



Célunk, hogy a hazai közétkeztetésben olyan egészséges, biztonságos és megbízható, főként helyi és bio-alapanyagokból előállított ételek készüljenek, amelyek mennyiségileg és minőségileg is megfelelnek a különböző korcsoportok élettani igényeinek – hangsúlyozta Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetségének Országos Szakmai Napján.

A „Célkeresztben a közétkeztetési alapanyagok minősége” elnevezéssel megtartott konferencia fókuszában az élelmezésvezetők munkájának támogatása, érdekvédelmük képviselete, valamint az aktuális rendeletek, jogszabályok megismertetése áll.

Az Agárminisztérium örömmel áll minden olyan esemény mögé, mely a közétkeztetés minőségi szintjének emelését kívánja erősíteni. A közétkeztetés annál is inkább megkerülhetetlen és fontos terület, mert a társadalom életminőségét, egészségét nagyban befolyásolja.

Az agártárca államtitkára leszögezte: a vendéglátás és közétkeztetés helyzetének javítása érdekében 2010 óta számtalan intézkedés történt, mely munkában 2012-től, azaz a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) létrejötte óta hatalmas szerepe van a hatóságnak.

Mint fogalmazott: a Nébih aktív szerepvállalása 2015-ben hivatalosan is kiteljesedett, hiszen ebben az évben indult el Magyarországon a „Minőségvezérelt közétkeztetés” program, amely a helyi termékek közétkeztetésbe juttatását, valamint helyzetének javítását tűzte zászlajára.

Az agártárca államtitkára felhívta a figyelmet, hogy újabb mérföldkőnek számított 2017, ugyanis az év második felétől kezdődően képzett auditorok végzik a közétkeztető létesítmények

kötelező élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-higiéniái minősítését megelőző szemléket, a Nébih illetékes osztályának szakmai irányítása mellett. Mostanáig összesen 4600 főző-, és 3600 tálalókonyhai audit zajlott le az egységes minősítési szempontrendszer alapján.

A 2018-as esztendő egyik kiemelkedő hozadéka, hogy elkészült az „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” második, átdolgozott kiadása. Az aktualizált szakmai útmutató figyelembe veszi a jogszabály-változásokat, illetve ismerteti a legjobb gyakorlati tapasztalatokat, külön a közétkeztetés vonatkozásában is – emlékeztetett az államtitkár.

Az Agrárminisztérium és a Nébih a szemléletformálás számos eszközével és módjával él. Ebben a gazdag eszköztárban említendő a Közétkeztetési szakácsversenyek szervezésében való részvételünk, a program megvalósulásához évről évre nyújtott támogatásunk. Maga a verseny összetett célokat szolgál, amelyekkel messzemenően azonosulni tudunk, hiszen ez a nemzeti szintű megmérettetés egyidejűleg népszerűsíti a hazai, friss, idényjellegű alapanyagokat, hozzájárul a közétkeztetés minőségének javításához, fejlesztéséhez és népszerűsítéséhez, továbbá iránymutatást ad a közétkeztetés megújulásához.

Zsigó Róbert szólt arról is: örömteli eredmény, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedések körében, az elmúlt években csökkent a közétkeztetésben bekövetkező események száma. Bízunk abban, hogy minden évvel közelebb jutunk egy olyan, korszerű közétkeztetési szektor kimunkálásához, ahol a szolgáltatást igénybe vevők nyugodt körülmények között, jó minőségű, hazai alapanyagból készült, a magyar ízléshez vagy az adott tájegységhez igazodó, ízletes és egészséges ételeket fogyaszthatnak – tette hozzá.

(OPH)