



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

DR. FAZEKAS SÁNDOR  
miniszter

Ügyiratszám: PTKF/1212/3/2016.

*Bangóné Borbély Ildikó asszony  
országgyűlési képviselő részére*

**Országgyűlés Hivatala**

*MSZP Országgyűlési Képviselőcsoportja*

Irományszám: *X | 11376 | 1*

*Országgyűlés Irodaháza*

Érkezett: 2016 AUG 03.

Budapest

Széchenyi rkp. 19.  
1358

**Tárgy:** Válasz a K/11376. számú írásbeli kérdésre

*Tisztelt Képviselő Asszony!*

Az Országgyűlésről szóló 2012. évi XXXVI. törvény 42. § (8) bekezdése alapján K/11376. számon hozzám benyújtott, „**Hogy lehet elégtelenre vizsgáznia egy közkonyhának? 2.**” című írásbeli kérdésére a következő választ adom.

Amint azt előző levelemben is kifejtettem, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: NÉBIH) minőségvezérelt közétkeztetés programja, a közétkeztető vállalkozások minősítése, jelenleg teszt jelleggel zajlik. Ennek a munkának a során a legfontosabb mindenekelőtt a tapasztalatok gyűjtése, a jellemző hibák feltárása, a minősítés alapjául szolgáló kérdéslista finomhangolása. Természetesen örömteli lenne, ha valamennyi közétkeztető vállalkozás minősítése a jelenlegi – szigorú – minősítési szempontrendszer szerinti jó, vagy a jeles szintet érné el. Ugyanakkor hiba nélkül ez a terület sem működik, továbbá az elégtelen minősítésű létesítmények teljes hiánya egy alapfelmérés esetében a minősítési rendszer alkalmasságát is megkérdőjelezné. Valljuk, hogy itt is, mint mindenütt, a hibát fel kell tárni, és ki kell javítani. Ez a munka most zajlik. A minősítés során alkalmazott kérdéslista túlmutat a jogszabályokban rögzített élelmiszerbiztonsági előírásokon, hiszen felöleli a minőség vizsgálatát is, ezt a közétkeztetésben étkezők érdekében alakítottuk ki így. Hisszük, hogy a közétkeztetés csak úgy újítható meg, ha feltárjuk a hibákat, szembenézünk ezekkel, és megtaláljuk a javításukhoz szükséges utat, erőforrásokat. Ennek jegyében valamennyi konyha, így az elégtelen minősítésű konyhák is, a hibák felszámolását segítő egyéni szakvéleményt kaptak. Tapasztalatunk, hogy a felelős üzemeltetőknél a NÉBIH szakvélemények alapján elindul egy fejlesztő munka, a konyhák iránti figyelem ismét a középpontba került.

Az 1701 minősített főzőkonyha közül 103 konyha kapott elégtelen minősítést. Az ezen konyhák által ellátottak száma a minősítési időszak alatt összesen 30.505 fő volt, amely az értékelt konyhák által ellátottak 3,9 %-a.

A konyhák minősítése folyamatosan zajlik, az eddig már hivatalosan is nyilvánosságra hozott adatokhoz képest (1701) további 210 konyha minősítése történt meg, az előzetes adatok alapján arányaiban hasonló eredménnyel. Fél éven belül várhatóan valamennyi, a közétkeztetésben működő főzőkonyha minősítése befejeződik.

A közétkeztetéssel kapcsolatban a két legfontosabb kormányzati szándék változatlanul az, hogy a közétkeztetési ellátás színvonala jelentősen emelkedjen, illetve az, hogy bevonásra kerüljenek a helyi termelők, a helyi vállalkozások is.

Előző kérdésére részletesen ismertettük az állami forrásokból a legnagyobb összeggel finanszírozott közétkeztetési szegmens, a gyermekétkeztetés támogatására vonatkozó adatokat. Emellett természetesen más jogcímenek is támogatja az állam közétkeztetést.

Az Emberi Erőforrások Minisztériuma tájékoztatása szerint a nevelőszülőknél és a gyermekotthonokban ellátottak étkezésére fordítandó forrás nagyságrendjéről jogszabály rendelkezik. A nevelőszülőknél és a gyermekotthonban élő gyermekek és fiatal felnőttek napi ötszöri étkezésére fordított költség összege a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti, gyermekvédelmi intézmények, valamint személyek szakmai feladatairól és működésük feltételeiről szóló 15/1998. (IV. 30.) NM rendelet (a továbbiakban: NM rendelet) 76. § (1) bekezdése értelmében naponta nem lehet kevesebb az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 2,4%-ánál, mely 2016-ban 684 Ft/nap/gyermek, fiatal felnőtt. Mindemellett a nevelőszülőknél, gyermekotthonokban elhelyezett nevelésbe vett, bölcsődei intézményi, nappali tagozaton tanulói jogviszonnyal rendelkező gyermekek és utógondozói ellátásban részesülő fiatal felnőttek 2016. július 1-jétől ingyenes gyermekétkezésre jogosultak, azaz bölcsődei, óvodai, iskolai nevelési napokon az intézmények által biztosított háromszori étkezésük költsége nem jelentkezik kiadásként sem a nevelőszülőnél, sem a gyermekotthonban.

A szociális intézmények, gyermekotthonok és javítóintézetek fenntartói a költségvetési törvényben meghatározott központi állami támogatásban részesülnek az általuk fenntartott szociális intézményekben, gyermekotthonokban, javítóintézetekben elhelyezett teljes körű, ellátására. Az egyházi és nem állami (civil) fenntartású szociális intézmények gyermekotthonok fenntartóit a költségvetési törvény szerinti beralapú támogatások illetik meg, a gyermekvédelmi szakellátások és a javítóintézetek jogszabályban kijelölt állami fenntartójának, a Szociális és Gyermekvédelmi Főigazgatóságnak és intézményeinek éves költségvetése a költségvetési törvény szerint meghatározott.

A szociális igazgatásról és szociális ellátásokról szóló 1993. évi III. törvény alapján szociális konyhán, népkonyhán és egyéb főzőhelyen biztosított étkezésre fordított állami támogatás az alábbiak szerint alakult:

Szolgáltatás megnevezése	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Szociális étkeztetés	7 784 928 137	7 948 587 981	8 119 028 541	7 973 268 520	8 616 285 604	8 726 366905

Természetesen a gyermekétkeztetésen és a szociális étkeztetésen túl a betegétkeztetés is részesül állami támogatásban. A betegélelmezésre fordítandó összeget a kórházak számára jogszabály határozza meg. Az egészségügyi szolgáltatások Egészségbiztosítási Alapból történő finanszírozásának részletes szabályairól szóló 43/1999. (III. 3.) Korm. rendelet 45/A. §-a értelmében a fekvőbeteg-gyógyintézetben a napi élelmezési nyersanyagnorma általános forgalmi adó nélküli összege naponta és betegenként átlagosan legalább ötszázötven forint. A valójában felhasznált összeg értelemszerűen az adott évben az összes ellátási nap mennyiségének függvénye.

Az ún. Jó higiéniai útmutató (a továbbiakban: GHP) feladata a közösségi és hazai élelmiszerbiztonsági (és nem a táplálkozás-egészségügyi, tápanyagnorma előírásokra vonatkozó) jogszabályokban előírtak egyszerű, érthető és a gyakorlatban kivitelezhető leírása.

Ha volt is e téren néhány jogszabályváltozás, az, az útmutatóban előírt gyakorlatra nem volt hatással, tekintettel arra, hogy ezek, az útmutatóban leírt eljárások, szabályok elsősorban az élelmiszerbiztonság természettudományos alapjaira épülnek, úgymint élelmiszerkémia, mikrobiológia, toxikológia stb., amelyekre a jogszabály-változásoknak nincs ráhatása. Az élelmiszerek biztonságossága, bár jogilag szabályozandó és szabályozott, a gyakorlati életben sokkal inkább függ az élelmiszer paramétereitől, az elkészítés, tárolás körülményeitől (pl. hőmérséklet), a takarítás, fertőtlenítés, személyi higiénia megvalósításának módjától. Ezen folyamatok gyakorlati kivitelezésére vonatkozó eljárásokban nem történt lényeges változás 2011 óta, a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30) VM rendelet megjelenése óta.

Amennyiben olyan jogszabályváltozás jelenik meg, amely az útmutatóban leírtakról eltérő gyakorlatot igényel, – ilyen lesz várhatóan a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésében jelenleg kidolgozás alatt lévő rendelet – a GHP kiegészítése időben megtörténik, és arról az érintettek széles körben tájékoztatást kapnak, csakúgy, mint eddig.

A GHP-t egy, a NÉBIH által irányított, a szakmai civilszervezetek delegált szakértőiből álló munkacsoport kezeli, így a vendéglátás, közétkeztetés meghatározó szakmai képviselői nemcsak, hogy első kézből értesülnek a változásokról, hanem maguk is részt vesznek az útmutató szövegezésében, aktualizálásában.

Képviselői tevékenységéhez további sok sikert kívánva köszönöm, hogy kérdésével is segítette munkánkat.

Budapest, 2016. augusztus „3.”

Üdvözlettel:

