

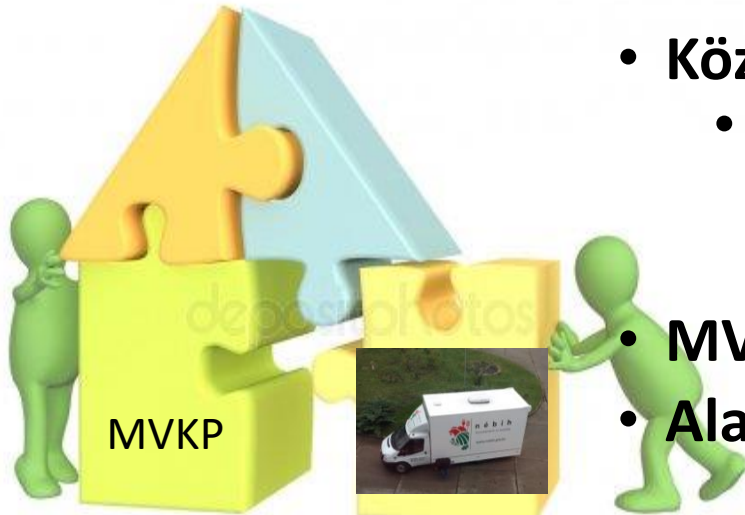
ZOLTAI ANNA
OSZTÁLYVEZETŐ

**A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI
GYAKORLATA ÚTMUTATÓ (GHP)
2. ÁTDOLGOZOTT KIADÁSA**

„Terítéken a burgonya, 2018.11.29.”

VÉFO étkeztetést/vendéglátást támogató programjai

- **GHP** kidolgozása 2010-től - munkacsoport
- Készételek **érzékszervi bírálat**ai 2013-tól
- **Közétkeztetési Szakácsversenyek** 2013-tól
 - Tudásmegosztás, fejlesztés – „Az út a cél!”



- **MVKP** – létesítmény minősítések 2015-től
- **Alapanyag** kontroll 2016-tól

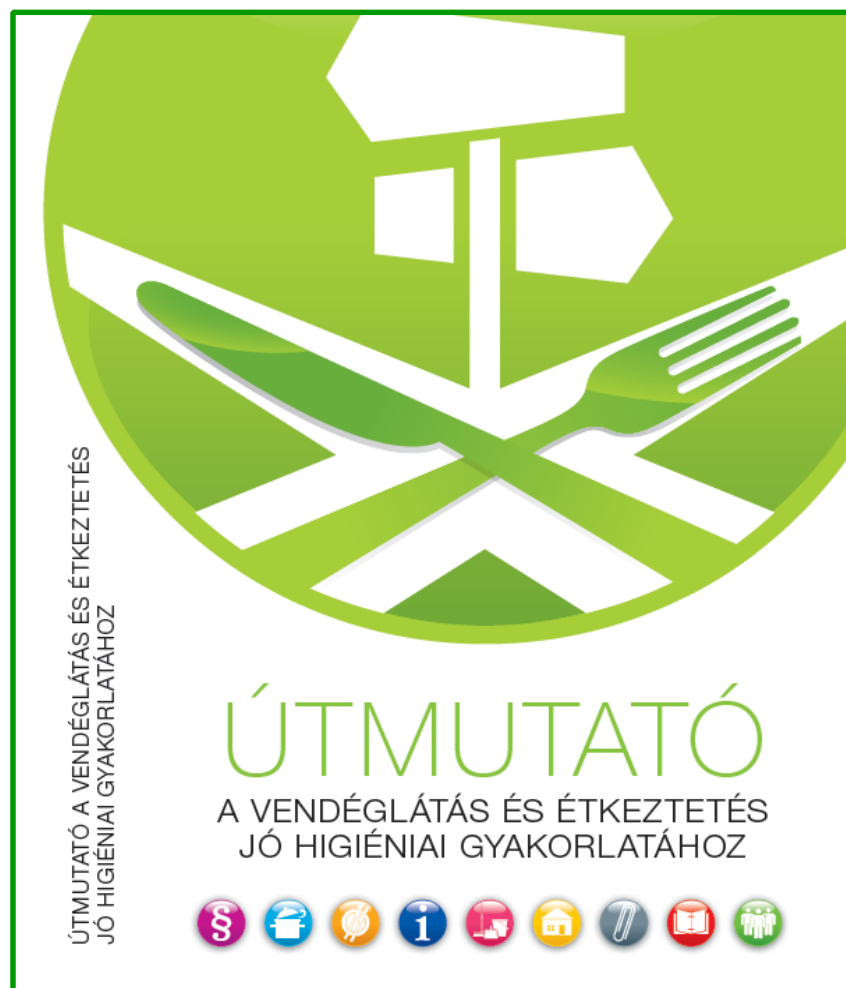


Legfontosabb célok

szakszerű + jogszerű + emberséges módszerek
biztonság + minőség javítása – ésszerű elvárások ,rugalmasság
mit- miért-hogyan?, ok-okozat, - következmény, - **MEGELŐZÉS!**

1. kiadás

2012



2018

2. kiadás



vonatkozó passzusai
178, 852, 853, stb.

3. Fő fejezetcím

3.1. Alfejezetcím

Jogháttér

Eu jogszabályok

Hazai törvények

Hazai rendeletek

GHP

A „betartandó”
előrtakat segítő
magyarázat

Kapcsolódó fejezetek

Kapcsolódó
leírtakra utalás

A célszerű, ajánlott, javasolt szavak
használatával megfogalmazottak betartása
nem kötelező, de ajánlott!

GHP 2. Átdolgozott kiadás



Változtatás közel 200 ponton –többsége nem lényegi

Gyakorlati ésszerűsítések,

Hiba javítások, pontosítások pl. fertőtlenített tojás

Jogszabály változások:

A 3 legfontosabb:

1. **Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU Rendelete**

(2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról



7.fejezet

2. A **Bizottság (EU) 2017/2158 Rendelete** (2017. november 20.)

az **élelmiszerek akrilamid-tartalmának csökkentésével kapcsolatos kockázatcsökkentő intézkedések és referenciaszintek megállapításáról**



6.fejezet

3. **28/2017. (V.30.) FM rendelet** az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről



4.fejezet

Mi is
az az
AKRILAMID?



2015.EFSA
Mutagén,
növeli
a rák
kialakulás
kockázatát



(EU) 2017/2158
Rendelete
H: 2018.04.11

Kis molekulatömegű, $\text{C}_3\text{H}_5\text{NO}$
vízben jól oldódó szerves vegyület,
amely természetesen előforduló összetevőkből jön létre



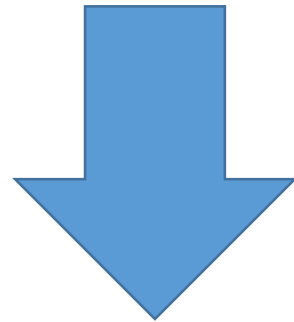
aszparagin + redukáló cukrok

120 °C-nál magasabb hőmérsékleten,
alacsony nedvességtartalom mellett
zsiradéokban sütött élelmiszerekben.

Ilyen, szénhidrátban gazdag élelmiszerek:
gabonafélék, **burgonyafélék**, kávébab
- akrilamid-prekurzorokat tartalmaznak.

Akrilamid
szintre ható
tényezők

- növény fajta
- aminosav és cukor tartalom
- termesztési körülmények
- tárolási körülmények
- sütési idő és hőmérséklet
- nedvességtartalom



AZ ÉSSZERŰEN ELÉRHETŐ LEGALACSONYABB SZINTET TECHNOLÓGIÁVAL:

1.Fajta kiválasztás: sütésre alacsony redukáló cukor tartalmú,

2. Tárolás: 6 C-nál magasabb hőmérsékleten,

3. Sütésre előkészítés:

darabolt burgonya: felület/térfogat arány,

áztatás: hideg víz: 0,5-2 óra,

meleg víz: pár perc + leöblítés,

blansírozás,

4. Sütés

175 C alatt

Levált darabok elt.

ARANYSÜTÉS



Világos arany



Aransárga

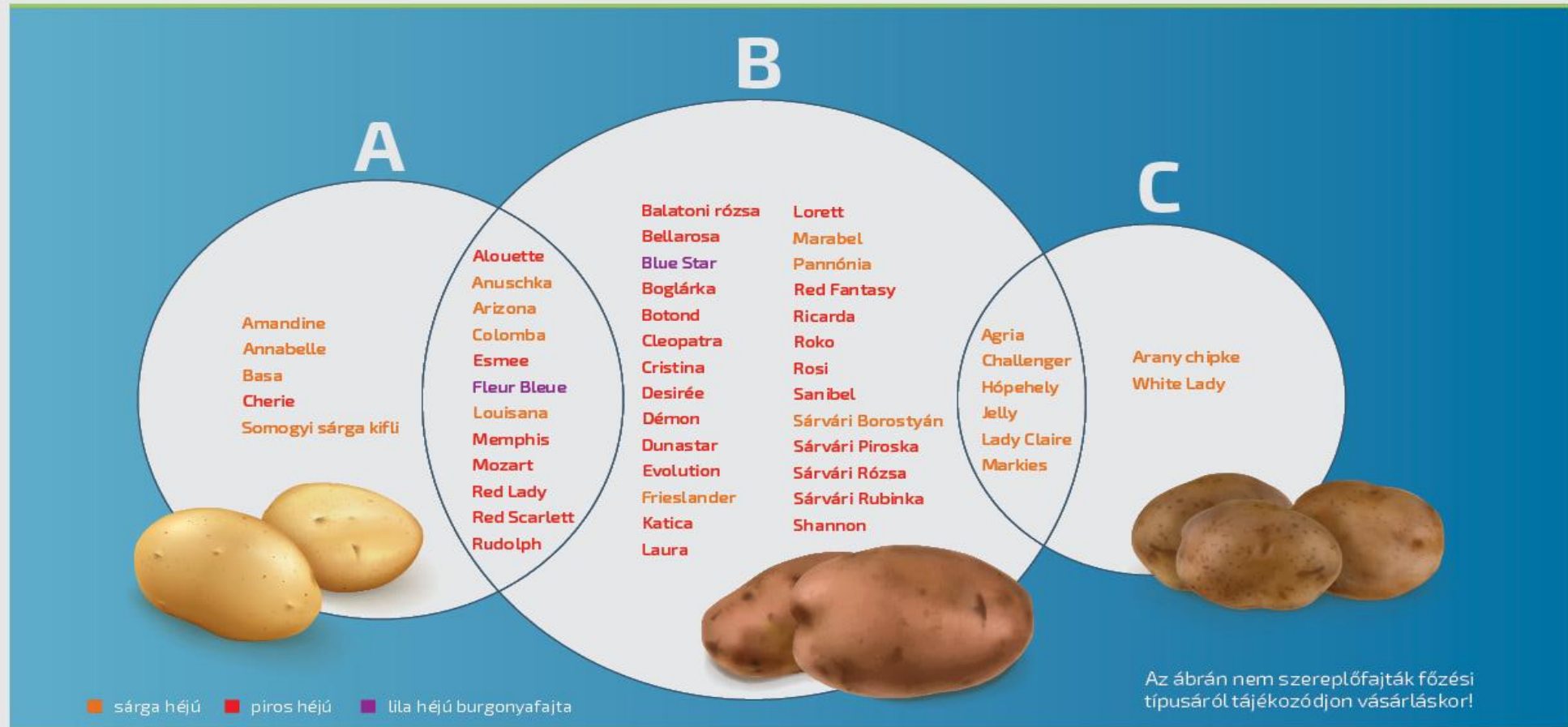


Aranybarna

Vendéglátásban
is
megcélozni

Burgonyafajták* csoportosítása főzési típusonként

(* 2017-2018-ban hazánkban termesztett 50 leggyakoribb vetőburgonya szaporítás adatai alapján kiválasztva)



A (A-B)

Főzés után is egyben maradó gumó, finomszemcsés textúra

Felhasználás: pl. saláta, petrezselymes burgonya

B (B-A/B-C)




Kissé szétfővő, kissé szappanos, vagy kissé lisztes konzisztencia, közepesen finom textúra

Felhasználás: pl. hasábburgonya, rakotkrumpli, általános főzés

C (B-C)

Szétfővő, laza szerkezetű, lisztes, közepesen nagyobb szemcsézet, száraz, porhanyós

Felhasználás: pl. hasábburgonya, chips, tepsis burgonya, burgonyapüré, tésztás ételek (gombóc, nudli)

Értékesítési lehetőségek	példák	Kapcsolat a vendéglátó és fogyasztó között	mit kell írásban	allergén információ közlése (36/2014. (XII.17.) FM rendelet 4-7. §)	tájékoztatás a fogyasztó kérésére
a vendég helyben fogyasztja az ételt vagy kéri és elviszi	étterem, közétkeztető, cukrászda stb.	KÖZVETLEN 	helyszínen kiírni a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) bekezdés értelmében: - termék neve, - táj. az édesítőszerről, - kieg. információ az azo-színezék tartalomról	helyszínen kiírni az ételekben előforduló allergéneket vagy azt, hogy hol érheti el a fogyasztó az ételek allergén tartalmára vonatkozó információkat	összetétel, lejárát, tárolási követelmények a termék tápértéktartalmára vonatkozó információk átadása nem kötelező (36/2014. (XII.17.) VM rendelet 3. § (4))
a vendég nem jön be, a vendéglátó* (az ételt előállító) közvetlenül adja át a terméket a fogyasztónak	házhozszállítás (étteremből közvetlenül rendelt étel, pizza stb.)	KÖZVETLEN 	szórólapon, hirdető lapon, honlapon kiírni a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) bekezdés értelmében: - termék neve, - táj. az édesítőszerről, - kieg. információ az azo-színezék tartalomról	szórólapon, hirdető lapon, honlapon kiírni az ételekben előforduló allergéneket vagy azt, hogy hol érheti el a fogyasztó az ételek allergén tartalmára vonatkozó információkat; étel átadásának pillanatában (amennyiben az allergént tartalmaz), ezt az információt is át kell adni pl. mellékelt címkén, számlán vagy szóban Fontos, hogy szóbeli tájékoztatás esetén is legyen írásos információ kéznél a tájékoztatást adónál.	
a termék átadása más vendéglátónak, vagy 40 km-en belül kiskereskedőnek, csomagolatlanul	süteménybolt, élelmiszerbolt pultból, hidegkonyhai, cukrász termékek	KÖZVETLEN /és van mögötte vendéglátó és vendéglátó/ kereskedő üzlet kapcsolat 	szállítólevélen, kísérő dokumentációban a 1169/2011/EU rendelet 9. cikkében felsorolt kötelező adatok: a termék neve, tájékoztatás a megnevezéshez kapcsolódóan az édesítőszer tartalomról, kiegészítő információ az azoszínezékekről, összetevők felsorolása, allergén információ, bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége, nettó mennyiség, minőségmegőrzési/fogyasztási idő, különleges tárolási/felhasználási feltételek, élelmiszer-vállalkozás neve és címe, amennyiben szükséges: felhasználási útmutató		
fogyasztói csomagolásban 40 km-en belüli kiskereskedelmi egységbe vagy más vállalkozásnak kiszállításra	egyadagos étel a kiskereskedésben, vagy alvállalkozóval házhoz szállítva	NEM KÖZVETLEN	teljes csomagolt élelmiszer jelölés a 1169/2011/EU rendelet előírásai szerint + a gyártás helye (62/2011. (VI.30.) VM rendelet 18. §)		nem értelmezhető

* aki az ételre vonatkozó információk "adatgazdája" és kérésre, kérdésre közvetlenül képes választ adni.

Munkatársaim nevében is köszönöm a figyelmet!





Munkatársaim nevében
is köszönöm a figyelmet!

