

EMLÉKEZTETŐ

a Vendéglátás Jó Higiénés Gyakorlat Útmutató megbeszélésről
2012. január 16.

Helyszín: **MgSZH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság**
1095 Budapest, Mester u. 81.

Jelen voltak: a mellékelt jelenléti ív szerint

Az ülést Zoltai Anna nyitotta meg, köszöntötte a munkacsoport tagjait és a VM - Higiéniai Bizottság titkárát Szegedyné Fricz Ágnes.

Schittler-Lehőcz Éva és dr. Lizák Erzsébet beszámolt a 2011. 11. 21. – 12. 31. között tartott karácsonyi akcióellenőrzés tapasztalatairól. Elmondták, hogy az ellenőrzések során a legfőbb hiányosságokat a HACCP-vel, műszaki feltételekkel, személyi higiéniával és takarítatlansággal kapcsolatban tapasztalták a felügyelők. Dr. Lizák Erzsébet elmondta, hogy kiemelt munkatervi programként szerepelt és továbbra is kiemelt az ázsiai konyhák fokozott ellenőrzése.

Horváth Éva ismertette a munkacsoporttal a folyamatban lévő ételmérgezéseket és elmondta azok kivizsgálásának tapasztalatait.

Az időközben bekapcsolódó Dr. Bognár Lajos államtitkár helyettes úr köszöntötte a munkacsoport tagjait. Elmondta, hogy nagyon fontosnak tartja az élelmiszerbiztonságot és a vállalkozók érdekeit is szolgáló gyakorlatias útmutató kiadását. Hangsúlyozta, hogy a későbbiekben a tapasztalatok és észrevételek alapján még lesz lehetőség az útmutató korrigálására, sőt azt kéri, hogy a munkacsoport időnként tárgyalja meg a tapasztalatokat folyamatosan frissítse, korszerűsítse az útmutatót. Köszöni a szakmai civil szervezetek képviselőinek a munkát és az együttműködést. .

Zoltai Anna beszámolt a vállalkozói adminisztratív költségek csökkentésére irányuló, Egyszerű Állam című középtávú kormányzati programról szóló 1405/2011. (XI. 25.) Korm. határozatról, mely előírja az anyaghányad-nyilvántartások szükségességének felülvizsgálatát.

A civil szervezetek képviselői az anyaghányad-nyilvántartás szükségességében nem értettek egyet.

Selmeczi László elmondta, hogy az anyaghányad-nyilvántartás a nyomonkövetés része is, valamilyen módon rögzíteni kell, hogy milyen alapanyagok kerültek felhasználásra.

Wolf András szerint mindez csak papír alapon állja meg a helyét, nem a valóságot fogja tükrözni, főként, ha gyakran változik az étel receptúrája.

Alpári György szerint fogyasztóvédelmi oldala is van az anyaghányad-nyilvántartásnak, és tisztázni kellene, hogy milyen adatok szerepeljenek azon.

Zoltai Anna javaslatára a civil szervezetek képviselői felveszik a kapcsolatot nyugat európai országokkal és a külföldi tapasztalatokról beszámolnak.

Zoltai Anna javasolta alternatívaként, hogy a közétkeztetésben, ugyanazon ételből napi 29 adagot meghaladó mennyiséget előállító és/vagy kiszállítást végző élelmiszer-ipari vállalkozások esetén maradjon meg az anyaghányad-nyilvántartás.

Az anyaghányad-nyilvántartáson az allergén összetevőket is jelölni kell, ezzel kapcsolatban újra előkerült az allergén anyag jelölésével és a fogyasztó tájékoztatásával kapcsolatos vita.

Zoltai Anna beszámolt az útmutatóval kapcsolatosan érkezett észrevételekről, javaslatokról. Elmondta, hogy 2011. szeptember 19.-e óta 1165 megtekintést rögzítettünk az MgSZH honlapon, ehhez viszonyítva azonban az érdemi hozzászólás kevés volt.

Az ülésen módosított fejezetek:

- Az útmutató terjedelmével kapcsolatos kritika miatt az útmutató elejére bekerült egy rövid előszó, mely indokolja ennek okát.
- 4.6.3. Megfelelőséget igazoló dokumentumok fejezet módosításra került.
- 9.1. Lakásétterem fejezetben meghatározásra került a lakásétterem fogalma. Ezeket a módosításokat a munkacsoport tagjai egyetértően elfogadták.
- 8.3. Mosogatás fejezetben rögzített italcsapoló berendezésekre vonatkozó szabályozás ismét napirendre került.
A civil szervezetek képviselői nem értenek egyet azzal, hogy „Az élelmiszer és italadagoló automaták működtetésének és az ital csapolás jó higiéniai gyakorlatához” szülő útmutatóból az italcsapoló berendezésekre vonatkozó szabályokat átemeljük a készülő útmutatóba.
Mészáros László javaslata, hogy a 8.3. fejezetben hivatkozzunk az italadagoló automaták működtetésére vonatkozó útmutatóra, és ne vegyük át annak teljes szövegét. Ajánlása alapján a sörgyárakra vonatkozó szabályok továbbra is az italadagolókra vonatkozó útmutatóban maradnának, a vendéglátókra vonatkozó szabályok pedig bekerülnének a vendéglátás útmutatóba is.
A civil szervezetek képviselő egyetértően elfogadták, hogy csak a vendéglátókra vonatkozó szabályokat rögzítsük, a 2011. november 21.-ei ülésen a több órás vita után elfogadott előírásokat ne módosítsuk.
- A munkacsoport megtárgyalta az V. számú Útmutató a HACCP kiépítéshez mellékletet és egyetértően elfogadta.

Zoltai Anna elmondta, hogy az elkészült anyagot a VM – Higiéniai Bizottság február 01.-én tárgyalja. A szerkesztési, nyomdai előkészítési feladatok február 25-ig lezajlanak, a kiadás február vége, március elejére várható.

Februárban, márciusban országjárással a munkacsoport tagjai közös népszerűsítő előadásokat tartanak. A helyszíneket a civil szervezetek képviselői biztosítják, az előadások pontos időpontját a későbbiekben még megtárgyalják.

Zoltai Anna továbbra is kéri a civil szervezetek képviselőit, hogy a kiosztott önéletrajz minta alapján mindenki juttassa el az önéletrajzát.

Az eddig elfogadott anyagok a

http://www.mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/kozerd_eku_adatok/vendeglatas_ghp linken elérhetők. (Hozzászólási határidő: 2012. január 19.)

A következő ülés időpontja: (Külön meghívó nem lesz!)

2012. február 21. 12 óra, MgSzH ÉTBI (1095 Budapest, Mester u. 81.)

Melléklet: Jelenléti ív
Előadások tervezett helyszínei, időpontjai

Feljegyzést készítette: Nagy Tünde