

Emlékeztető

az „ELSŐDLEGESEN MAGÁNLAJÁRÓKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYSÉGEKRE, AZ OTT ZAJLÓ ÉTELKÉSZÍTÉSRE ÉS ÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK” c. GHP fejezet kidolgozását célzó 2. megbeszélésről

Készült: 2015. augusztus 6. 14:00

Helyszín: NÉBIH ÉTbI (1024 Budapest, Keleti K. u. 24. fszt. 70.)

Jelen vannak: mellékelt lista szerint

A NÉBIH ÉTbI részéről Zoltai Anna osztályvezető köszöntötte a megjelenteket. A falusi turizmusban működő szolgáltatókat tömörítő szövetségekkel folytatott munkamegbeszélés folytatása során kiemelte, hogy a jelenlegi szabályozás bizonyos rendezetlenséget mutat. A NÉBIH csak javaslatokat tehet a jogszabály módosítás irányában, viszont feladatának érzi, hogy a terület élelmiszer-biztonsági előírásai rögzítésre kerüljenek, mindenki számára érthető, rövid formában.

- A civil szervezetek képviselői ismertették a szövetségekhez érkező, jogszabályok értelmezésével – falusi vendégasztal – és a hatóságok nem egységes elvárásával kapcsolatos észrevételeiket.

- Az ülésen a 2. *Munkanyag* kiosztásra került.

- A NÉBIH – a Munkacsoport egyetértésével – kezdeményezi a falusi vendégasztal helyett **kistermelői vendégasztal** megfogalmazás alkalmazását, illetve a szállásadóknál a **vendégasztal** definíció bevezetését.

- A készülő Útmutató a *kistermelői vendégasztal-szolgáltatásra, a falusi szállásadói étkeztetésre és a vendégasztal szolgáltatásra* egyaránt vonatkozni fog.

- A NÉBIH – mint a Munkanyag készítője – javaslatokat vár a Munkacsoport tagjaitól az Útmutatóban kidolgozásra kerülő falusi vendéglátás gasztronómiai részével kapcsolatosan. Az ételsorok ételcsoportonkénti kialakításával valósuljon meg a szezonális, tájjellegű, hagyományosan elkészíthető ételek bemutatása. A kínálattervezés során a kockázatosnak ítélt élelmiszerek a megfelelő időszakban legyenek felkínálásra ajánlottak (pl. hurka készítés, sütés októbertől márciusig). A mesterséges ízfokozók helyett a természetes alapanyagok felhasználását javasolja.

- Amennyiben a vendéglátó alkalmazottat kíván foglalkoztatni, a Vendéglátás GHP szerinti átöltözési lehetőség kialakítása indokolt.

- A tevékenység során 16 főig keletkező melléktermék, hulladék nem bejelentés köteles, kommunálisan kezelhető, azonban haszonállatok etetésére nem alkalmazható.

- A vendégasztal működtetője konyhakész, kistermelőtől vásárolt baromfihúst használjon fel, állatvágás ne történjen. A kistermelő által végezhető állatvágás higiéniája az ugyancsak készülő Kistermelői GHP-ban kerül leszabályozásra.

- A Munkacsoport közös álláspontot alakított ki: reggeli és kapacitás függvényében egy alkalom/nap meleg étel kérdéskörében. Pontosításra kerülnek a Munkanyagban szereplő megnevezések: élelmiszeripari vállalkozó, szállásadó, szolgáltató 8munkafogalmak).

- A következő munkacsoporti ülésre előre láthatólag októberben kerül sor. A NÉBIH a tervezett ülés előtt a Munkacsoport tagjainak megküldi a 3. *Munkanyagot*.


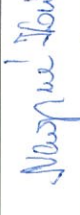







2015. augusztus 17.





Faragó-Galambos Zsófia sk.
jegyzőkönyvvezető

JELENLÉTI ÍV

Magánlakóházi környezetben folytatott vendéglátás és étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlata Útmutató

– 2. munkamegbeszélés, NÉBIH ÉTbt, 2015. augusztus 6. –

| | Név (olvashatóan) | munkahely/képviselt szervezet | telefonszám | e-mail cím | aláírás |
|---|------------------------|--|----------------|-------------------------|---|
| 1 | Lévai István | FVSZE | +36 20 4965320 | |  |
| 2 | Nagyne Kovács Katalin | Felüsi Vendéglátó és Zala Megyei Egyesület | 30 40 88213 | zalatataluna@gmail.com |  |
| 3 | Czakóné Raducz Katalin | Vendéglátó és Szállás Szövetkezet | 20 27-6333 | biofoxy@gmail.com |  |
| 4 | ZALA ANDREA | FATOSZ | 20 530-1642 | fatosz@hittan@gmail.com |  |
| 5 | GYURKÓ ZSÉLA | HEVES MEGYEI FAL- TURIZMUS EGYESÜLET | 20/438-6340 | gyurkobela55@gmail.com |  |
| 6 | SZABADKAI ANDREA | Kislépek Egyesület | 30/7688718 | hiszlepek@gmail.com |  |
| 7 | Domszky Katalin | NÉBIH ÉTKI | | domszkyk@nhib.gov.hu |  |
| 8 | Kovács Réka Katalin | NÉBIH ÉTbt-ÉVKI | 40/3600-699 | kova.csrce@nhib.gov.hu |  |
| 9 | Dr. Szalay Orsolya | NÉBIH - ÉTKI | 20/26-16-984 | szalay@nhib.gov.hu |  |

| | Név (olvashatóan) | munkahely/képviselt szervezet | telefonszám | e-mail cím | aláírás |
|----|-----------------------|-------------------------------|-------------|------------------------|---|
| 10 | Dr Pleva György | NEBIH ÉTBI | 30/3771452 | plevgy@nabih.gov.hu |  |
| 11 | Wolke Norah | NEBIH ÉTBI | 70/4360669 | wolke@nabih.gov.hu |  |
| 12 | Szegedyné Fritta Págy | FM | 50/5828326 | szegedynep@fm.gov.hu |  |
| 13 | Fazsói-Gáboros Kófia | ELBC | 70/682-4669 | fazsog-gaboros@elbc.hu |  |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 16 | | | | | |
| 17 | | | | | |
| 18 | | | | | |
| 19 | | | | | |
| 20 | | | | | |