

Tájékoztatás

Tárgy: A Gasztvital Közétkeztetési Zrt. diétás ételek előállítási technológiájának módosításáról

Ezúton tájékoztatjuk Önöket, hogy cégünk a diétás közétkeztetés minőségének, biztonságának és a gyártási folyamatok hatékonyságának további fejlesztése érdekében a diétás ételek előállítása során **sokkolásos** gyorshűtés (főzés hűtés) speciális technológiát vezet be.

A technológia lényege, hogy a fogyasztásra elkészült ételt erre a célra készült berendezéssel gyorsan lehűtik, hűtve tárolják, majd közvetlenül a fogyasztás előtt megfelelően hőkezelik.

A technológia és a csomagolási mód megváltoztatásának egyik fő oka az élelmiszerbiztonság mellett, hogy a diétáknak megfelelően elkészített ételek fóliával zárt (név és diétanév szerint címkézett), előírt jelöléssel ellátott ételdobozba / tálcákba kerülnek csomagolásra, ezzel minimálisra csökkentve a keresztszennyeződés (pl.: allergének átvitele) lehetőségét az ételek tálalása, szállítása és kiszolgálása során.

Az egyszer használatos ételdobozok/ tálcák továbbra is alkalmasak mikrohullámú sütőben történő újra hőkezelésre.

Az ételek fogyasztása helyben történhet, azt későbbi fogyasztásra átadni, kiadni nem tudjuk!

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) 4. biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.

A technológiai változás következtében a diétás ételek a jövőben – a jelenlegi gyakorlattól eltérően – **a kiszállítást megelőző napon** készülnek el. Az elkészített ételeket a főzést követően azonnal gyorshűtéssel az előírt hőmérsékletre hűtjük, majd folyamatosan ellenőrzött hűtési lánc fenntartása mellett tároljuk és szállítjuk ki. Az ételek kiszállítása a tálalás napján történik, azokat az előírás szerinti tálalási eljárás alkalmazásával tálaljuk, ezzel biztosítva az élelmiszer-biztonsági követelmények teljesülését.

A Gasztvital a Diétás étkeztetési szolgáltatás szabályzata szerint (tálalókonyhák tájékoztatása megtörtént) szolgáltat, a népegészségügy által kiadott Diétás módszertani levél alapján.

https://ogyei.gov.hu/az_orszagos_tisztifoorvos_atal_kiadott_dietas_modszertani_level_ben_foglaltak_ellenorzesi_szempontrendszer

Az alkalmazott technológia megfelel:

- az **Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendeletének** az élelmiszer-higiéniáról, amely előírja az élelmiszer-ipari vállalkozások számára a HACCP-elveken alapuló élelmiszer-biztonsági rendszer működtetését, valamint a hűtési lánc fenntartását és az élelmiszer-biztonságot garantáló technológiai folyamatok alkalmazását;

- a 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletnek a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről, amely szabályozza többek között a közétkeztetésben alkalmazandó tárolási, hűtési, előállítási és forgalomba hozatali követelményeket;
- a **37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletnek** a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról, amely meghatározza a közétkeztetésben biztosítandó étrendi követelményeket, beleértve a diétás étkeztetést is.

A technológia bevezetése során továbbra is biztosított a HACCP-rendszer szerinti folyamatos dokumentálás, a kritikus szabályozási pontok ellenőrzése, a nyomonkövethetőség, valamint az ételek előírt fogyaszthatósági idejének és tárolási feltételeinek betartása.

A változás kizárólag az ételkészítés technológiai ütemezését érinti, **a diétás étrendek összetételében, minőségében, tápértékében, élelmiszer-biztonságában és az ellátás folyamatosságában változást nem eredményez.** Meggyőződésünk, hogy a sokkolásos hűtési technológia alkalmazása tovább növeli a diétás ételek biztonságát, egyenletes minőségét és kiszámítható rendelkezésre állását, a diétás módszertani levélben foglaltaknak megfelelően.

A technológia alkalmazását **2026.08.24.** napjától tervezzük megkezdeni.

Érintett korosztály: bölcsőde, óvoda, általános iskola, középiskola

A diétás ételeket a Szemere diétás főzőkonyha készíti.

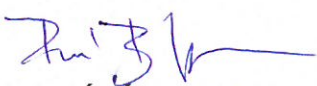
Élelmezésvezető: Lebák Antal

elérhetősége: 30/2268419

email: szemerekonyha@gasztvital.hu

Kérjük tájékoztatásunk szíves tudomásulvételét, a közétkeztetésben résztvevő intézmények tájékoztatását.

Üdvözlettel:



POZSÁNÉ BUDAI JULIANNA

Területi vezető

Gasztvital

+36 30 347 3118

jpozsane@gasztvital.hu

www.gasztvital.hu

Gasztvital Közétkeztetési Zrt.

Székhely: 1103 Budapest, Kőér u. 5.

Adószám: 27449192-2-42