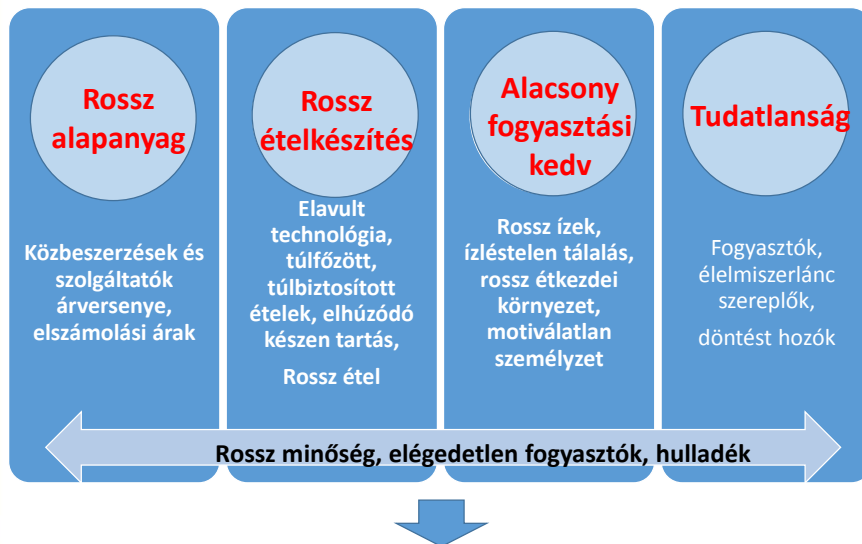


Zoltai Anna
osztályvezető

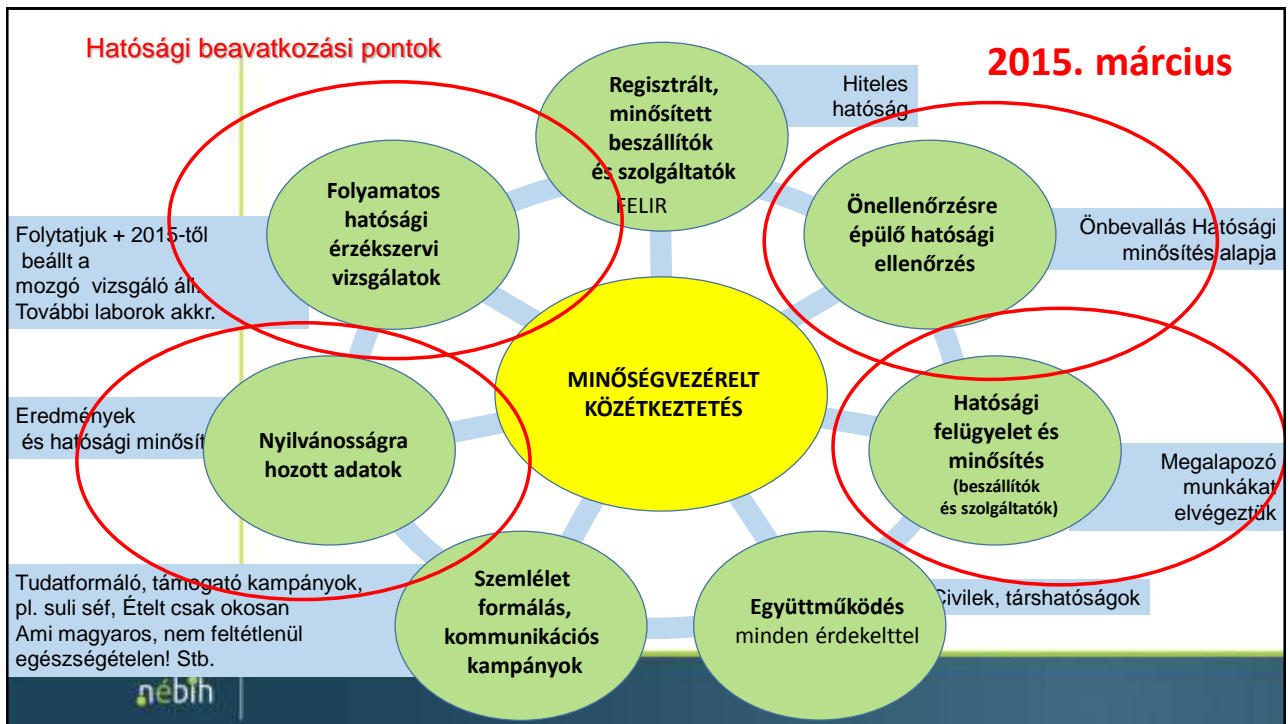
FM 2017.07.26.



Probléma térkép



ELÉGEDETLENSÉG



Külföldi rendszerek ↔ **Magyar sajátosságok**

Külföldön fő célkitűzés az élelmiszer-biztonság javítása, elsősorban az éttermi vendéglátásban

Magyarország sajátos helyzete:

- élelmiszerbiztonság mellett fő hangsúlyt kap a minőség
- első lépésben nem a vendéglátás, hanem a közétkeztetés érintett (növekvő panaszbejelentések száma a gyermekétkeztetésben)

nébih

Kidolgoztuk a főző és tálalókonyhák minősítő rendszerét

Elvárásaink voltak:

- Átlátható és nyilvános
- Életszerű, szakszerű, jogszerű, (emberséges)
- Egységes, objektív,
- Elfogadott és ismert,
- Fejlesztésre, fejlődésre ösztönző,



Kérdés lista - főzőkonyha

Általános / Információs rész + 14 szakmai modul :



© Can Stock Photo

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Ált. működési feltételek, | 8. Áruátvétel, tárolás, előkészítés |
| 2. Épület, gépészeti és műszaki felt. | 9. Ételkészítés |
| 3. Közműves ellátottság | 10. Diétás étel készítése |
| 4. Tech. gépek, berendezések, eszközök | 11. Ételszállítás |
| 5. Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés | 12. Tálalási-étkezési körülmények |
| 6. Személyi feltételek | 13. Minőség |
| 7. Kártevők elleni véd. és hull. | 14. Nyomon követés |
| | 15. HACCP rendszer |

147 kérdés tevékenység függően ÉB + MINŐSÉG

Táplálkozás-egészségügyi megfelelés?

13.

A 13. modul 22 kérdést tartalmaz:

- Az étlapot **szakképesítéssel** rendelkező személy állítja össze (96%)
- Az étlapon az ételek **összetételét** is feltüntetik
- Az étlapot internetes honlapon is közzéteszik
- **FELIR számmal** rendelkező élelmiszervállalkozótól vagy kistermelőtől vásárol (87%)
- A megrendelt **nyersanyagok minőségi követelményei rögzítettek**, ismertek (83%)

13.

- Rendszeresen használnak **szezonális helyi termékeket**, alapanyagokat (57%)
- Az alapanyagok raktározásának és kezelésének körülményei elősegítik a jó minőségű készétel elkészítését
- Az ellenőrzés napján továbbá a megelőző és következő napon az ételek készítéséhez használt **domináns alapanyagok friss, nem feldolgozott vagy tartósított élelmiszerek (63%)**
- A friss zöldség-gyümölcs közvetlenül, ellenőrzött ökológiai termelésből származik (9%)

13.

• **Kizárható:**

- **kényelmi termékek használata** (ízfokozót tartalmazó ételízesítő, porok, leveskocka, stb. anyaghányad nyilvántartások, a napi nyersanyag kiszabatok, raktárkészlet) (42%)
- **színezéket** tartalmazó ételek készítése, felszolgálása (90%)
- **édesítőszert** tartalmazó ételek készítése, felszolgálása (kivétel diétás ételkészítésnél) (71%)

13.

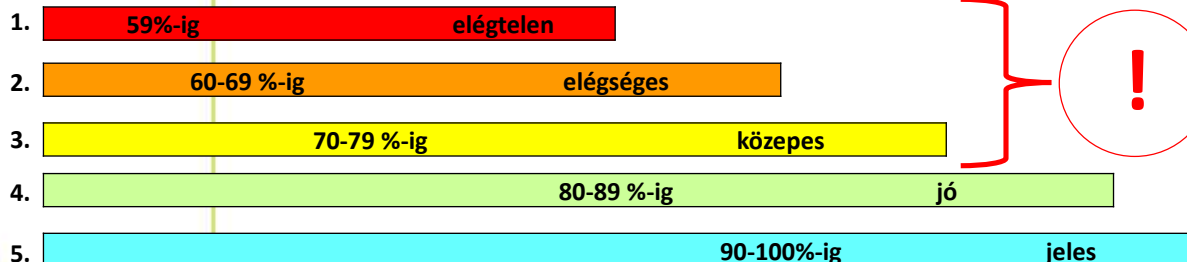
- A tárolt alapanyagok **érzékszervi tulajdonságai** - szűrőpróbaszerű vizsgálat alapján - megfelelőek
- Az adott ételhez **szükséges zöldségek, gyümölcsök** előkészítése (hámozás, mosás, darabolás) **24** órán belül történik
- **Zsírban, olajban** sütésnél a sütési hőmérséklet 180°C alatti
- A tálalás előtt közvetlenül végeznek **befejező ételkészítési műveletet**

13.

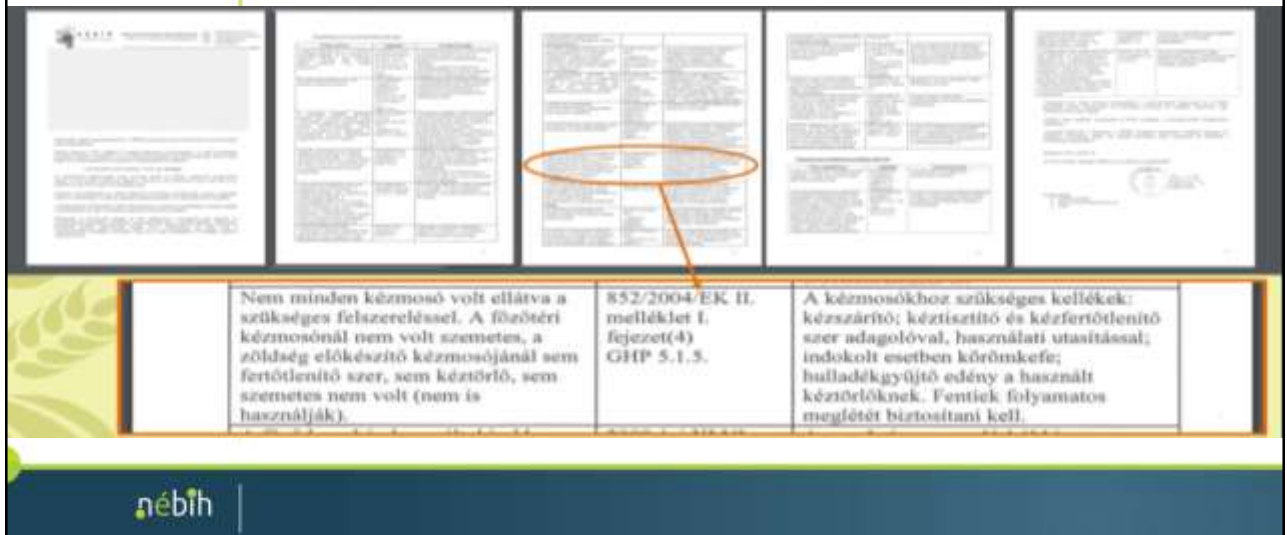
- Az étel elkészülte és az utolsóként kiadott ételadag tálalása között eltelt idő **3 órán belül van**
- Rendszeresen, dokumentáltan **végeznek készétel minőségellenőrzést**
- A minőségi tálalásról/adagolásról a dolgozók oktatásban részesültek, tálalási útmutatóval rendelkeznek, az abban foglaltakat betartják
- A meleg ételek **kiszállítása maximum 1 óra** alatt megtörténik
- Vizsgálják és dokumentálják a fogyasztói elégedettséget
- A **hulladék mennyiségének** alakulása alapján felülvizsgálják az ételválasztékot és minőséget

Minősítés

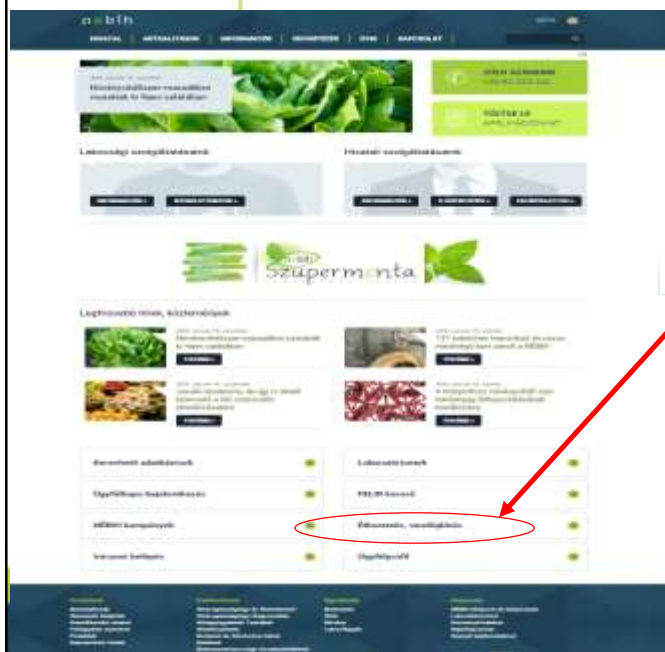
- A 147 kérdésre adható pontszámok alapján
- A minősítést a NÉBIH adja ki
- Nincs hatósági szankció – fejlesztésre ösztönzés – pl. jobb minősítésre pályázik - alapja: jogszabályok + GHP
- Minősítéssel egyidejűleg szakvéleményt küldünk (javító javaslat):
 - Szervezéssel javítható
 - Beruházással, fejlesztéssel javítható hibák



Szakvélemény



NÉBIH portál



NÉBIH honlap:
portal.nebih.gov.hu

Vendéglátás Étkeztetés

Pozitív lista

A minősítések alakulása

Minősített főző- konyhák száma	Ellátottak száma (<i>ebéd</i>)	Minősítettek (érdemjegyek) megoszlása				
		1	2	3	4	5
időszak:		db	db	db	db	db
2015.-től 2017.07.20.-ig		%	%	%	%	%
3.253	1.307.901	240 (7,4)	577 (17,7)	1.277 (39,3)	946 (29,1)	213 (6,5)

Nincs FELIR: 57%

Nincs külön engedély: 32 %

GHP-t nem ismeri: 42%

!



nébih

A minősítések alakulása

Minősített tálaló konyhák száma	Ellátottak száma (<i>ebéd</i>)	Minősítettek (érdemjegyek) megoszlása				
		1	2	3	4	5
időszak: 2015-től 2017.07.20.		db %	db %	db %	db %	db %
979	118.151	52 (5,3)	131 (13,4)	355 (36,3)	343 (35)	98 (10)

Nincs FELIR: 62%

Nincs külön engedély: 62%

GHP-t nem ismeri: 63%

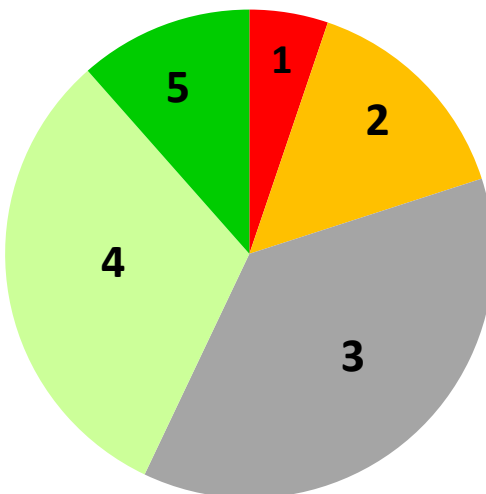
!



nébih

Összes fogyasztó:
1.307.901

Fogyasztók aránya szerinti megoszlás



- 1. 5,2 %
- 2. 14,8 %
- 3. 37%
- 4. 31,4 %
- 5 11,5 %

Eredmények



- ÉLTV módosítással megszületett a jogalap
- Köszönő levelek tömegét kapjuk
- Főző és tálalókonyha fejlesztések indultak el
- Elfogadták, megismerték - elismerik
- Politikai és szakmai figyelem középpontjába kerültünk,
- Népszerű lett – étkeztető cégek erre építik belső ellenőrzésüket és dolgozók jutalmazását
- NGM pályázat kiírások – tényező lett a „NÉBIH - minősítés”
- FELIR és GHP ismertsége
- A „ fél” országot megtanítottuk az ÉB. szabályokra
- Unilever terméket fejlesztett – „ Anna szakmai lábnyoma”
- 2015-ben 30, 2016-ban 19 közétkeztetési ételmérgezés volt.

Köszönöm a figyelmet!

