

Zoltai Anna:

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételiről szóló 62/2011. (VI.30.) VM rendelet és a Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlatához

A bemutatandó rendelet egy új, az elmúlt évtizedekben megszokottól eltérő megközelítésű, korszerű, EU-konform szabályozás, amelynek megismertetése jelentősen hozzájárulhat a hazai vendéglátás piaci megerősödéséhez, a hibásan értelmezett és alkalmazott szabályok felszámolásához, a valós élelmiszerbiztonsági veszélyt kezelő szabályok tudatos alkalmazásához. A helyes szabályalkalmazás a vendéglátó vállalkozások gazdasági hasznát is eredményezi, mert a rendeletben megjelenő strukturális és üzemeltetési ésszerűsítések mögött takarékosági lehetőségek is állnak.

A legfontosabb változás azonban az, hogy a vállalkozások az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősei, és a szabályozásváltozással ez a felelősség felértékelődött.

A rendelet megjelenése lehetővé tette, hogy a közel 4 évig készülő jó Higiéniái Útmutató is elkészüljön, amelyet 2012. 03.01-jén a Higiéniái Bizottság elfogadott. Az útmutató, a NÉBIH honlapról ingyenesen letölthető, és Európában is példaértékű. Alkalmazása nagy segítséget ad annak, aki kézbe veszi, naponta forgatja.

Hazánkban ma több mint 54.000 vendéglátó létesítmény üzemel. Ezek harmada étkeztetéssel foglalkozik, ide számítva a cukrászatokat és hidegkonyhai termelőket. Érintettek a vendéglátó üzletvezetők és a vendéglátó szakemberképzésben résztvevő középiskolák, szakképző intézetek elméleti oktatói és a vendéglátó szakképzésben résztvevő gyakorlóléhelyek gyakorlat vezetői. A rendelet megjelenése után másfél, a GHP elfogadása után 1 évvel még mindig hiányos, hibás ismereteket tárnak fel a hatósági ellenőrzések, de nemcsak a vendéglátásban, hanem a szakképzésben is.