

SEGÉDLET



AZ ISKOLAI ÉTEL-, ITALAUTOMATÁK
ÁRUKÍNÁLATÁNAK KIALAKÍTÁSÁHOZ



NNGYK
NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI
ÉS GYÓGYSZERÉSZETI KÖZPONT

Tartalom

Bevezetés	5
Az iskolabüfék és automaták kínálatára vonatkozó jogszabályok	6
A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet	6
A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet	6
A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény	7
Az iskolai étel- és italautomaták ellenőrzése	8
Az étel- és italautomaták termékkínálatára vonatkozó ajánlások	9
Italok	9
Automatákban értékesített szendvicsekhez javasolt alapanyagok	10
Zöldségek	12
Gyümölcsök	13
Tej, tejtermékek	13
Nem előrecsomagolt finompékárúk, cukrászati készítmények	13
Előrecsomagolt cukrozott készítmény	14
Ropogtatnivaló (snack)	14
Csemege	14
Allergének	14
Környezettudatosság	17
További javaslatok	17

Bevezetés

Egy tanuló ébrenléti idejének akár a felét is az iskolában töltheti, így napi energiabevitelének jelentős részét az itt fogyasztott élelmiszerek adhatják. Az egészséges táplálkozási szokások kialakításában ennek megfelelően a családnak és az iskolának egyaránt nagy szerepe van.

Az egészséges táplálkozás hosszú távú befektetést jelent az egészségbe, hozzájárul a gyermekek megfelelő szellemi és fizikai fejlődéséhez, pozitív hatásai a felnőttkorra is kihatnak, és az idősebb korosztálynál is hozzájárulnak az egészség megőrzéséhez, az egészségi állapot javításához. A 2015-ben hatályba lépett közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (a továbbiakban: közétkeztetési rendelet) már a korai gyermekévekben is célként tűzi ki a kellő mennyiségű zöldség, gyümölcs, tej- és tejtermékek, teljes kiőrlésű gabonafélék fogyasztását, valamint a só, cukor és a telített zsírsavak bevitelének csökkentését.

Az iskolai tanórákon a gyermekek elsajátítják az egészséges táplálkozás elméleti alapjait, és – a közétkeztetési rendeletnek köszönhetően – a közétkeztetés keretében az életkoruknak és szükségleteiknek megfelelő étkeztetésben részesülhetnek. Ugyanakkor az intézményeknek gondoskodniuk kell arról, hogy a közétkeztetés keretein belül történő étkeztetés szolgáltatása mellett, az iskolában üzemelő büfé, valamint az étel- és italautomaták kínálata is a fiatalok egészségét szolgálja, és az árukínálat megfelelően az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásoknak. Az étel- és italautomaták kínálatának kialakítását a vonatkozó jogszabályok betartásán túl célszerű a közétkeztetési rendelet célkitűzéséhez is igazítani – kellő mennyiségű zöldség, gyümölcs, tej, tejtermék, teljes kiőrlésű gabonafélék fogyasztása, valamint a só, cukor és a telített



tett zsírsavak bevitelének csökkentése –, elősegítve ezzel a helyes táplálkozási szokások és a megfelelő élelmiszerválasztás lehetőségének kialakítását.

A segédlet kizárólag általános iránymutatásra szolgál, a táplálkozás-egészségügyi szempontok és a vonatkozó jogszabályok figyelembevétele mellett kíván segítséget nyújtani az iskolai étel- és italautomaták választékának kialakításához. A kiadvány az egyes élelmiszercsoportok esetében bemutatja a jogszabály által nem tiltott, az étel- és italautomaták kínálatában javasolható élelmiszereket. Jelölésre került, ha egy termékcsoport – bár jogszabályi tiltás nem vonatkozik rá – árusítása nevelési-oktatási intézményben, valamint szakképző intézményben táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt.

Az iskolabüfék és automaták kínálatára vonatkozó jogszabályok

A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet

A 20/2012. EMMI rendelet 129.§ (4) bekezdésében foglaltak szerint:

„129.§ (4) A nevelési-oktatási intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményen kívül a gyermekek, tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény hatálya alá tartozó, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható. A nevelési-oktatási intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményen kívül a gyermekek, tanulók részére szervezett rendezvényeken alkohol- és dohánytermék nem fogyasztható.”

A 20/2012. EMMI rendelet 130. § (2) - (4) bekezdéseiben foglaltak alapján:

„130.§ (2) Ha a nevelési-oktatási intézmény fenntartója vagy az intézmény vezetője – amennyiben erre az intézmény szervezeti és működési szabályzata feljogosítja – megállapodást kíván kötni az intézményben üzemelő élelmiszerárusító üzlet vagy áruautomata működtetésére, döntéséhez beszerzi az iskola-egészségügyi szolgálat szakvéleményét. Az iskola-egészségügyi szolgálat abban a kérdésben foglal állást, hogy az árukínálat megfelel-e az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásoknak, továbbá, hogy tartalmaz-e olyan terméket, amely alkalmas lehet a tanuló figyelmének, magatartásának olyan mértékű befolyásolására, hogy azzal megzavarja a nevelési-oktatási intéz-

mény rendjét, vagy rontsa a nevelő-oktató munka hatékonyságát.

(3) A nevelési-oktatási intézmény fenntartója, vezetője nem köthet megállapodást, ha az iskola-egészségügyi szolgálat szakvéleménye szerint az árukínálat nem felel meg a (2) bekezdésben meghatározott ajánlásoknak, kivéve, ha az iskolai, kollégiumi szülői szervezet, közösség a megállapodás megkötését támogatja.

(4) A (2)–(3) bekezdésben meghatározottakat a szerződés módosítása esetén is alkalmazni kell.”

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

A 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 103. § (3) és a 104. § (2) bekezdésében foglaltak szerint:

„103. § (3) A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló törvény hatálya alá tartozó termék, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható. A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken alkohol- és dohánytermék nem fogyasztható.”

„104. § (2) A szakképző intézményben élelmiszerárusító üzlet vagy áruautomata működtetésére irányuló szerződés megkötéséhez és módosításához az igazgató, a szakképzési centrum részeként működő szakképző intézmény esetében a főgaz-

gató beszerzi az iskola-egészségügyi szolgálat szakértői véleményét. Az iskola-egészségügyi szolgálat abban a kérdésben foglal állást, hogy az árukínálat megfelel-e az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásoknak, továbbá, hogy tartalmaz-e olyan terméket, amely alkalmas lehet a tanuló figyelmének, magatartásának olyan mértékű befolyásolására, hogy azzal megzavarja a szakképző intézmény rendjét vagy rontja a szakmai oktatás hatékonyságát. Nem köthető, illetve nem módosítható ételmisszerűsítő üzlet vagy áruautomata működtetésére irányuló szerződés, ha az iskola-egészségügyi szolgálat szakértői véleménye szerint az árukínálat nem felel meg az e bekezdésben meghatározott ajánlásoknak.”

Kiemelten fontos, hogy az iskola-egészségügyi szolgálat és az iskolák vezetősége rendszeresen tekintse meg az árukínálatot, és szükség esetén kezdeményezze az árukínálat módosítását az egészségesebb választék kialakítása érdekében.

Az árukínálattal kapcsolatban lehetőség szerint az iskolavezetés kérje ki a szülők, tanulók véleményét is, biztosítsanak lehetőséget a javaslatételre és a fogyasztók észrevételeit közvetítsék a büfé és az automaták üzemeltetői felé.

A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény (a továbbiakban: NETA törvény)

A NETA törvény meghatározza az előrecsomagolt termékként forgalomba hozott népegészségügyi termékadó-köteles termékeket.

Egyes termékek népegészségügyi termékadó kötelezettségének megítélése a termékek pontos összetételének ismeretében lehetséges. Az egyes termékek vámtarifaszámok (VTSZ számok) alá történő besorolásának meghatározása, és a nép-



egészségügyi termékadóval kapcsolatos kérdések vonatkozásában a Nemzeti Adó- és Vámhivatal, az iskolabüfék, az étel- és italautomaták üzemeltetésével kapcsolatos élelmiszerbiztonsági kérdések tekintetében pedig a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: NÉBIH) rendelkezik hatáskörrel.

Az étel- és italautomaták működtetéséhez és a termékkínálat kialakításához további segítséget nyújthatnak az alábbi kiadványok

► **Nébih: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához**

A NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (ÉTbI), Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály szerkesztésében elkészült „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” című kiadvány:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21392/2018_GHP_2_kiadas_online.pdf/53bef22b-c3d2-2a7f-cd7e-307ad586db21



► **Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ, (NNGYK):**

Egészséges táplálkozást ösztönző iskola program

A témában további segítséget nyújthatnak az OGYÉI által, az „Egészséges táplálkozást ösztönző iskola program” keretében kidolgozott segédanyagok:

<https://merokanal.hu/egeszsegorzoiskola/>

► **NNGYK: Happy-hét**

2007-ben modellprogramként indult a „Hungarian Aqua Promoting Program in the Young” (HAPPY) elnevezésű projekt, melynek sikere és eredményei alapján 2010 óta immár évente megszervezzük a HAPPY-hetet. A programunkhoz csatlakozó iskolák, óvodák az NNGYK által biztosított program-elemek és segédanyagok felhasználásával szervezhetik meg az intézetükben a víz világnapjához (márc. 22.) kapcsolódó tematikus egészségtehet. Segéd- és oktatási anyagok:

<https://merokanal.hu/happy-het/>

► **Az NNGYK ajánlása az iskolabüfék árukínálatához:**

https://ogyei.gov.hu/dynamic/Segedlet_az_iskolabufek_arukinalatanak_kialakitasahoz_20221104%20v05.pdf

Az iskolai étel- és italautomaták ellenőrzése

Az iskolai étel- és italautomaták árukínálatának hatósági ellenőrzését a népegészségügyi hatóság végzi (a vármegyei/fővárosi kormányhivatalok népegészségügyi feladatkörében eljáró járási / fővárosi kerületi hivatalai). Az élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos jogszabályok betartását az élelmiszerlánc-felügyeletért felelős szervek munkatársai ellenőrzik.

Az étel- és italautomaták termékkínálatára vonatkozó ajánlások

Italok

Árusítható és táplálkozás-egészségügyi szempontból javasolt előrecsomagolt italok

- ▶ Ásványvizek
- ▶ A legalább 50%-ban tejalapanyag felhasználásával készült termékek: például tej és egyéb tejes italok, például kakaó, kakaós tej (lásd még: Tej, tejtermékek)
- ▶ 100 %-os gyümölcslevek (kis kiszerelésben)
- ▶ 100 %-os zöldséglevek (kis kiszerelésben)
- ▶ 100%-os vegyes gyümölcs-zöldséglevek (kis kiszerelésben)
- ▶ Legalább 50% gyümölcs-, illetve zöldséghányadot tartalmazó nektárok, gyümölcslevek és zöldséglevek

A közétkeztetésben a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümöcslén kívül más gyümölcsital nem használható fel. A legalább 50% gyümölcs-, illetve zöldséghányadot tartalmazó nektárok, gyümölcslevek és zöldséglevek nem népegészségügyi termékadó-köteles termékek, a hozzáadott cukrot tartalmazó nektárok, gyümölcs- és zöldséglevek – bár gyümölcstartalmuk kedvező – fogyasztása csak mértékkel javasolt. Fentiekhez hasonlóan az előrecsomagolt, hozzáadott cukrot tartalmazó, legalább 50%-ban tejalapanyag felhasználásával készült italok fogyasztása is korlátozottan, a cukortartalom figyelembevétele mellett ajánlott.

Árusítható, azonban táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt italok

- ▶ Előrecsomagolt, a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti kivonatalapú szörpök, valamint a legalább 50% gyümölcs-, illetve zöldséghányadot tartalmazó szörpök
- ▶ A közétkeztetési rendelet a cukorbevitel szabályozására is nagy hangsúlyt fektet, így a közétkeztetési rendeletben foglaltak szerint a közétkeztetésben például nem lehet felhasználni cukrokat vagy édesítőszereket tartalmazó szörpöt, ezért árusításuk az italautomatákban sem javasolható.
- ▶ Előrecsomagolt, legalább 50%-ban tejalapanyag felhasználásával készült koffeintartar-



mú italok (például tejeskávé, tej és kávékivonatot tartalmazó, ízesített dobozos italok)

- ▶ Nem előrecsomagolt, koffeintartalmú kávé, cappuccino és egyéb kávévariációk

A közétkeztetési rendelet 14. § (1) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint, közétkeztetésben 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével nem lehet felhasználni. Figyelembe véve a táplálkozás-egészségügyi ajánlásokat és a közétkeztetési rendelet vonatkozó előírásait, az NNGYK – a nem előrecsomagolt tea és a kakaó kivételével – koffeintartalmú italok árusítását 18 év alatti korcsoport számára sem az iskolabüfében, sem az italautomatákban nem javasolja.

Nem árusítható italok

- ▶ Hozzáadott cukrot vagy édesítőszeret tartalmazó üdítőitalok (kólafélék, jeges teák, egyes ízesített ásványvizek, egyes sportitalok, egyes szénsavas üdítőitalok stb.), gyümölcs- és zöldséglevek a lentic szerinti kivétellel

Az olyan előrecsomagolt termék, amely hozzáadott cukrot vagy hozzáadott cukrot és édesítőszeret egyaránt vagy hozzáadott cukrot nem, de édesítőszeret tartalmaz, – a legalább 50% gyümölcs-, illetve zöldséganyagot tartalmazó nektárok, gyümölcslevek és zöldséglevek, valamint a legalább 50%-ban tejalapanyag felhasználásával készült termékek kivételével – népegészségügyi termékadó-köteles termék, ezért nevelési-oktatási intézményben, valamint szakképző intézményben nem árusítható.

Figyelemmel az ízesített ásványvíz és „sportital” jellemző összetevőire (hozzáadott cukor, édesítőszer), valószínűsíthető a termékek népegészségügyi termékadó kötelezettsége, ugyanakkor, ahogyan az a NETA törvény 1. mellékletének rendelkezései alapján is látható, a népegészségügyi termékadó kötelezettségének megítélése csak a kérdé-

ses termékek összetevőinek pontos ismerete esetén alakítható ki.

- ▶ Alkoholos italok

Nevelési-oktatási, valamint szakképző intézményben alkoholtermék nem árusítható. Nem árusítható továbbá alkoholos ízesítésű vagy alkoholtartalmú töltelékkel készült csokoládé, cukorka, desszert, továbbá alkohol ételkészítéshez sem használható fel (például: sütőrumban áztatott gyümölcsök, hozzáadott vörösbör).

- ▶ Energiaitalok

A NETA törvény hatálya alá tartozó energiaitalok nevelési-oktatási, valamint szakképző intézményben nem árusíthatók.

A közétkeztetési rendelet 14. § (1) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerint, közétkeztetésben 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú italt, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével nem lehet felhasználni, valamint a hivatkozott bekezdés e) pontjában foglaltak szerint a közétkeztetésben a népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiaitalt nem lehet felhasználni.

Automatákban értékesített szendvicsekhez javasolt alapanyagok

Az előrecsomagolt szendvicsek népegészségügyi termékadó kötelezettsége csak a kérdéses termékek összetevőinek pontos ismeretében állapítható meg.

A kész, előrecsomagolt szendvicsek (sütőipari termék alapúak, wrapok, tortillák) vámtarifaszámát a szendvics töltelékének az összetétele határozza meg.

Azon élelmiszer-készítmények, amelyek hústartalma több mint 20 tömegszázalék a 16. Árucsoportba tartoznak. Ezen tömegszázalékos érték kizárólag a húst tartalmazó élelmiszer-készítményekre vonatkoztatható.

A 16. Árucsoportba tartoznak pl. az alábbi termékek:

- ▶ az olyan húsból vagy vágási melléktermékből, belsőségből vagy vérből készült készítmény, melyet bélbe, gyomorba, hólyagba, bőrébe töltöttek vagy bőr nélkül is, csupán jellegzetesen kolbász alakra préselve (párizsi, krinolin, virsli, szafaládé, turista, szendvics sonka, gépsonka, csülök sonka, kolbászok [füstölt kolbász, lecsókolbász, cserkészkolbász, gyulai kolbász stb.], szalámitfélék [téli szalámi, csemege szalámi, paprikás szalámi stb.], disznósajt, kenhető húskészítmények, pástétomok [kenőmájas, májpástétom, bakonyi májas stb.]),
- ▶ pácolt, füstölt, füstölt-főtt húсок (füstölt parasztsonka, füstölt fehérpecsenye, füstölt tarja csont nélkül, füstölt hátsó csülök, füstölt oldalas, füstölt darabolt comb, húsvéti sonka, libacomb stb.),
- ▶ hús, belsőség, vágási melléktermék főzve, párolva, roston vagy zsírban sütvé, grillezve, pácolva, palacsintatésztával vagy zsemlemorzsával bevonva,
- ▶ halakból készült élelmiszer-készítmények (főzött, párolt, roston vagy zsírban megsütött, grillezett, ecetben, olajban elkészített, pácolt, palacsintatésztával vagy zsemlemorzsával bevonva):.

A 20 tömegszázaléknál több húskészítményt, húst, halat vagy a felsoroltakból álló bármilyen keveréket tartalmazó szendvicsek a 16. Árucsoport megfelelő vámtarifaszáma alá tartoznak, így nem minősülnek népegészségügyi termékadó köteles terméknek.

Azon élelmiszer-készítmények esetében, amelyeknek nincs hústartalma, a 20 tömegszázalékos érték az áruosztályozás szempontjából irreleváns. Az a szendvics, amely nem tartalmaz húst, vagy 20 tömegszázaléknál kevesebb a hústartalma, a további alkotóelemeitől, összetevőitől – ami lehet tejtermék, zöldségfélék, tojás, zöldségkrém stb. – függetlenül a 1905 vámtarifaszám alá tartozik.

Az 1905 vámtarifaszám alá tartozó termékek NEM mindegyike népegészségügyi termékadó

köteles, az egyes termékek népegészségügyi adó kötelezettségének megállapításában a NETA törvényben foglaltak az irányadók.

A szendvicskínálat kialakítása során a felsorolt termék kategóriák közül az alábbiakat részesítsük előnyben:

Kenyerek és pékáruk

A teljes értékű vagy magasabb rosttartalmú kenyerek használata javasolt, például: teljes kiőrlésű kenyér, Graham-kenyér, korpás kenyér, rozskenyér, rozsos kenyér, félbarna kenyér, tönkölybúzakenyér stb.

Felhasználhatók továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti, legfeljebb 2 gramm só/100 gramm sótartalmú sütőipari termékek.

Húсок és húskészítmények

A közétkeztetési rendeletben meghatározottakkal összhangban, a 23% vagy annál kisebb zsírtartalmú húskészítményeket részesítsük előnyben a szend-



vicskínálát kialakítása során: pl. csirkemell sonka, pulykamell sonka, szendvicssonka, gépsonka, zala felvágott, baromfipárizsi, sertéspárizsi stb.

A húsfeltéteket – például rántott hús, vagdalt – javasolt a sovány húsrészek felhasználásával (csirkemell, pulykamell, sertéscomb, sertéskaraj), zsírszegény ételkészítési móddal elkészíteni. A vagdalt elkészítése során javasolt a hús egy részét zöldséggel, magas rosttartalmú gabonafélékkel (zabpehely, zabkorpa) helyettesíteni.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Halkészítmények

A szendvicsek készítéséhez szálkamentes, sovány halból készült halkrémek (például tonhalkrém, tonhalas pástétom, lazackrém stb.) felhasználása javasolt.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Egyéb, nem húsalapú feltétek, krémek: például tofu, falafel, főtt tojás, zöldségkrémek, tojáskrém, gombakrém stb.

A termékinálát bővítése, valamint fenntarthatósági szempontok alapján, a szendvicsek készítéséhez ajánlott nem húsalapú feltétek, valamint zöldség-, tojás-, tejtermékalapú (lásd még: Tej, tejtermékek) krémek felhasználása is.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Sajtok (lásd még: Tej, tejtermékek)

A szendvicsek készítéséhez a sovány (zsírtartalom a szárazanyagban kevesebb, mint 10% [m/m]) vagy zsírszegény (zsírtartalom a szárazanyagban legalább 10%, de kevesebb, mint 25% [m/m]) sajtok vagy sajtkrémek felhasználása javasolt: pl. köményes sajt, tolnai sajt, óvári sajt, zsírszegény mozzarella stb.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Natúr túró (lásd még: Tej, tejtermékek)

A túrókrémek (pl. petrezselymes túrókrém, gyümölcsös túrókrém) vagy körözöttes szendvicsekhez sovány (zsírtartalom a szárazanyagban kevesebb, mint 10% [m/m]) vagy zsírszegény (zsírtartalom a szárazanyagban legalább 10%, de kevesebb, mint 25% [m/m]) natúr túró felhasználását javasoljuk.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Kenőzsiradékok (margarin, vaj, vajkrém)

Az alacsonyabb, csökkentett zsírtartalmú készítmények felhasználása javasolt.

1 szendvics elkészítéséhez legfeljebb 20 g mennyiségű kenőzsiradék felhasználása javasolt.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Zöldségek

A zöldségfélék megjelenése az ételautomaták kínálatában kiemelten fontos. A közétkeztetési rendeletben foglaltak alapján zöldség naponta biztosítandó



a gyermekek számára, nyers formában is. A szendvicsek lehetőleg az idénynek megfelelő friss, mosott, tisztított zöldségeket tartalmazzanak.

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

Kész-, zöldségalapú saláták

- ▶ Saláta-mix (kis kiszerelésű, idény szerint kapható, mosott, fogyasztásra kész zöldségkeverékek)
- ▶ Mosott, tisztított, darabolt – lehetőleg az idénynek megfelelő – zöldségek (például sárgarépaszál, karalábészál, uborkakarika, étkezési paprika stb.)
- ▶ Mosott kóktélparadicsom stb.

A saláták kiegészíthetők magas rosttartalmú gabonafélékkel, hüvelyesekkel, gyümölcsökkel, alacsony zsírtartalmú tejtermékekkel stb.

Gyümölcsök

A gyümölcsök a kínálat fontos részét képezhetik. Friss, mosott, szezonális gyümölcsök, vagy az azokból készített salátakínálat kialakítása javasolt, cukor és édesítőszer hozzáadása nélkül.

- ▶ Friss, mosott, szezonális gyümölcsökből készült gyümölcsturmix (zsírszegény tej vagy natúr joghurt felhasználásával), cukor és édesítőszer hozzáadása nélkül

A népegészségügyi termékadó nem vonatkozik erre a termékkörre.

A mosott gyümölcsök és zöldségek speciális csomagolás nélkül (pl. védőgáz alkalmazása) gyorsan romlanak, így az automaták tartalmának gyakori ellenőrzése szükséges. Az automatákban a gyümölcsök és a zöldségek ütdéstől való védelmét biztosítani kell, mert az a romlási folyamatokat gyorsítja. A friss gyümölcsökre-zöldségekre a vonatkozó jogszabályban nincs előírva mikrobiológiai határérték, ezért ebben az esetben a higiéniai jó gyakorlat szerint kell eljárni,

tehát a gyümölcs legyen mosott és fogyasztásra alkalmas. A nyomonkövetés miatt javasolt, hogy a gyümölcsök és zöldségek legyenek csomagoltak és egyenként jelölve az alábbi tartalommal: a forgalmazó neve, címe, csomagolás dátuma (tételazonosítás), származási ország, minőségi osztály.

Tej, tejtermékek

A tej és a tejtermékek kiválasztása során részesítsük előnyben a zsírszegény és alacsony cukortartalmú termékeket!

- ▶ Tej (1,5-2,8%-os zsírtartalommal)
- ▶ Tej, kefir vagy natúr joghurt alapú turmixital (ízesített, gyümölcsös, lehetőleg hozzáadott cukor nélkül)
- ▶ Joghurt (előre csomagolt natúr joghurt vagy alacsony cukortartalmú gyümölcsjoghurt)
- ▶ Ivójoghurt (előre csomagolt formában)
- ▶ Kefir

Nem előre csomagolt finompékárak, cukrászati készítmények

Csomagolatlan finompékáru, cukrászati termék árusítása automatából közegészségügyi szempontból nem elfogadható. Továbbá a nem előre csomagolt, magas cukor-, só-, illetve zsírtartalmú finompékárak, cukrászati készítmények nem tartoznak a népegészségügyi termékadó hatálya alá, azonban nevelési-oktatási intézményben, valamint szakképző intézményben árusításuk táplálkozás-egészségügyi szempontból nem javasolt.

Igazodva a közétkeztetési rendeletben foglaltakhoz, az árukínálat kialakításakor e termékek helyett a magas gyümölcs- és / vagy tej-, tejtermék-tartalmú termékek választása javasolt.

Előrecsomagolt cukrozott készítmény

(pl. kekszek, ostyák, cukorkák, tészták, csokoládék stb.)

A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény 1. melléklet 10. c) pontjába tartozó termékek nevelési-oktatási intézményben, valamint szakképző intézményben nem árusíthatók.

Ropogtatnivaló (snack)

(pl. snackek, chipsek stb.)

A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény 1. melléklet 17. d) pontjába tartozó termékek nevelési-oktatási intézményben, valamint szakképző intézményben nem árusíthatók.

Csemege

(pl. müzlik)

A népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény 1. melléklet 32. i) pontjába tartozó termékek nevelési-oktatási intézményben, valamint szakképző intézményben nem árusíthatók.

Allergének

A termékkínálat kialakítása során javasolt az olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeinek felmérése is, akik sajátos egészségi állapotuk miatt, bizonyos anyagokat csak ellenőrzött mértékben fogyaszthatnak. A megfelelő termékkínálat kialakításakor az intézmény vezetőivel, valamint az iskola-egészségügyi szolgálattal történő egyeztetés nélkülözhetetlen.

A nem előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó kötelező tájékoztatás biztosításához az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló

36/2014. (XII. 17.) FM rendeletben foglaltakat be kell tartani. A hivatkozott rendeletben foglaltak szerint:

„3. §

(3) Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztónak történő értékesítése esetén az eladás helyén, jól látható módon – a fogyasztók tájékoztatása céljából – fel kell tüntetni:

- a) az élelmiszer nevét,
- b) az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet 2.1. és 2.2. pontjában meghatározott kiegészítő elemeket,
- c) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében előírt kiegészítő információkat, valamint
- d) az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról szóló, 2017. december 20-i (EU) 2017/2470 bizottsági végrehajtási rendelet szerint új élelmiszerként engedélyezett rovar vagy annak lárváját bármilyen formában tartalmazó élelmiszer (a továbbiakban: rovarfehérjét tartalmazó élelmiszer) esetében a 7/H. §-ban meghatározott kiegészítő elemet.

(4) Nem előrecsomagolt élelmiszerek esetén a végső fogyasztót kérésére tájékoztatni kell – a tápértékjelölés kivételével – az előrecsomagolt élelmiszerek esetében az Európai Unió általános hatályú, közvetlenül alkalmazandó jogi aktusa és az Éltv. felhatalmazása alapján kiadott jogszabály alapján kötelezően feltüntetendő adatokról (a továbbiakban: előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő adatok).

(6) Az élelmiszer-automatákban és az automatizált értékesítőhelyeken árusított, nem előrecsomagolt élelmiszerek esetén a végső fogyasztót a vásárlás helyén tájékoztatni kell a (3) bekezdésben szereplő adatokról és a késztermékben jelen lévő, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról és termékekről.

4. § (1) Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztó részére történő értékesítése esetén az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 9. cikk (1) bekezdés c) pontja szerinti allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek (a továbbiakban: allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek) késztermékben való jelenlétéről a végső fogyasztót e §-ban és az 5–7. §-ban foglaltak szerint, a vásárlást megelőzően tájékoztatni kell.

(2) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatásnak a végső fogyasztó számára könnyen elérhetőnek kell lennie és a tájékoztatás megadása nem járhat a végső fogyasztó számára többletköltséggel.

(3) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatást az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletében

felsorolt anyagok és termékek nevére hivatkozással – az 5. §-ban foglalt eset kivételével – jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón az adott nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén kell feltüntetni.

(4) A (3) bekezdés szerinti tájékoztatás elérhetőségének helyére a végső fogyasztó figyelmét jól olvasható módon, a létesítményben elhelyezett fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell hívni.

5. § (1) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóban is megadható, amennyiben

- a) a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy,
- b) a fogyasztó – kérésére – a tájékoztatást haldéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és
- c) a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.



[illegible]

6. § Amennyiben a létesítményben nem előrecsomagolt élelmiszereket a végső fogyasztó számára több különböző helyen kínálnak megvételre, a 4. § (3) bekezdése szerinti tájékoztatást és az 5. § (2) bekezdése szerinti információt valamennyi helyen fel kell tüntetni.

- a) a nem előrecsomagolt élelmiszer megnevezése egyértelműen utal az érintett allergiát vagy intoleranciát okozó anyag vagy termék nevére, vagy
- b) az élelmiszer-vállalkozó a fogyasztóval történt előzetes egyeztetés alapján személyre szabottan biztosít olyan élelmiszert a fogyasztó számára, amely nem tartalmaz allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat és termékeket.”

A NÉBIH honlapján elérhető segédlet részletes felvilágosítást nyújt a vendéglátó vállalkozásoknak arról, hogy miként tájékoztassák vendégeiket a felszolgált/kiszolgált ételek allergén összetevőiről.

A segédlet az alábbi linken érhető el:

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/08_30_Allerg%C3%A9n+%C3%BAtmutat%C3%B3/8a946e4e-753b-409e-a85e-e83b0c9a17f9

Környezettudatosság

További javaslatok

A környezettudatosság korai gyermekévekben történő megalapozása elősegíti, hogy a jövő generációja nyitottabbá váljon egy fenntarthatóbb szemlélet kialakítására. Az étel- és italautomatákban forgalmazott termékek, valamint azok környezetének kialakítása során javasolt figyelembe venni az alábbiakat:

- ▶ Az egyszerhasználatos csomagolóanyagok, kiegészítő eszközök (pl.: keverőpálca, pohár stb.) közül részesítsük előnyben a természetes anyagból készült termékeket!
- ▶ Az italautomatáknál javasolt a „pohár nélküli” funkció lehetőségének biztosítása.
- ▶ Az étel- és italautomaták közelében lehetőség szerint legyen biztosítva a szelektív hulladékgyűjtés.
- ▶ A kínálat kialakítása során, amennyiben lehetséges, javasolt a rövid ellátási láncban beszerzett, illetve helyi termékek forgalmazása.

A mindennapi munka megkönnyítése és a jogszabályi előírások betartásának biztosítása érdekében javasolt az élelmiszerbeszállítókkal kötendő szerződésben rögzíteni, hogy a termékösszetétel változását kötelezően jelezzék. Továbbá az étel-, ital automata üzemeltető cég részéről javasolt kijelölni egy felelős személyt, aki nyomon követi a beszállított ételek, italok összetételének változását.



Ezen kiadvány a Belügyminisztérium felkérésére készült.

E bárki számára elérhető, ingyenes kiadvány a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ szellemi tulajdona, azt vagy annak részeit árusítani vagy hivatkozás nélkül felhasználni tilos!

A kiadvány tartama szakmailag egyeztetésre került a Nemzeti Adó- és Vámhivatallal és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal.

Kiadó:

Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ
1097 Budapest, Albert Flórián út 2-6.
www.nngyk.gov.hu
www.merokanal.hu

Szerzők:

Guba Georgina (NNGYK)
Dolgos Judit Ágnes (NNGYK)
Varga Anita (NNGYK)
Sóváriné Dr. Csizmadia Hajnalka (NNGYK)

Szakmai lektorok:

Belláné Apostol Mária (NNGYK)
Zentai Andrea (NNGYK)

Grafika és tördelés:

Horváth Tamás



NNGYK
NEMZETI NÉPEGÉSZSÉGÜGYI
ÉS GYÓGYSZERÉSZETI KÖZPONT