

nébih

termőföldtől
az asztalig

Az élelmiszeradományozás kibővített lehetőségei a vendéglátásban

Tóth Dávid

osztályvezető

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Vendéglátás és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály

2021.10.08.

Vendéglátásban
megmaradt
élelmiszer és étel
karitatív célú
átadása

- Csak biztonságos, emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszer adományozható
- A jogszabályi követelmények adományozás esetében is érvényesek



Útmutatók

- Útmutató a vendéglátásban keletkező élelmiszerfeleslegek karitatív célú átadásához
 - <https://www.azelelmiszerertek.hu/utmutatok>
- Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához
 - <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

- Olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél fogyaszthatósági időt állapítanak meg a fogyaszthatósági határidő lejárta előtt
- *Olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél minőség megőrzési időt állapítanak meg, a minőségmegőrzési határidő lejárta előtt és azt követően (érzékszervi ellenőrzés mellett)*
- Olyan élelmiszerek esetében, amelyekre vonatkozóan nem követelmény a minőség megőrzési idő, bármikor

- Ételkészítéshez vásárolt, még fogyasztható, de nem felhasznált alapanyagok (tartós élelmiszerek, zöldség-gyümölcs, stb.)
- Vendéglátó tevékenység során a vendéglátós feldolgozása nélkül használt élelmiszerek (bontatlan palackos vagy dobozos üdítők, csomagolt édességek, kekszek, chips, pékáruk, tejtermékek stb.) – amennyiben biztosították az előállító által megadott tárolási feltételeket
- Ételek, melyek nem kerültek felszolgálásra és nem érintkeztek közvetlenül a fogyasztóval (elkészített, de fel nem szolgált, konyhában megmaradt ételek, rendezvényen még fel nem szolgált ételek stb.)
- Érzékszervileg kifogástalan tulajdonságú ételek, elsősorban egyszerűen újra melegíthető étel adományozása javasolt

Nem
adományozható
élelmiszerek

- A fogyasztóktól visszagyűjtött ételek
- Lejárt fogyaszthatósági idejű vagy emberi fogyasztásra más okból alkalmatlanná vált élelmiszerek és ételek (pl. szennyeződött, megromlott)
- Olyan ételek, amiket a fogyasztók saját maguk tálalnak (pl. svédasztal, önkiszolgáló salátabár)

Nem ajánlott
adományozni

- Könnyen romlandó ételeket, melyek élelmiszerbiztonsági szempontból az átlagosnál lényegesen magasabb kockázatot jelentenek
 - Halat, nyers húst, nyers tojást, tejszínt, gombát tartalmazó ételek (pl. tatár beefsteak)
 - Alacsony hőfokon készülő és/vagy nem teljesen átfővő vagy átsülő ételek (pl. angolos steak)



Az átadónak
gondoskodnia
kell

- Minőség megőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő elegendő időt biztosítson ahhoz, hogy lehetővé tegye a végső fogyasztó általi felhasználást/elfogyasztást
- Csomagolás sértetlensége
- Megfelelő tárolási és szállítási feltételek ➡ **hőmérséklet**
- Érzékszervi feltételek
- Nyomon követhetőség
- Fogyasztók tájékoztatása ➡ **allergének, fogyaszthatósági idő**

- Az átvételt követően az átvett élelmiszerek, ételek megfelelő körülmények között történő *szállításáért* és tárolásáért
 - szennyeződéstől védett
 - az étel jellegének megfelelő hőmérséklet
- A szétosztás során
 - megfelelő környezet
 - személyi higiénia
- *Újramelegítés*



Csomagolás

- Tálalókonyha hiányában
 - egyszer használatos csomagolás
 - egyadagos kiszereelés
- Tálalókonyha megléte esetén
 - Többször használatos edények alkalmazhatók – **fertőtlenítő mosogatás**
- Azon szervezetek, amelyek nem rendelkeznek tálalókonyhával, az átvett élelmiszereket, ételeket csak abban a csomagolásban oszthatják ki a rászorulóknak, amelyben átvették, azokat nem tálalhatják, és nem is csomagolhatják át.

Szállítás

Környezeti hőmérsékleten

- Pl. gyümölcs, pékáru

Tárolás

Melegítés

Hűtve

- készítést vagy felszolgálati időt követően maximum 2 órán belül 10°C hőmérséklet alá hűtött
 - 12 órán belül lefagyasztott
- hűtés esetén 0 – 5 °C között tárolt
 - maximum 48 óráig tárolható
- fagyasztás esetén -18 °C alatt tárolt

Melegen tartva

- Melegen tartva +63 °C felett
- Bizonytalan hőmérsékleten maximum 3 órán át
- az ételek egyszeri újramelegítése tálalókonyhai környezetben megengedett, minimum +75 °C eléréséig

- **Átadás-átvételi dokumentum**
 - Átadó szervezet megnevezése
 - Átvevő szervezetet megnevelése
 - Átvétel időpontja
 - Adományozott élelmiszerek megnevezése (élelmiszertételenként).
 - Aláírás
 - 2 példány (átadó, étvevő)

- Fogyaszthatóság
- Allergiát illetve intoleranciát okozó anyagok és termékek
- Tájékoztató az ételek kezeléséről (milyen körülmények között, mikor fogyassza az ételt)

- Tájékoztatás módja
 - termékeken megjelenítve (címkézve)
 - kíséřődokumentum segítségével
 - átvevő szervezet által szóban (írásos dokumentum alapján)

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

