti oldalról is megközelíteni?

- Csak ilyen szempontból lehet. Ha nem ilyen szempontot alkalmazunk, akkor visszatérünk a 80-as évek logikájához, azaz „ami közösségi tulajdon, az közös, ami közös, az az enyém, ami az enyém azt el is viszem haza" logikához. Ezért helyes logika a magáncégek jelenléte. De ezt azzal egészíteném ki, hogy ilyen esetben már kell egy professzionális felügyelő szervezet is az önkormányzat vagy önkormányzatok részéről, mely az önkormányzati és fogyasztói érdekképviseletet képes hatékonyan ellátni.

Számít-e a konyhavezetésnél a szakmai tudás, áruismeret, a szabályozottság, az adottságok, helyi szokások és igények összehangolása a rendeletekkel?

- Természetesen, nagyon is. Azonban jellemző, hogy a konyhavezetés a napi operatív leterheltség mellett nem képes maga követni a szabályozók változását. Ezért szükségesek részben az állandó képzések, másrészt a menedzsment támogató magatartása – akár a közétkeztető szervezeten akár az önkormányzati berkeken belül.

Mi a véleménye a vevői auditokról, milyen nagyságrendű konyha engedheti meg magának, és milyen eredményességgel?

- A vevői audit ugyebár a közétkeztető szervezet által a beszállító cégnél vagy annak alvállalkozójánál végrehajtott felülvizsgálat. Ennek elvégzése legfeljebb évenként indokolt rendszeres jelleggel. Magam az éves beszámoló közzétételét követően tartom hasznosnak. Csak a közbeszerzésre kötelezett közétkeztői szint felett tartom indokoltnak a beminősítés elvégzését független a közétkeztető cég tulajdoni jellegétől, azaz, hogy önkormányzati vagy magántulajdone. Ugyanakkor pironkodva jegyzem meg, jelenleg a közétkeztető szervezetek többsége olyan likvid helyzetben van, mely alapján a biztonsági minősítés elvégzése sokkal inkább a beszállító részéről a közétkeztető céggel szemben lenne indokoltabb elvégezni, mintsem fordítva.

Milyen gyakran érdemes a gazdálkodást átvizsgálni, ilyenkor mik a legjellemzőbb hibák, beavatkozási lehetőségek?

- Két felől közelíteném meg kérdését. Állandó monitoringot kell alkalmazni, ennek pontjait ki kell jelölni és folyamatos jelleggel figyelemmel kell követni annak mutatóit. Ez alapvetően a kontrolling és a pénzügy-számvitel munkaterület munkatársainak alapfeladata. Ugyanakkor van az éves gazdálkodást lezáró mérlegbeszámoló, mely egy adott évre vonatkozóan ad számunkra statikus és dinamikus adatokat. A mérlegbeszámoló alapján, azt követően mindenképp a közép és hosszútávú stratégiai tervek áttekintése és átdolgozása szükséges. És persze vannak olyan élethelyezetek, mint a vírusfertőzés. Ezen esetek azonnali válságmenedzselési feladatokat adnak egy cég életében, ahol ráadásul fontos a kifelé történő kommunikáció is. Egyebekben a legjellemzőbb hibák a készletgazdálkodásban, a kiszabati rendszerek követésében, a NÉBIH és ÁNTSZ hatósági, illetve a HACCP szakmai előírásainak megsértésében érhetők tetten, illetve az árazás és önköltség politika teljes mellőzésében. Közgazdászként ez utóbbit tartom egyébként az egyik legsúlyosabb felelőtlenségnek.

Lát rövid távon kiutat a rendszer fejlesztésében?

- Szakmai embernek mindig látni kell a kiutat. És van is. De ennek előfeltétele a közétkeztetés, mint egységes rendszer átvilágítása, a javítási pontok megjelölése, többvariánsú koncepciók kidolgozása, szakmai álláspontok összeütköztetése és megfelelően kom-

munikált döntéselőkészítés. Az elmúlt öt évben hatalmas változások következtek be a közétkeztetés szektorában kifejezetten jó irányban. Azonban a felgyorsult helyzethez már strukturálisan is alkalmazkodni kell, nem elég egy-két milliárdos pótfinanszírozási csomag. El kell jutnunk a szemléletmód megváltozásához. A szektor minden résztvevőjének szemléletváltásához. Ha ez sikerül, minden sikerülhet.

Köszönöm a beszélgetést, amit olyan érzéssel zárok le, hogy még sokszor és sok oldalról kell folytatnunk.

EMLÉKEZTEK AZ ÜZEMI KONYHÁKRA? EZEKET AZ ÉTELEKET ETTE RÉGEN A MUNKÁSOSZTÁLY

A szocializmus egyik legnagyobb vívmányának számított az üzemi étkeztetés megteremtése. Emlékeztek még, milyen ételek közül lehetett választani?

Bár a Rákosi- és Kádár-korszak (klikk) már régen volt, de még sokakban élhet élénken az üzemi konyhák emléke. A szocialista időkben (klikk) nemcsak az óvodáknak és az iskoláknak volt saját menzája, hanem az állami vállalatok és gyárak is biztosították az ebédet a melósaiknak. Hogy milyen volt ezeknek az ételeknek a minősége, és milyen hatással voltak ezek napjaink gasztronómiájára, arról folyamatosan vannak viták. Mindenesetre, **az üzemi konyhák elterjedése óriási változást mért az akkori munkásosztályra.**

Minden munkás lakjon jól

Fotó: Fortepan/Bauer Sándor

1960 – A budapesti Láng Gépgyár étterme

Mielőtt megvizsgálnák, miért volt létjogosultsága az üzemi konyháknak az ötvenes évektől, érdemes megvizsgálni, mi történt előtte. A második világháború után gyakorlatilag általános élelmiszerhiány volt az országban, a **lakosság** táplálkozása hiányos, különösen a városokban és fővárosban. Egy 1945-ben **készített felmérés szerint a budapesti diákok egy része éhezett**, mindössze kilenctizedük tudod napi háromszor étkezni, akkor is a következő ételeket fogyasztották: reggeli: rántottleves + tea vagy kávé, ebéd: feltét nélküli főzelék, tésztaféle vagy burgonyás étel, vacsora: nagyjából ugyanaz, mint ebédre.

Marczel Gyula feljegyzései szerint 1946-ban mindössze csak néhány ember engedhette meg, hogy rendszeresen húst, tojást vagy tejet fogyasszon. Az élelmiszerellátás csak a hatvanas-hetvenes évekre tudott stabilizálni. Az üzemi éttermek mellett folyamatosan jelentek meg a Közértek, és az emberek elkezdtek rászokni a kényelmi termékekre. Érdekesség, hogy ahogy nőtt a kínálat, és lett több pénze az embereknek költeni, úgy nőtt a túlsúlyosok száma is.

Forrás: nosalty.hu (klikk)

Támogatónk:

FÉLEGYHÁZI PÉKSÉG

MEGJELENT ÉS ELÉRHETŐ A 2020-AS GLOBÁLIS TÁPLÁLKOZÁSI JELENTÉS

A jelentés túlmutat a globális és nemzeti kérdéseken, feltárva jelentős táplálkozási egyenlőtlenségeket. Meghatározza a kritikus intézkedéseket, leszögezi, hogy mindenki megérdemli az egészséges, megfizethető minőségi ételekhez és táplálékhoz hozzáférést.

A globális táplálkozási jelentés felszólítja a kormányokat, a vállalkozásokat és a civil társadalmat, hogy fokozzák erőfeszítéseiket az alultápláltság minden formájának kezelése, valamint az élelmiszer- és egészségügyi rendszerek igazságtalanságainak kezelése érdekében.

A globális táplálkozási jelentés egy méltányos támogatásra irányuló menetrendet szorgalmaz, amely a táplálékot az élelmezési rendszerekbe és az egészségügyi rendszerekbe vonja be, erős finanszírozás és elszámoltathatóság mellett. A 2025-ös globális táplálkozási célok teljesítéséhez csak öt év van hátra, az idő fogy. A tevékenységeket oda kell összpontosítani, ahol a legnagyobb szükség van a maximális hatás elérésére.

Olvass tovább (klikk)

TISZTÚJÍTÁS ZAJLOTT A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉGBEN, KRIVÁCS ANDRÁS ELNÖK MARADT

2020.07.14-én ismételten tisztújításhoz érkezett az MNGSZ, ahol ötödik alkalommal választották meg egyhangúlag az országos küldöttek Krivács Andrást, az ország legnagyobb gasztronómiai szervezete élére.

Az elnöki poszt mellett kijelölték a következő időszak alelnökeit és szakmai témákért felelős személyeket is. Korábban ismert szakemberek kaptak újabb felkérést a folytatásra, de vannak új szakemberek is, akiknek bizalmat szavaztak a küldöttek. Szövetségünk elnökségi tagja, Ambrus György továbbra is alelnök, és Némedi József, aki a KÖZSZÖV elnökségében is választott tisztségviselő, a közétkeztetés, és a közétkeztetési versenyek szakmai felelőse.

Támogatónk:

VINTO EXPORT - IMPORT KFT.

A MAGYAR DIETETIKUSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK ÚJ ELNÖKE SZŰCS ZSUZSANNA

Új elnököt választott a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége. A tagság szavazatai alapján a szakmai szervezet élére Szűcs Zsuzsanna dietetikus, okleveles táplálkozástudományi szakember került, aki júliustól látja el az elnöki teendőket. Megbízatása négy évre szól. A szakmai szervezet munkájában már húsz éve vesz részt.

Szűcs Zsuzsanna már dolgozott velünk, februárban ő képviselte a KÖSZ 2019-2020-as döntőn az MDOSZ-t. Megbízásához, munkájához sok sikert, eredményeket kívánunk. Közös céljaink elérése érdekében tervezzük, hogy szövetségünk mihamarabb felveszi vele a kapcsolatot.

MÁSFÉL MILLIÁRD FORINTBÓL ÚJULHATNAK MEG KONYHÁK A GYERMEKÉTKEZTETÉSBEN

A gyermeknevelés támogatása a járványügyi készültség alatt sem állhat le, ezért az idén is 1,5 milliárd forintnyi támogatást vehetnek igénybe az önkormányzatok a gyermekétkeztetés fejlesztésére - jelentette be Varga Mihály a közösségi oldalára szerdán feltöltött videóban. A pénzügyminiszter kiemelte: a pályázat keretében konyhák, étkezők felújítására, fejlesztésére, vagy akár új konyhák létesítésére is lehetőség van.

Támogatónk:

Univer

Az elmúlt 5 évben összesen 554 település konyhája újulhatott meg mintegy 14 milliárd forintból - tette hozzá.

A Pénzügyminisztérium pályázatával 2015 óta nyílik lehetőségük az önkormányzatoknak állami támogatást igényelni ahhoz, hogy az általuk fenntartott, gyermekétkeztetést biztosító helyiségeket felújítsák.

A pályázat idei fordulójában az elsődleges cél továbbra is a bölcsődei vagy óvodai konyhák fejlesztése. 2020-ban a nagyobb volumenű beruházásokra és a folyamatosan növekedő építőipari költségekre tekintettel, a maximálisan igényelhető támogatási összeg emelkedett. Új főzőkonyha, illetve meglévő konyha fejlesztéséhez a korábbi 40 millió forinthoz képest az idén 100 millió forintra lehet pályázni.

Támogatónk:

kádas&co

A pályázatok benyújtásának határideje: 2020. augusztus 13. A pályázatot elektronikus úton lehet benyújtani. (MTI)

EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁST KÖTÖTT A NEMZETI AGRÁRKAMRÁVAL A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG

A kölcsönös segítség a mezőgazdaság és a gasztronómia fejlődéséhez egyaránt hozzájárul – indokolták a megállapodást. A két szervezet már korábban is egyetértett abban, hogy hatékonyabb együttműködésre van szükség a kereslet-kínálat oldal, valamint a jogalkotók között. A kapcsolatok erősítése megoldhatja a szakképzés, az alapanyag-szükséglet, és a jogszabályi ismeretszerzés problémáit – tették hozzá. A közlemény különösen a jó minőségű alapanyagok jelentőségét hangsúlyozta, hiszen ezek nélkül – mint írták – sem színvonalas gasztronómia, sem sikeres élelmiszeripar nem képzelhető el. A Magyarországon termelt élelmiszerek megbízhatók, beltartalmi jellemzőik kiválóak, a vásárlóknak ezért nem kell messzire menniük alapanyagokért – tették hozzá. A NAK és az MNGSZ megállapodása szorosabbra fűzte a magyar konyha, a magyar vendéglátás és a magyar agrárium kapcsolatát, és az érintettek várakozása szerint a magyar gazdaság lesz a legfőbb nyertese – olvasható a közleményben. (MTI)

Támogatónk:

GYERMELYI TÉSZTA
Ki kér még?

KÖZSZÖV HÍRLEVÉL

2020. július 26. IV. évfolyam 7. szám Oldal: 24/25.

SAVANYÚ EREDMÉNYEK A NÉBIH CSEMEGEUBORKA TESZTJÉN

Júniusban a Nébih 32 csemegeuborkát tesztelt, ebből 21 esetében kellett hatósági eljárást indítani.

Élelmiszerbiztonsági és minőségi szempontból vizsgálták, és ellenőrizték az adalékanyagok jelenlétét is. Élelmiszerbiztonsági szempontból nem mutattak ki határértéket meghaladó növényvédőszer-maradékot, sőt a mustármag allergénvizsgálat során is mindent rendben találtak. Azonban 2 termék töltőtömege kevesebb volt a csomagoláson feltüntetettnél. 1 termék a termékkategóriában nem megengedett édesítőszerrel, egy másik pedig a jelölése szerint tartósítószerrel készült. (Csemegeuborkák előállításánál nem lehet tartósítószert használni.) 1 termék a feltüntetett 6-9 cm-es uborkaméretet meghaladó, azaz 9 cm-nél nagyobb uborkákat is tartalmazott a megengedettnél (20 %) nagyobb arányban.

Összegezve: a 32-ből 5 termék esetében minőségi, illetve összetételi hiba miatt élelmiszer-ellenőrzési bírságot szabtak ki a hatósági felügyelők.

Az előírások értelmében a d-kámfor aromaanyag a savanyúságok készítéséhez nem használható. Ezzel szemben a tesztelt termékek közül 11 csemegeuborkánál d-kámfort is tartalmazó „csemegeuborka aromát" használtak fel.

A témával kapcsolatos további információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt (klikk) oldalán.

MIÉRT NEM ROMLIK MEG SOHA A MÉZ?

A méz önmagától nem bomlik le (cukor meg víz, mitől tenne ilyet), olyan élőlényeket meg nem enged be, amik a bomlást előidézhetnék.

Az egyetlen baki, amit elkövethetünk, hogy szabad levegőn hagyjuk, amiből, meg tudja kötni a vizet, és így nagyon hosszú idő, sok év után elveszítheti védelmi mechanizmusait és nekiállhat erjedni.

Olvass tovább (klikk)

OVIKERT PROGRAM -EGYRE NÉPSZERŰBB ÉS SIKERESEBB, MIKÖZBEN A HELYES TÁPLÁLKOZÁSRA IS NEVEL

Az Ovikert Program 2012 óta működik sikeresen Heves megyében. Ötletgazdája és megvalósítója Stiller Tamás kreatív séf, aki a Világos Kert Alapítvány közhasznú civilszervezet alapítója és kuratóriumi elnöke is.

A program lényege, hogy az óvodás gyerekek a kertészkedésen keresztül ismerjék meg az egészséges táplálkozás alapjait.

A kertben megtermelt és megkedvelt zöldségek elfogyasztása után a gyerekekben tudatosul a választékos étkezés igénye. A kertészkedés segítségével egy olyan értékrendet építenek fel a gyermekekben, mely egész életében végig kíséri őket. Iskolásként, egyetemista és később felelős szülőként is a minőségi és egészséges étkezés határozza meg táplálkozási szokásait. A napi szintű természetközeli életmód megtanít felelősséget vállalni a környezetükért. Nemcsak saját, de élőhelyük tisztasága és rendezettsége is alapvető igénnyé válik.

A programért 2013-ban Stiller Tamás megkapta az "Év Embere-díjat" Heves megyében, majd 2017-ben bekerült a Megyei Értéktárba. 2019-ben a megyei Oktatási Hivatal elismerte a program fontosságát és támogatója lesz a jövőben.

Az Ovikert Program célja, hogy évek alatt országossá váljon. Ehhez több regionális farm létrehozását is tervezi, mely gazdaságilag is segíti a kezdeményezés terjeszkedését. Az egyes farmok működése során helyi, minőségi zöldséggel és gyümölccsel látnák el a térség közétkeztetőit és éttermeit. Legyünk egyre többen támogatói az Ovikert Programnak, népszerűsítsük, hogy az óvodák, akiket ellátunk, pályázzanak.

E-mail: info@ovikertprogram.hu

WEB: ovikertprogram.hu

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezés-vezetők Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.

Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna és Páger Zsolt.

Kérés, a következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

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

Levélcím: 9700 Szombathely, Simon István út 1.

+36-30-257-8454

+36-30-702-6694

Adószám: 18383001-1-42

Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201

www.kozszov.hu

hirlevel.kozszov@gmail.com