

# EMLÉKEZTETŐ

a Vendéglátás Jó Higiénés Gyakorlat Útmutatót készítő munkacsoport  
(továbbiakban GHP munkacsoport)  
**2015. február 09-i üléséről**

Helyszín: **1097 Budapest, Mester u. 81.**

Jelen voltak: a mellékelt jelenléti ív szerint

Zoltai Anna köszöntötte a munkacsoport tagjait és tájékoztatta a civil szervezetek képviselőit, hogy a jövőben a munkacsoporti ülések szerepe a GHP módosítása kapcsán lesz jelentős. A konyhák tervezési segédletének kidolgozása egyelőre szünetel, de a későbbiekben napirendi pontra kerül.

Elmondta, hogy a GHP kiadvány 10 ezer példányban került nyomtatásra, kiosztása folyamatosan zajlik és további példányok nyomtatására is felmerült már az igény.

Tájékoztatta a munkacsoportot a regisztráció jelentőségéről, mivel a módosítások elektronikusan kerülnek megküldésre, illetve időnként a vállalkozók munkáját segítő tájékoztató anyagokat is küldünk.

Kiemelte a szakmai civil szervezetek munkáját, fontos, hogy a honlapjukon keresztül ők is terjesszék az információkat, mivel sokan még mindig nem ismerik a kiadványt.

A módosítás során önálló, új fejezetként beépítésre kerülnek a FELIR azonosítóval, a transzszsírsvakkal, a szakképesítésben részt vevő tanulók foglalkoztatásával és a kóstoltatással kapcsolatos fejezetek.

Az uniós rendeletek és a hazai jogszabályi változások miatt pedig módosításra kerül az élelmiszer-hulladékkal, a jelöléssel, allergénekkal, fogyasztói tájékoztatással, illetve kiegészítés miatt a HACCP rendszerrel és alapelveivel foglalkozó fejezetek.

1. napirendi pont a 4.3.1. Nyilvántartásba vétel és FELIR azonosító című fejezet tárgyalása.  
Kisebb pontosítást követően a munkacsoport a fejezetet egyetértően elfogadta.

2. napirendi pont: 4.6.4. Transzszsírsvak című fejezetet a munkacsoport egyetértően elfogadott.

3. napirendi pont: 5.8.7. Szakképzésben részt vevő tanulók foglalkoztatása

A tanulók foglalkoztatása élelmiszerbiztonsági kérdést jelent, mivel a tanulók viselkedése és személyi higiéniája nem megfelelő.

A munkacsoport egyetért abban, hogy ugyanazok a strukturális feltételek vonatkozzanak a tanulókra, mint az alkalmazottakra és támogatja, hogy a képzőhely a megfelelő személyi és tárgyi feltételek biztosítása mellett fogadhasson tanulókat. A munkacsoport javaslata, hogy egyidejűleg (az oktatói követelményeket kielégítő) 1 oktató 4, maximum 5 fő tanuló foglalkoztatását végezhesse. A fejezet a munkacsoport javaslata, véleménye alapján átdolgozásra került, a fejezetet a munkacsoport elfogadta.

4. napirendi pont: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás és 7.2. Allergének

A módosítás oka, hogy a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EK rendelet 2014. december 13.-tól hatályba lépett. A fogyasztókat az összetevőkről tájékoztatni kell, azonban az előrecsomagolt és a nem előrecsomagolt élelmiszerekre eltérő szabályok vonatkoznak. A 61/2011. (VI. 30.) VM rendelet már „megelőzte” az uniós rendeletet, így a vendéglátásban, étkeztetésben hatalmas változást nem hoz az uniós rendelet.

A fogyasztóval közvetlenül kapcsolatba kerülő vendéglátónak a kiszolgált étel összetevőiről minden információval rendelkeznie kell, azokat a beszállítóktól be kell szereznie annak érdekében, hogy a végső fogyasztót tájékoztatni tudja. A tálalókonyháknak is rendelkezniük kell a megfelelő információkkal, kérésre a fogyasztót (pl.: gyerek, szülő, tanár) tudni kell tájékoztatni.

A fejezet a munkacsoport javaslata, véleménye alapján átdolgozásra került, a fejezetet a munkacsoport elfogadta.

5. napirendi pont: 5.6. Élelmiszer-hulladék

A fejezet kidolgozását és átdolgozását az Állategészségügyi és Állatvédelmi Igazgatóság (ÁÁI) végezte. Zoltai Anna felajánlotta, hogy amennyiben a fejezettel kapcsolatban kérdés merül fel és a munkacsoport igényli, meghívja a megfelelő szakmai tapasztalattal rendelkező ÁÁI munkatársát a következő munkacsoporti ülésre.

A munkacsoport tagok között vita alakult ki „*A konyha főzőterében, cukrászati és hidegkonyhai részében csak lábbal nyitható fedelű gyűjtőedényt szabad elhelyezni a technológiai hulladékok gyűjtésére.*” mondat kapcsán. A gyakorlati alkalmazhatóság és az élelmiszer-biztonsági szabályok figyelembe vételével Romvári Györgyi és Kovács László vállalja egyéb opció kidolgozását.

A munkacsoport részéről igényként jelent meg, hogy a 1069/2009/EK rendelet szerint jóváhagyott üzemek jegyzékének elektronikus elérhetősége jelenjen meg a GHP-ban is, mert ez a NÉBIH honlapon nagyon nehezen található meg.

[http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/aai/kozerdeku\\_aai/kotelezoen\\_nyilvantartott/1774](http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/aai/kozerdeku_aai/kotelezoen_nyilvantartott/1774)

A módosításokat a munkacsoport egyetértően elfogadja.

A munkaanyag korrektúrázott változata a NÉBIH honlapon 2 hétig elérhető, ezalatt bárki hozzászólhat, észrevételt, javaslatot tehet.

A javaslatok, észrevételek figyelembevételével módosított GHP-t március folyamán nyújtjuk be a Földművelésügyi Minisztérium Higiénia Munkacsoportja elé.

Melléklet: Jelenléti ív, munkaanyag tervezetek (7 db)

Feljegyzést készítette: Nagy Tünde

Budapest, 2015. február 13.