

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

HÍRLEVÉL

14. ÉVFOLYAM, 2. SZÁM – 2021. FEBRUÁR
A KÖZÉTKEZTETÉS ÉS A TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGY AKTUALITÁSAI

A TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

HÍRLEVÉL CÉLJA AZ, HOGY AZ

ÚJSÁGÍRÓK SZÁMÁRA HITELES

INFORMÁCIÓKAT NYÚJTSON AZ

EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSRÓL,

ÉLETMÓDRÓL, VALAMINT A

LEGÚJABB TUDOMÁNYOS

KUTATÁSI EREDMÉNYEKRŐL.

TISZTELT OLVASÓINK!

Az elmúlt évek során örömmel tapasztaltuk, hogy Önök közül egyre többen használták hírlevelünk egyes részleteit, sőt akár egy-egy írásunkat teljes terjedelmében is. Köszönjük, hogy segítették munkánkat és cikkeikben megjelölték forrásként az MDOSZ-t.

Kérdéseikkel, valamint további szakanyagok elérhetősége érdekében forduljanak bizalommal a szerkesztőbizottsághoz, illetve a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének szakembereihez!

A SAJTÓANYAG VÁLTOZATLAN TARTALOMMAL, A HIVATKOZÁSOK LINKELÉSÉVEL, FORRÁSMEGJELÖLÉSSEL SZABADON ÁTVEHETŐ.

TILOS AZONBAN AZ ITT MEGJELENŐ TARTALMAT MEGVÁLTOZTATNI, ABBÓL RÉSZLETEKET KIRAGADVA VAGY ÚJRSZERKESZTVE KÖZÖLNI, ESETLEG FORRÁS MEGJELÖLÉSE NÉLKÜL KIRAGADOTT IDÉZETEKET HASZNÁLNI.

A KÖZZÉTÉTELRE KERÜLŐ ANYAGBAN KÉRJÜK AZ EREDETI LINKEK ÉS A FORRÁS KATTINTHATÓ MEGJELENÍTÉSÉT!

Jó munkát kíván:

a szerkesztőbizottság



MAGYAR DIETETIKUSOK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE



TUDTA-E?

- Folyamatban van a 37/2014. EMMI (IV.30.) - a közétkeztetést szabályozó - rendelet újabb finomhangolása az érintett hatóságok, az egyetemek és a szakterületen működő szakmai érdekvédelmi szervezetek előzetes véleményezésének a figyelembevételével, a módosítási javaslatok többek közt növelhetik az ételmezésvezetők étlaptervezési szabadságát, a fogyasztói elégedettséget.
- Egy gyermek, aki naponta háromszor eszik az iskolában, az általános iskola 8 éve alatt összesen 4320 étkezést fogyaszt el.
- A közétkeztetésnek kiemelkedő szerepe van a gyermekek egészséges táplálkozásra nevelésében, étkezési kultúrájuk fejlődésében, valamint az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában.

KULCSSZAVAK: közétkeztetés, rendeletmódosítás, közétkeztetési munkacsoport, táplálkozás-egészségügy, közbeszerzés

A közétkeztetési rendelet életútja

A helytelen táplálkozási szokások negatívan hathatnak egészségi állapotunkra, ezért fontos a tudatos, az egészséges táplálkozási ajánlásoknak megfelelő, kiegyensúlyozott étrend kialakítása. A gyermekkori helytelen táplálkozási szokások, az élettani szükségletnek nem megfelelő energiaértékű és tápanyag-összetételű táplálékbevitel megalapozhatják a későbbi felnőtt korban fellépő táplálkozásfüggő megbetegedések kialakulását. Gyermekeink szokásait – családjuk mellett – tágabb környezetük is komolyan befolyásolja.

A hazánkban működő közétkeztetési modelleknek kiemelkedő szerepük van a gyermekek egészséges táplálkozásra nevelésében. Egy gyermek, aki naponta háromszor eszik az iskolában, az általános iskola 8 éve alatt összesen 4320 étkezést fogyaszt el! A közétkeztetést igénybe vevő gyermek rendszerességhez szokik, idényjellegű, új típusú élelmiszereket, változatos módon elkészített ételeket ismerhet meg, étkezési kultúrája a kísérőtanárok, ételmezésben dolgozó munkatársak és a társaival való együtt étkezés révén fejlődhet. Mindezek mellett a közétkeztetés egyre nagyobb szerepet játszik a táplálkozási kultúra kialakításán túl, a nemzeti hagyományok megőrzésében is. Ezek ismeretében biztosan állítható, hogy a közétkeztetés szabályozása az egészségügy számára kiemelten fontos terület.

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (továbbiakban: rendelet) 2015. szeptember 1-jétől lett kötelezően alkalmazandó [1].

A rendeletben foglaltak jelentős részét már 2011-ben, az országos tisztifőorvos által közzétett ajánlás is rögzítette, mégis a bevezetését követően számos kérdés, panasz érkezett az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézethez (OGYÉI), mely azt mutatta, hogy a rendelet bevezetéséhez tervezett értelmező segédanyagok, az elfogadottságot segítő kommunikációs kampány elmaradása kihívások elé állították a közétkeztetőket, a pedagógusokat, a szülőket, de legfőképp a gyermekeket. Ennek ellensúlyozására, a közétkeztetés jobbá tételére az OGYÉI az elmúlt időszakban több pályázati és képzési lehetőséget kínált az élelmezésben dolgozó szakemberek részére.

A közétkeztetési rendelet hatásvizsgálatai

A közétkeztetési rendelet életbelépése óta -az OGYÉI szakmai irányításával-, három alkalommal történt hatásvizsgálat a témában:

2017-ben az Egészségügyi Világszervezet és az Emberi Erőforrások Minisztériumának (EMMI) kétoldalú együttműködési megállapodásának köszönhetően, az EMMI Országos Tisztifőorvosi Feladatokért Felelős Helyettes Államtitkársággal (EMMI-OTFHÁT) és a kormányhivatalok népegészségügyi főosztályainak és járási/fővárosi kerületi hivatalok népegészségügyi osztályainak közreműködésével a rendeletnek való megfelelést, az iskolai közétkeztetés egyes elemeiben történt változásokat, a közétkeztetés elfogadottságát vizsgálták. A felmérésről készült gyorsjelentés „**Országos iskolai MENZA körkép 2017**” címen tette közzé az OGYÉI [2].

2018-ban **Diétás Étkeztetési Felmérés** történt az EMMI-OTFHÁT és a népegészségügyi feladatkörökben eljáró kormányhivatalok közreműködésével. Az országos kérdőíves vizsgálat célja volt, feltárni a gyermekétkeztetésben részesülők diétás igényeit és ezek teljesülésének körülményeit. A felmérés kiterjedt az ország valamennyi bölcsődéjére és közoktatási intézményére. A kutatás többek közt a diétás étkezést igénylő gyermekek létszámára, a diétás ételek készítőire, illetve a diétás étkezésekre (pl. milyen diéták fordulnak elő, mekkora összeg áll rendelkezésre a diétás étkeztetés biztosítására stb.) fókuszált.

2019-ben a rendeletben foglaltak ellenőrzése és laboratóriumi vizsgálata valósult meg a magyarországi **gyermekkórházakban, gyermekosztályal rendelkező kórházakban.**

A felsorolt hatásvizsgálatok mellett jelenleg is folyik a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal által támogatott 128925 azonosítószámú kutatás az OGYÉI és a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet (ELKH) együttműködésében.

„A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek” című kutatás esettanulmányokon keresztül tárja fel az „egészséges” étrend társadalmi szerepét, jelentőségét, megismerve a kiválasztott helyszíneken a gyermekek családi táplálkozáskultúráját, és a közétkeztetés valamennyi érintettjének menzával kapcsolatos nézeteit, tapasztalatait; a közétkeztetés működési mechanizmusait, eredményeit és megoldásra váró problémáit; a helyi élelmiszertermelés és -fogyasztás szintjeit. A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás a menza témakörét komplexen vizsgálja, megközelíti mind a táplálkozás-egészségügy, mind az oktatás felől, hiszen az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában is fontos szerepe van a közétkeztetésnek.

A 37/2014. EMMI (IV.30) rendelet előírásainak a finomhangolása

A közétkeztetési rendelettel kapcsolatos észrevételeket, javaslatokat az OGYÉI folyamatosan gyűjti, rendszerezi, összegzi, melynek eredményeként 2019–2020-ban két alkalommal „Közétkeztetési kerekasztal” megbeszélést hívott össze azzal a céllal, hogy konszenzuson alapuló rendeletmódosítási javaslatokat lehessen megfogalmazni az EMMI Egészségügyért Felelős Államtitkárság részére.

Az egyeztetésen a hatóságok oldaláról jelen voltak a Nemzeti Népegészségügyi Központ (NNK) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) munkatársai, a Semmelweis Egyetem-Egészségtudományi Kar Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszéke, az ELKH a Budapesti Gazdasági Egyetemnek és az Egészségügyi Szakmai Kollégium Dietetika Tagozatának kollégái. Továbbá részt vettek az egyeztető folyamatban a szakmai szervezetek képviselői, mint például az Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ), a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (ÉLOSZ), a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ), valamint a közétkeztetésben dolgozó élelmezésvezetők és dietetikus szakemberek is.

A rendelet módosítás keretében a korábbi javaslatoknak megfelelően készült egy külön ágazati jogszabálytervezet a fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézmények számára alkalmazandó táplálkozás-egészségügyi szempontokról. A kerekasztal megbeszéléseken - többek között - pontosítási javaslatok hangzottak el:

- a rendelet hatályára,
- a korábban már meghatározott fogalmakra (pl.: étel, hideg étkezés, ételkészítés, teljes kiőrlésű gabona, hozzáadott cukor/„összcukor”, stb.),
- az alkalmazandó nyersanyagkiszabási mennyiségekre,
- a diétát előíró szakorvosok körének a bővítésére,
- a kollégiumi étkezés különálló szabályozására,
- a tej-, tejtermékek mennyiségének korcsoportos igények szerinti módosítására, az ízesített tejkészítmények gyakoriságának növelhetőségére a különböző korcsoportokban a napi összes cukortartalom figyelembevételével,
- a naponta megengedett sóbeviteli célértékek eléréshez a határidő meghosszabbítására 2021-ről 2025-re, valamennyi korcsoport és étkeztetés típus esetén,
- az ételek allergén összetevőinek az étlapon történő jelölésére (ételsoronként, illetve ételenként) vonatkozóan.

A közétkeztetők és a hatóság által kiszámolt energia- és tápanyagértékek közötti esetleges eltérések okai is az egyeztetések részét képezték. A módosítási javaslatok mindegyike segíti a közétkeztetési rendelet betarthatóságát, ellenőrizhetőségét, az előírások azonos értelmezését. A rendelet finomhangolása növelheti az élelmezésvezetők étlaptervezési szabadságát, a fogyasztói elégedettséget, és hozzájárulhat az ételmaradékok mennyiségének csökkentéséhez.

Közétkeztetési munkacsoportok

Gyakran szembesülünk azzal, hogy egy adott témában nem ugyanazokkal az alapfogalmakkal, ismeretekkel rendelkezünk. A közétkeztetés területén is tapasztalható ez a tendencia, aminek egységesítésén az OGYÉI a társhatóságokkal, szakmai szervezetekkel folyamatosan dolgozik.

Ennek eredményeként az OGYÉI Táplálkozás-epidemiológiai Főosztálya 2020 őszétől kezdődően az élelmezésben dolgozó élelmezésvezetőknek, dietetikusoknak, szakácsoknak és további érdeklődő szakembereknek közétkeztetési szakmai munkacsoportok (bölcsődei, óvodai-iskolai, gyermekkorházi, felnőtt-kórházi, szociális étkeztetés) felállításának előkészületeit kezdte meg. A munkacsoportok kialakításának célja, hogy ezzel is segítséget tudjanak nyújtani a közétkeztetésben dolgozó munkatársak számára a táplálkozás-egészségügyi előírások betartásához, a közétkeztetés elfogadottságának növeléséhez, az egészséges táplálkozásról szóló ismeretek bővítéséhez és a diétás étkeztetés biztonságos megvalósításához. További cél a témához kapcsolódó hiteles szakmai ismeretterjesztő anyagok, kiadványok összeállítása és közzététele. A megalakuló munkacsoportok meghatározott tematika mentén, havonta, online formában - tekintettel a koronavírus járványra-, a szakmai társszervek együttműködésével végzik tevékenységüket, 2021 tavaszától.

A közétkeztetési munkacsoport koordinálásában az NNK, NÉBIH, MDOSZ, KÖZSZÖV, VIMOSZ vesznek részt.

A közétkeztetési célú közbeszerzések új szabályai

A közétkeztetés tárgyú közbeszerzések során alkalmazandó eljárásokról szóló 676/2020. (XII.28.) Korm. rendelet (hatályos: 2021.03.01-től) célkitűzése a „közétkeztetési rövid ellátási lánc” megvalósítása, a hazai és a kistermelői élelmiszerek hangsúlyossá tétele, a Kiváló Minőségű Élelmiszertanúsító védjeggyel ellátott termékek bekerülése a társadalmi étkeztetésbe [3].

Ezután az ajánlatkérő köteles lesz a szerződés teljesítésére vonatkozó feltételként előírni a következőket:

- a) 2022. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 60 százaléka;
- b) 2023. január 1-jétől legalább a beszerzett termékek összértékének 80 százaléka a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszer termékekből származzon.

A rendelet szerinti közbeszerzési eljárás alapján szerződés legfeljebb 2 éves időtartamra köthető, mely a Kbt. szabályai szerint legfeljebb 2 évvel meghosszabbítható.

Az ajánlatkérő nem alkalmazhatja a legalacsonyabb ár szempontját egyedüli értékelési szempontként közétkeztetési szolgáltatások esetében.

Az ajánlatkérőnek az értékelési szempontok meghatározásakor az alábbi szempontok közül legalább hármát figyelembe kell vennie:

- a) valamennyi beszerzett termék összértékéből a közétkeztetési rövid ellátási láncban beszerzett termékek és helyi élelmiszer termékek összesített aránya vonatkozásban az eljárásban kötelező szerződési feltételként meghatározott arány(ok)nál kedvezőbb (nagyobb) arányú vállalás;
- b) az ételkészítés és a tálalás helye közötti minél rövidebb szállítási időtartam;
- c) ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származó termékek minél nagyobb aránya a beszállított élelmiszerek között;
- d) az eljárásban előírt címkével rendelkező élelmiszerek minél nagyobb aránya a beszállított élelmiszerek között;
- e) fogyasztói visszajelzési rendszerek bevezetésének vállalása, a szolgáltatást igénybe vevőnek dokumentált módon véleménynyilvánításra, visszajelzésre van lehetősége;
- f) a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet előírásaiban foglalt gyakoriságon felül szolgáltat zöldséget, gyümölcsöt;
- g) a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendelet előírásaiban foglalt gyakoriságon felül szolgáltat teljes kiőrlésű gabonaalapú élelmiszert;
- h) diétás étkeztetés biztosítását vállalja a szolgáltató.

Az ajánlatkérőnek minden esetben vizsgálnia kell a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló rendeletnek való megfelelést, a szolgáltató táplálkozás-egészségügyi minősítési eredményeinek százalékos minősítési átlaga alapján, amennyiben rendelkezik már minősítéssel.

Felhasznált irodalom

1. 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm>
2. Bakacs M., Kaposvári Cs., Nagy B., Varga A., Zentai A., Országos iskolai MENZA körkép 2017 <https://ogyei.gov.hu/dynamic/Orszagos-iskolai-MENZA-korkep-2017-181212-2-web.pdf>

3. 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelet a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól
http://nit.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=246634.417484

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

1033 Budapest, Vajda János u 11. 1. emelet

Telefon: +36 1 269 2910

Email: mdosz@mdosz.hu

www.mdosz.hu

Facebook/Terítéken az Egészség



TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA HÍRLEVÉL

Kiadja:

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

Szerkesztette:

Zentai Andrea (dietetikus, Népegészségügyi MSc,
OGYÉI Táplálkozás-epidemiológiai főosztály
vezetője)

Gyuricza Ákos (dietetikus, MSc, élelmezés-, és
táplálkozás-egészségügyi szakértő)

Szerkesztőbizottság:

Szűcs Zsuzsanna (dietetikus, MSc okleveles
táplálkozástudományi szakember, MDOSZ elnök)

Fekete Krisztina (dietetikus,
egészségfejlesztő MDOSZ)

Lektorálta:

Feigl Edit (dietetikus, egészségügyi menedzser,
MBA okleveles közgazdász,

OGYÉI Élelmezés és Táplálkozástudományi Főigazgatóság vezetője)

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

A SAJTÓANYAG VÁLTOZTALAN TARTALOMMAL, A HIVATKOZÁSOK LINKELÉSÉVEL, FORRÁSMEGJELÖLÉSSEL SZABADON ÁTVEZETŐ.

A KÖZZÉTÉTELRE KERÜLŐ ANYAGBAN KÉRJÜK AZ EREDETI LINKEK ÉS A FORRÁS KATTINTHATÓ MEGJELENÍTÉSÉT!
