

EMLÉKEZTETŐ

a Vendéglátás Jó Higiénés Gyakorlat Útmutató mellékletét készítő tervezési segédletet készítő munkacsoport
(továbbiakban GHP munkacsoport)
2013. október 07-i üléséről

Helyszín: **Pünkösdfürdő – Hotel Dunapart Képzési és Oktatási Központ
Budapest III. ker., Királyok útja 261.**

Jelen voltak: a mellékelt jelenléti ív szerint

1. napirendi pont: Az útmutató tiszteletpéldányainak átadása

dr. Nemes Imre a NÉBIH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi elnökhelyettese köszöntötte a munkacsoport tagjait és a rendezvényen megjelent vendégeket. Beszédében kiemelte, hogy az élelmiszerláncban szereplő közel 110 ezer létesítmény felét az étkeztető-vendéglátó egységek adják és részükre nyomtatott formában – eddig 10 ezer példányban – megjelent és elérhető a nemzeti jó higiéniai útmutató.

Zoltai Anna a NÉBIH-ÉTBI Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály vezetője elmondta, hogy elsősorban a vendéglátással és/vagy közétkeztetéssel foglalkozó vállalkozásokhoz juttatjuk el a kiadványt, de a NÉBIH oldaláról bárki számára letölthető az útmutató. Kiemelte, a kiadvánnyal kapcsolatos regisztráció szerepét, annak érdekében, hogy a módosítások, frissítések mindenki számára elérhetőek legyenek.

2. napirendi pont: Dr. Jozwiak Ákos beszámolója az időközben elkészült Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiáról

dr. Jozwiak Ákos a NÉBIH Rendszerszervezési és Felügyeleti Igazgatóságának igazgatóhelyettese az elkészült Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiát mutatta be. Elmondta, hogy a stratégia küldetése az ember és a társadalom védelme, a stratégia jövőképe, hogy egészséges, kiváló minőségű, biztonságos élelmiszerlánc termékek legyenek elérhetőek. Előadásában bemutatta, hogy egy komplex élelmiszerlánc-biztonsági rendszer 2 féle módon – hagyományos kockázat kezeléssel és tudásmenedzsmenttel – valósulhat meg. Kiemelte, hogy változásokat a partnerségen alapuló közös munkával lehet elérni és ezzel utalt a munkacsoport kiemelkedő munkájára is.

Az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia 2013-2022 elérhető a www.elbs.hu weboldalon.

3. napirendi pont: „Tervezési segédlet vendéglátó létesítményekhez” munkaanyag megbeszélésének folytatása

Harmadik napirendi pontként került sor a konyhák és éttermek tervezési ajánlásának további megbeszélésére.

Zoltai Anna felhívta a figyelmet, hogy az amerikai ajánlásból kiemelt fejezetek magyar fordítása még nem mindenkitől érkezett meg, ezért kéri, hogy az elmaradt fejezeteket a felelősök október 30-ig küldjék meg.

A felelősöket és a fordítandó fejezeteket az alábbi táblázat tartalmazza:

Felelős	Fejezet
Alpári György	Terek tervezése: értékelemzés (38-42 o.) Étterem (48-57 o.)
Dobai János	Külső megjelenés (83-97 o.) Cél: az étkezés (105-128 o.) Cél: vizesblokkok (128-131 o.)
Gál Sándor	Konyha (140-162 o.)

Koczka István	Cél: az italfogyasztás (97-105 o.)
Kovács László	Bankett (60-61 o.)
Madzin Attila	A tervező csapat (fél oldalas anyag) (31-38 o.) Világítás (78-79 o.) Színek (79-81 o.) Környezeti viszonyok (167 o.)
Romvári Györgyi	Konyhai kiszolgáló területek (133-139 o.)
Ruiszné Nádas Judit	Elvitel (61-62 o.) Biztonság és egészség (81 o.) Irodai és alkalmazotti kiszolgáló helyiségek (139-140 o.)
Szakály Attila	Az étterem típusa (2.o) A rendszer (felszolgálási módok) szerinti megközelítés (16-22 o.) Gyorsétterem (44-48 o.) Önkiszolgáló étterem (57-60 o.) Fogyasztótér kiszolgáló helyiségei (162-167 o.)

A tervezési segédlet megbeszélése során a tervezetben használandó, de jogszabály által nem definiált fogalmakkal kapcsolatban nem sikerült megállapodni. A munkacsoport egyetért abban, hogy a nagyságrendi fokozatok megállapításához egy mérőszámra van szükség, ezért felmerült az adag fogalmának használata. Az EMMI Közétkeztetési rendelet tervezetében szereplő fogalom alapján az *adag: a végső fogyasztónak, egy főre, az adagolási útmutatóban meghatározottak szerint kiadagolt étel mennyisége*. A munkacsoport egyetértett abban, hogy az EMMI közétkeztetési rendelet tervezetben meghatározott adag fogalmat a tervezési segédletben nem használja.

A nagyságrendi fokozat meghatározásánál a szakmai civil szervezetek oldaláról felmerült, hogy külön kellene választani a sütést és a főzést, az a'la carte étkeztetést és a közétkeztetést. Zoltai Anna ezzel kapcsolatban elmondta, hogy a közétkeztetést és a vendéglátást egymástól elválasztani nem lehet, a vendéglátó-ipari termékek forgalomba hozatalát tudjuk szabályozni, ezért javasolt lenne a napi főétkezési ciklusok számában (időtartamban) vagy fogyasztók számában gondolkodni. A konyhatechnológusok javaslataként „a napi főétkezéssel kiszolgáló személyek száma” fogalom merült fel, amelyhez a civil szervezetek javasolják az életkori sajátosságok figyelembevételét, valamilyen szorzóval számolva.

Mivel a munkacsoporti ülésen nem sikerült a fogalomban megállapodni, ezért Zoltai Anna kéri, hogy minden résztvevő küldje el javaslatát, azzal kapcsolatban, hogy milyen mérőszám alapján határozzuk meg a kapacitást és ehhez tegyen fogalom javaslatot is.

A visszajelzéseket és az amerikai ajánlással kapcsolatos esetleges észrevételeket, az elmaradt fejezetek fordítását **2013. október 30-ig** várjuk a vefo@nebih.gov.hu vagy a zoltaia@nebih.gov.hu e-mail címre.

A következő GHP ülés időpontjáról és helyszínéről e-mailben tájékoztatjuk a résztvevőket.

Melléklet: Jelenléti ív
Munkaanyag

Feljegyzést készítette: Nagy Tünde

Budapest, 2013. október 11.