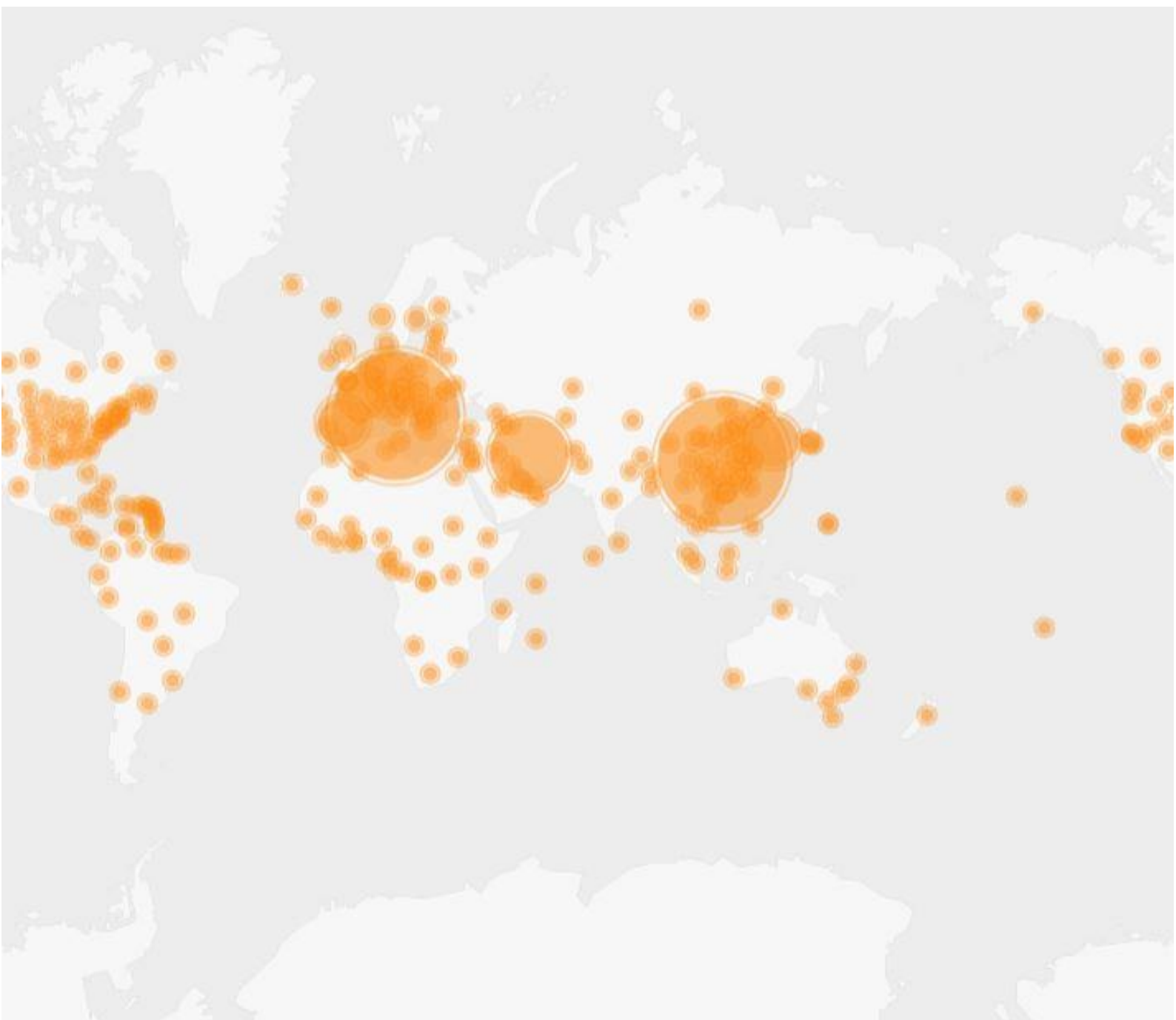


HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége



MÁS MÓDON KELL ÉLNÜNK ÉS SZOLGÁLTATNUNK

Mindannyian tudjuk, hogy a Kormány az élet- és vagyonbiztonságot veszélyeztető tömeges megbetegedést okozó humánjárvány következményeinek elhárítása, a magyar állampolgárok egészségének és életének megóvása érdekében Magyarország egész területére a 2020. március 11-én megjelent és tárgynap 15 órától hatályos 40/2020. (III. 11.) Korm. rendelete alapján **veszélyhelyzetet hirdetett ki**.

Az EMMI a köznevelési és szakképzési intézményekre vonatkozó, 2020.03.16-tól érvényes munkarendjében az étkeztetés kapcsán az alábbiak szerint rendelkezik: „A gyermekétkeztetés biztosítása az adott településen intézménytípustól függetlenül önkormányzati feladat. **A főzésre jelenleg is használt konyhák továbbra is rendelkezésre állnak**, a gyermekek étkeztetése azonban nem történhet az oktatási-nevelési épületekben. **Ezért azon gyermekek számára, akiknél ez indokolt, a helyben lehetséges legoptimálisabb módon kell biztosítani az étkezés lehetőségét** (például kiszállítással).”

Forrás: <https://www.kormany.hu/hu/emberi-eroforasok-miniszteriuma/oktatasert-felelos-allamtikarsag/hirek/uj-munkarend-a-koznevelési-es-szakkepzési-intezmenyekben>

Maruzsa Zoltán 2020. március 14-én az Operatív Törzs sajtótájékoztatóján elmondta:

„A gyermekétkeztetést az azt igénylőknek biztosíthatják az önkormányzatok, de fontos, hogy **nem használhatják tömegesen a gyerekek az iskolai étkezőket**.”

Forrás: <https://www.kormany.hu/hu/emberi-eroforasok-miniszteriuma/oktatasert-felelos-allamtikarsag/hirek/az-onkormanyzatok-helyben-donthetnek-az-ovodak-nyitva-tartasarol>

Összefoglalva:

- intézmény típustól függetlenül önkormányzati feladat,
- a konyhák indokolt esetekre rendelkezésre kell állni,
- nem történhet étkeztetés az oktatási-nevelési épületekben,
- az indokolt esetben a helyben lehetséges legoptimálisabb módot kell megválasztani.

Folyamatosan figyeljük a szakmai híreket, járványügyi és virológiai ismereteink folyamatosan bővülnek. A szakemberek a világon mindenütt hatalmas erőbedobással kutatnak, és azon dolgoznak, hogy a világjárványt lassítsák és megfékezzék. Hírlevelünkkel - aktuális tudásunk alapján - segíteni szeretnénk a határozatban szereplő **„legoptimálisabb” módok megválasztását, melyet szükség esetén folyamatosan módosítunk**.

A beteg vagy kórokozó hordozó emberből köhögéssel, tüsszentéssel kikerült kórokozók cseppfertőzéssel, vagy a szennyezett tárgyakkal jutnak a fogékony emberek szervezetébe. Jelenlegi ismereteink szerint a járványt okozó vírustörzs élelmiszerekkel nem terjed, ilyen esetleírás nincs. Ugyanakkor leírták, hogy egyes felületeken a környezetbe kikerült vírus túlélése, a vírusokra általában jellemző néhány órát jóval meghaladja, van, aki ezt napokban határozza meg fém és műanyag felületek esetében.

Fontos, napok óta hangsúlyozott alapelv a **szükséges, elégséges és arányos szabályok fegyelmezett alkalmazása**, amely az előre vetített prognózisok alapján várhatóan még további szigorodással jár. A közétkeztetés közfeladat, az ellátás biztonsága sokaknak létkérdés. **Fel kell mérni, meg kell határozni, hogy kiknek létkérdés**, és mindenki mást önellátás irányába kell terelni. Ezzel csökken a konyhákra nehezedő terhelés, a dolgozók terhelése, veszélynek kitettsége és az érintkezések a szükséges mértéket nem haladják meg. A helyben lehetséges **„legoptimálisabb”** sajátosságok eltérőek, sokszor egyediek lehetnek, ezért **mindenkire érvényes megoldással nem szolgálhatunk, de adunk néhány ötletet, javaslatot és megfogalmaztuk a legfontosabb elveket**.

Ezek a jelenleg a következők:

- Távolságtartás,
- Lakhely elhagyás korlátozása, aki teheti, maradjon otthon,
- Érintkezések számának csökkentése,
- Szokásos üdvözlések (kézfogás, puszi, érintés) mellőzése,

- Ismerősökre és családtagokra vonatkozóan is - különösen zárt térben - a tömegek, csoportosulások kerülése,
- Betegek, betegség gyanús emberek elkülönítése,
- Dolgozóink védelme, biztonságuk szem előtt tartása,
- ahol szükséges védőkesztyű és maszk viselése,
- 65 év feletti fokozott védelme,
- Folyamatos fertőtlenítés - egyszerű vegyszerekkel (alkohol, klóros fertőtlenítők) alaposan, behatási időt figyelembe véve,
- Alapos és rendszeres, nedves, fertőtlenítőszeres takarítás,
- Gyakori kézmosás, kézfertőtlenítés,
- Arc, szem, száj érintésének kerülése,
- Gyakori szellőztetés,
- Saját egészségünk védelme, (életmód, étkezés, pihenés, túlterhelés kerülése), immunrendszerünk erősítése,
- A vásárlás, ételért menettel ne legyen családi, vagy csoportos program, a lehető legkevesebben vegyenek részt benne.
- A járványvédelem nem demokratikus kérdés, az Operatív Törzs és a Kormány előírásai nem megkérdőjelezhetők.

Mindezek szellemében nem tanácsoljuk:

- A fogyasztóktól éthordók átvételét, tárolását, kezelését,
 - Csoportos, tömeges étkeztetések kivitelezését,
 - Tömeges sorban állással járó ételkiosztást,
 - Dolgozók túlterhelését,
 - Felületesen hőkezelt, bonyolult ételek készítését,
 - Az élelmiszerbiztonsági szabályok lazítását,
 - Mosatlan gyümölcs, tisztítatlan zöldség kiadását.
- Jó megoldás a fogyasztóknak kikommunikált időpontban („menetrend szerint”) zajló mozgó ételkiosztó pontok működtetése, amely szabad térben, a szállító autóról bonyolítható.

Kedves Olvasóink!

A járványvédelem közös ügyünk!

Ilyen helyzetben még senki nem volt, most tanuljuk mindannyian, keressük a lehető legjobb utakat. E-mail címünket (hirlevel.kozszov@gmail.com)

folyamatosan figyeljük, melyre várjuk ötleteiket, jó gyakorlatokra vonatkozó javaslatokat, és ezeket folyamatosan közzéteszünk.

Várjuk továbbá kérdéseiket is, melyre igyekszünk legjobb tudásunk, illetve az illetékesek megkeresése alapján a lehető legrövidebb időn belül választ adni.

Vigyázzanak magukra, vigyázzanak egymásra!

A KÖZSZÖV elnöksége nevében:

Zoltai Anna és Páger Zsolt

További a koronavírussal kapcsolatos informálódás céljából javasolt videótartalmak:



<https://youtu.be/fBVoXWOPYCc>

TERVEZETT TOVÁBBI KONFERENCIÁK

Konferenciáink előre nem látható ideig halasztásra kerülnek.

TÁMOGATÓINK



ÉTKEZTETÉSI FELADATOK ELLÁTÁSA AZ ELRENDELTE TÁVOKTATÁS ÉS JÁRVÁNYÜGYI INTÉZKEDÉSEK ESETÉBEN

A közétkeztetési feladatok ellátása önkormányzati feladat, így távoktatás mellett is indokolt esetekben biztosítani kell a lehetőséget a közétkeztetési szolgáltatás igénybevételére.

KÉT LÉPÉS TÁVOLSÁG A JÁRVÁNY LEKÜZDÉSÉÉRT!



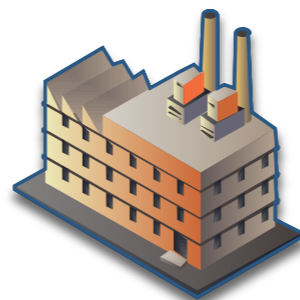
ÉTKEZŐBEN, KISCSOPORTOS

Ha az ételek elfogyasztása kiscsoportos formában valósul meg, az **legfeljebb 10 főt** foglalhat magában. Ennek feltétele, hogy a fogyasztón nem észlelhetők fertőző megbetegedés tünetei. A fogyasztóknak étkezés előtt **alaposan kezet kell mosniuk** lehetőség szerint **kézfertőtlenítővel**, de legalább szappannal. Készárást **kizárólag egyszerűhasználatos papírtörülk** használható. Sorban állásnál **legalább két lépésnyi távolságot** kell tartaniuk egymástól. Az ételek átvételét követően **minimum 1-1 szék kihagyásával kell helyet** foglalniuk és a higiéniai szabályokat betartva ételüket elfogyasztani. Az étkezőben felületfertőtlenítő rendelkezésre kell, hogy álljon, mellyel minden fogyasztó után az **étkezőasztalt, széket fertőtleníteni szükséges**. Turnusonként szellőztetni szükséges.

Ezen megoldás alkalmazásakor kifejezetten figyelemmel kell lenni az OT döntésekre, kormányhatározatokra.

ALAPANYAG BESZERZÉS

Az alapanyagok jelentős része belföldi, az ellátás jellemzően biztosított. **Áruátvételkor kerülni kell a szállítóval való kontaktot (kézfogás, behívás kávéra)!**



KONYHA

Dokumentumunk tartalmát igyekeztünk a legközérhetőbb módon megfogalmazni. A rendelkezésre álló információink birtokában készült, melyet tudásunk gyarapodása esetén igyekszünk aktualizálni. További ismeretszerzésre ajánljuk a vendéglátás GHP tanulmányozását (klikk): <https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

MUNKATÁRSOK

Higiéniai szabályok (klikk): https://issuu.com/kozszov/docs/kozszov_hirlevel_20200302_a
Csak olyan munkatársak állhatnak munkába, akiknél a fertőző megbetegedés tünetei nem észlelhetők! A munkatársak túlterhelését kerülni kell, valamint a számukra szükséges védőruhát és védőeszközöket biztosítani kell.



ÉTLAP

Az étlapot a rendelkezésre álló összes erőforrás, beszerzési lehetőségek és raktárkészlet figyelembevételével kell tervezni: egyszerűen elkészíthető, biztonságos, jól hőkezelhető, melegen tartható, könnyen osztható és csomagolható ételeket kell szolgáltatni.

Elsődleges cél a fogyasztók biztonságos ellátása, ami a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet köztételségi felülrja.

Friss gyümölcsöt adását naponta javasoljuk, melyet minden esetben alaposan meg kell mosni.



KISZOLGÁLÁS INTZÉMÉNYBEN
Előfeltétel az ételek biztonságos hőkezelése (min. 72 °C) és folyamatos melegentartása (63 °C).

ÉTEL ELVITELE ÉTELHORDÓBAN

Ha a fogyasztók számára biztosított ételt ételhordóban viszik el, és az ételhordót a kiszolgáláskor hozza magával, az ételt át kell adni részére tálcán, mintha helyben fogyasztásra kerülne sor. A fogyasztónak a rendelkezésre álló evőeszközökkel kell az ételt az ételhordóba helyezni, majd a **tálcát (tányérok, evőeszközökkel)** a fehéredény mosogatóban kell leadnia, melyet **fertőtlenítő mosogatással kell elmosogatni**. Az ételek áthelyezésére **asztalt** kell kijelölni, melyet **minden használat után fertőtleníteni szükséges a rendelkezésre álló felületfertőtlenítő szerrel** (pl.: 2%-os hypos oldat, stb.).

ÉTEL ELVITELE ELŐRE BEHOZOTT ÉTELHORDÓBAN

A szülők, fogyasztók által hozott ételhordók főző-, illetve tálalkonyhára történő bevitele szigorúan tilos! Azt kizárólag a fogyasztó érintheti, kezelheti.



ÉTEL ELVITELE EGYSZERHASZNÁLATOS DOBOZBAN

Amennyiben a kiszolgálás egyszerűhasználatos dobozban történik, **az ételek tállása kizárólag melegen, a fogyasztó (szülő) jelenlétében valósulhat meg**. Az előre kitállás az étel lassú lehűlésével járhat, amely élelmiszer-biztonsági veszélyt hordoz magában. Ha az egyszerűhasználatos edényt a fogyasztó (szülő) biztosítja (hozza magával), akkor az „Étel elvitele ételhordóban” fejezetben leírtak szerint kell eljárni. A **sorban állásnál legalább 2 lépés távolságot** kell tartani.



ÉTELEK ÁTADÁSA KIOSZTÓPONTOKON

Az ételek kiszállításának leghatékonyabb módja lehet a mobil kiosztópontok létesítése. Az ételek átadása **kizárólag egyszerűhasználatos edényben, előre csomagolva** történhet. Az ételeket lehetőség szerint gyors hűtést (cook&chill) követően szállítsuk a kiosztópontra. Ha ez nem lehetséges, a meleg ételt 3 órán belül át kell adni a fogyasztónak. Az ételeket fogyasztás előtt minden esetben **újra kell hőkezelni (forralni szükséges)**. Az ételek átadásakor **kerülni kell a közvetlen kontaktust** a szállító és a fogyasztó között. A **sorban állásnál legalább 2 lépés távolságot** kell tartani.

ÉTELSZÁLLÍTÓ JÁRMŰ

Berakodás előtt a **raktereket alaposan fertőtleníteni** szükséges.

A **munkatársakat ki kell oktatni**: kéztisztaságról, kézfertőtlenítésről, védőruhát, védőkesztyűt át kell adni részükre, lehetőség szerint használjanak rendszeresen alkoholos kézfertőtlenítőt. A visszaérkező göngyöveget alaposan fertőtleníteni szükséges.



ÉTELEK HÁZHOZ SZÁLLÍTÁSA

Az ételek házhoz szállításának legbiztonságosabb módja, ha kiszállítást megelőzően az ételeket, azok elkészültét követő **2 órán belül le tudjuk hűteni 10 °C alá** és hűtve tudjuk azokat szállítani. Amennyiben ez nem megoldható, az ételek melegen is szállíthatók, ebben az esetben azonban **a tállást követő legrövidebb időn belül el kell juttatni a fogyasztók részére**. Az ételeket fogyasztás előtt minden esetben **újra kell hőkezelni (forralni szükséges)**. A kiszállítást jelen körülmények között egyszerűhasználatos edényben javasolt kivitelezni. Az ételek átadásakor **kerülni kell a közvetlen kontaktust** a szállító és a fogyasztó között. A szállító személyzet a higiéniai szabályokat köteles folyamatosan szem előtt tartani, kiemelten a **rendszeres kézfertőtlenítés** szükségességét.



LAKÓHELYEN TÖRTÉNŐ ELLÁTÁS