

nébih

termőföldtől
az asztalig

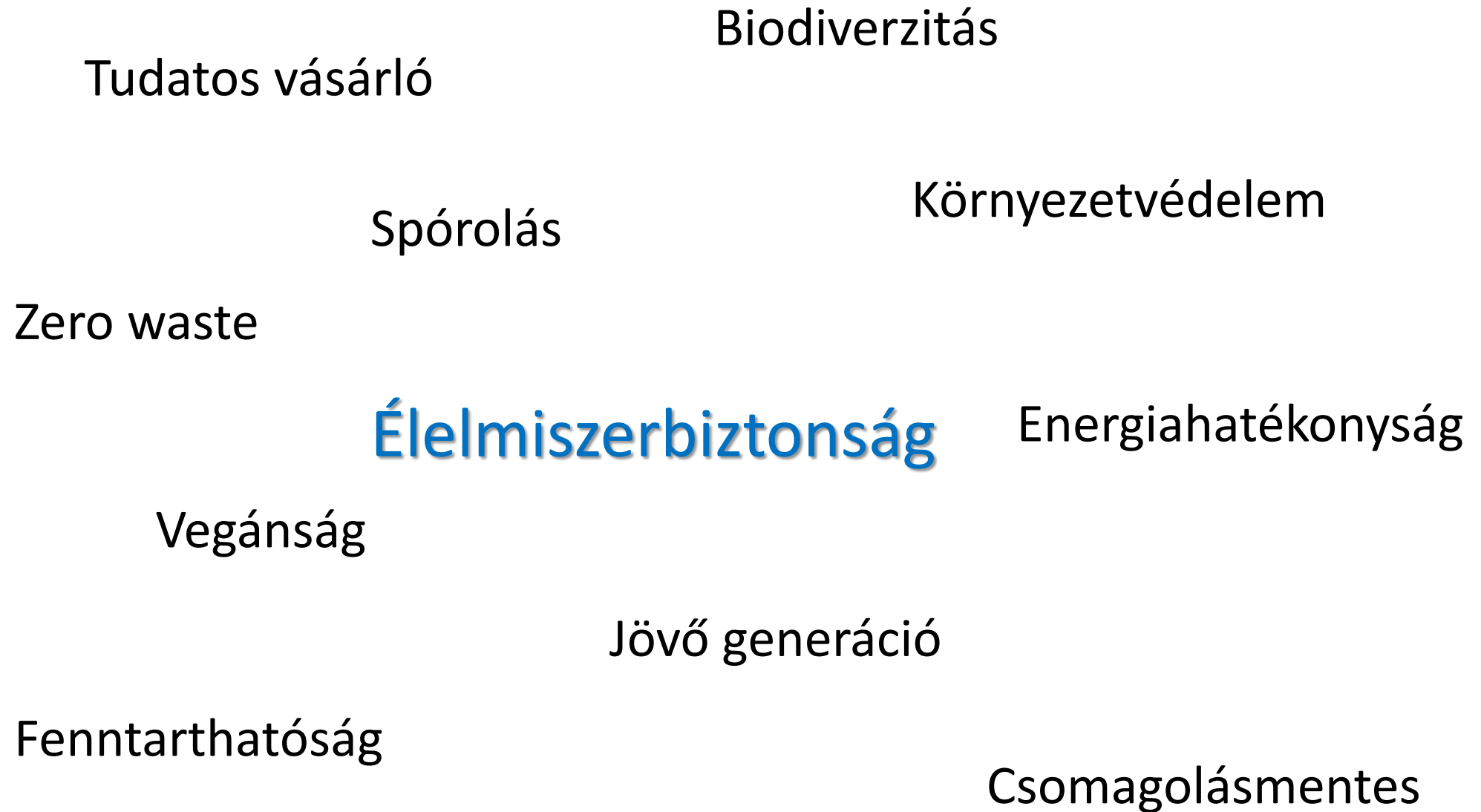
*Karöltve a vendéglátásban - élelmiszerbiztonság és
fenntarthatóság a jövőért*

*Tóth Dávid
osztályvezető*

Nébih ÉTbI

2023. április 19.

Miért fontos?



Egyszer használatos műanyagok kiváltása a vendéglátásban



- *Az egyes egyszer használatos, valamint egyes egyéb műanyagtermékek forgalomba hozatalának korlátozásáról szóló **301/2021. (VI. 1.) Korm. rendelet***
 - **Evőeszköz (villa, kés, kanál, evőpálcika), tányér, szívószál, italkeverő pálcika forgalomba hozatalának tiltása**
 - **EPS elviteles doboz forgalomba hozatalának tiltása**
- *Az egyes műanyagtermékek környezetre gyakorolt hatásának csökkentéséről szóló **349/2021. (VI. 22.) Korm. rendelet***
 - **Díjmentesség korlátozása**



- Környezetkímélő eszközök/csomagolás
- Visszaváltható rendszer (dobozközösség)
- **Saját edény használat**



- Fertőtlenítő mosogatás

- Előre tervezhető esetben pl. menü rendszer (elegendő hely, idő, személyzet)
- Csere rendszer

- Tányérba adagolás – fogyasztó helyezi a dobozba

- Tálcára helyezett, fogyasztó által kinyitott doboz (kézzel, szedőeszközzel ne érintsék az edényt)



Van élet a „balatoni hekk”-en túl

- Választási lehetőség
- Helyi termelők alapanyagai az étlapon
- Szezonális termékek
- Egyszerű, rövid étlap
- A kevesebb több

- **Nagyon gazdag a hazai élelmiszerválaszték**
- **Használjuk jól**

Helyi értékek ***helyi termékek***



A **helyi termék fogalma**: nincs merev szabályok és fogalmi definíciók közé szorítva.

Fő jellemzője:

a termelés, feldolgozás és az értékesítés,
valamint a fogyasztó a lehető legközelebb vannak egymáshoz,

REL rövid az ellátási lánc.

A helyi termékek keresletének megerősödése
fejleszti a helyi gazdaságot,
támogatja a helyi szereplőket
környezeti és társadalmi szempontból

a fenntartható gazdálkodáshoz vezet.



nébih

termőföldtől
az asztalig

Kistermelői élelmiszer a vendéglátásban



**52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet
a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés
feltételeiről**

A rendelet lehetőséget biztosít arra, hogy **regisztrált kistermelő**

- kis mennyiségű,
- saját maga által megtermelt alapterméket, illetve
- abból saját maga által előállított élelmiszert

értékesítsen

- közvetlenül a végső fogyasztóknak, és
- kiskereskedelmi vagy **vendéglátó létesítményeknek.**

Vendéglátó létesítmény kistermelői árut kizárólag a végső fogyasztó részére értékesíthet.

Szükséges dokumen- tumok

Hatósági állatorvosi bizonyítvány

Állati eredetű termék csak érvényes **hatósági állatorvosi bizonyítvánnyal** hozható forgalomba, melyet (vagy a hitelesített másolatát) a vendéglátó létesítmény üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania.

HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY
az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve feldolgozásához

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

.....

Értékesíthető alaptermék feldolgozásából származó termékek köre:

Értékesítés területe:

Hatósági állatorvos neve:

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümökór- és brucellózismentes.

Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig érvényes, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

20... év hónap nap

P. H.

.....
hatósági állatorvos

Hússzállítási igazolás

Vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és **hússzállítási igazolással** rendelkező hús értékesíthető.

HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS
kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

A levágott állat faja, kora hónapban:

Az állat egyedi azonosítójának száma:

Értékesíteni kívánt termék megnevezése:

Értékesíteni kívánt termék mennyisége:

Értékesítés helye:

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:

.....

Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágás alkalmával megvizsgáltam, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztem, és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.

Érvényesség: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomtatott betűvel):

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:

20... év hónap nap

P. H.

.....
állatorvos

Kistermelői termékek

Vendéglátó létesítménynek:

Csomagolatlanul

A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.



Csomagolva

Vendéglátó létesítmény részére újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.

- Az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölés
- Termék neve előtt a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelző.



Felelősség

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért!



Közétkeztetés

- **676/2020. (XII. 28.) Korm. Rendelet** a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól



Egy köztes szereplő



Élelmiszer pazarlás



- **Azelelmiszerertek.hu**
 - Útmutatók (vendéglátás, kereskedelem, rendezvény)
- **Maradék nélkül program**
 - Élelmiszerpazarlás csökkentése



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

