



A kormány célja a gasztronómiai rendszerváltás a közétkeztetésben

A közétkeztetésben az elmúlt években elindult egy változási folyamat: a kormány és a Nébih célja, hogy ez a „gasztronómiai rendszerváltás” az egészség, frissesség és fenntarthatóság jegyében menjen végbe.

A közétkeztetés jó példáit népszerűsítő budapesti konferencián a legfontosabb teendőkre fókuszáltunk az ágazat szereplőivel. Így például arra, hogy a főzőkonyhákban csak jó minőségű hazai alapanyagokat kell felhasználni, fejleszteni szükséges a közétkeztetés infrastrukturális és technológiai hátterét. Nagyobb hangsúlyt kell kapnia a képzésnek, a tudásszint emelésének, továbbá tenni kell az élelmiszerfelesleg csökkentéséért.

Zsigó Róbert, államtitkár

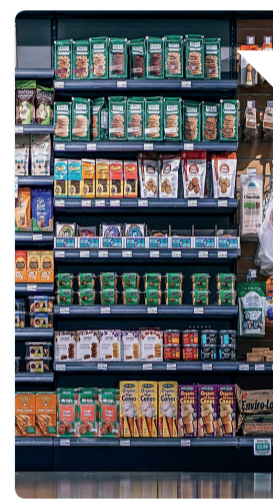


Az országos főállatorvos jelenti:

Az afrikai sertéspestis (ASP) betegség szempontjából számos fontos előírást megújítottak az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) 2018. május 20-25. között tartott éves rendes közgyűlésén.

A párizsi egyeztetésen hazánkat dr. Bognár Lajos, országos főállatorvos képviselte, aki a hivatalos program mellett 14 ország, illetve nemzetközi szervezet képviselőivel folytatott kétoldali tárgyalásokat elsősorban az ASP miatti kereskedelmi korlátozások enyhítése érdekében.

[Részletek](#)



Tudásmegosztás

Online tudástárát készítette a Nébih a tanúsító védjegyekről

A vásárlók tájékozódásának segítése érdekében a Nébih honlapján ezentúl egy helyen és kereshető formában érhető el az élelmiszereken szereplő tanúsító védjegyek listája. A fejlesztés összhangban áll a 1519/2017 (VIII.4.) Korm. határozat céljaival. A védjegyek hozzájárulnak ahhoz, hogy a lakosok a vásárlásaik során tudatosabban dönhessenek. A Nébih tervei között szerepel a védjegy tudástárban szereplő információk folyamatos bővítése is.

[Részletek](#)



Vendéglátás és étkeztetés

Elérhető az aktualizált vendéglátás és étkeztetés GHP útmutató

Ingyenesen elérhető a frissen aktualizált „vendéglátás GHP” az Agrárminisztérium és a Nébih honlapján. A kiadvány széleskörű társadalmi szakmai konszenzus és közös munka eredményeként készült el. A vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlati összefoglalójában helyet kapott például az allergénekre vonatkozó tájékoztatás is. Az útmutatók a rendeletek értelmezésében és a szabályzatok kidolgozásában segítik az élelmiszer-vállalkozásokat.

[Részletek](#)

Nemzetközi együttműködés

Sikeresen zárult a CCMAS idei ülése

A FAO/WHO Codex Alimentarius Analtikái és Mintavételi Módszerek Szakbizottsága (CCMAS) májusban tartotta 39. ülését Budapesten.

Az eseményen 51 ország és 13 megfigyelő szervezet képviselőjében több mint 160 szakember vett részt. A rangos szakmai esemény megszervezésében ez alkalommal is főszerepet vállalt az Agrárminisztérium és a Nébih.

[Részletek](#)

Erdészet

A korai nyári meleg miatt megnőtt az erdőtüz kockázat

Az átlagosnál melegebb időjárás miatt már májusban elkezdődött a nyári erdőtüz szezon, így hazánk több térségében érvénybe lépett a tűzgyújtási tilalom.

A Nébih felhívja a lakosság figyelmét, hogy legyenek fokozottan körültekintőek, ugyanis Magyarországon az erdőtüzek 99 százalékát emberi mulasztás okozza.

[Részletek](#)



Élelmiszer-biztonság

Illegális pizzériát zárt be a Nébih

Felfüggesztette egy Pest megyei illegális pizzafutár tevékenységét a Nébih.

A Nemzeti Adó- és Vámhivatallal tartott közös ellenőrzésen a szakemberek megállapították, hogy az üzlet a szükséges engedély és adószám nélkül végezte tevékenységét.

A helyszínen arra is fény derült, hogy sem a műszaki,

sem a higiéniai és a személyi feltételek, sem pedig a nem nyomon követhető alapanyagok nem voltak alkalmasak élelmiszer készítésére.

A hatóságok az egység tevékenységét azonnali hatállyal felfüggesztették, a magánszemély engedély nélkül végzett tevékenységéért milliós bírságra számíthat.

[Részletek](#)

Szemléletformálás



Divatos teszt: cidereket vizsgált a Nébih

Legújabb Szupermenta terméktesztjén a cider elnevezésű alkoholos italokat ellenőrizte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal.

A görcső alá helyezett 9 alma alapú cider megfelelt a laboratóriumi vizsgálatokon, de 4 termék esetében minőségi vagy jelölési problémák miatt figyelmetelni kellett a vállalkozásokat. Az egyik ital forgalmazója több százezres nagyságrendű élelmiszerlánc-felügyeleti bírságra számíthat.

A hagyományos kedveltségi verseny győztese a Somersby terméke lett, másodikként a Carling, harmadikként a Strongbow alkoholos ital zárta a megmérettetést.

[Részletek](#)

"Gyereksziget" – Lapozzon bele!



[Részletek](#)