



Útmutató a vendéglátásban keletkező élelmiszerfeleslegek karitatív célú átadásához

1. Bevezetés

A világban hatalmas mértékben jelen levő élelmiszerpazarlás csökkentése közös ügyünk. A vendéglátás során is elkerülhetetlenül keletkeznek feleslegek, az elsődleges cél természetesen az, hogy ezt csökkentsük. A karitatív átadás lehetősége abban az esetben merül fel, ha a csökkentés valamilyen okból nem megvalósítható, ezért elkerülhetetlenül felesleg keletkezik. Ez esetben viszont a cél az, hogy a felesleget juttassuk el azoknak, akik arra rászorulnak, amíg az még emberi fogyasztásra alkalmas.

Jelen útmutató célja, hogy röviden összefoglalja, milyen feltételek mellett lehetséges a vendéglátásból származó, emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerfeleslegek karitatív célú átadása. Az élelmiszerpazarlás csökkentése fontos szempont, ugyanakkor az élelmiszerek karitatív célú átadása során is kiemelt figyelmet kell szentelni az élelmiszerbiztonsági szempontoknak.

Általánosságban elmondható, hogy a karitatív célú élelmiszer átadás is forgalmazásnak minősül, még akkor is, ha az átadás adományként, ingyenesen történik, így az élelmiszerlánc működéséhez kapcsolódó jogszabályi követelmények ebben az esetben is érvényesek. Az alábbiakban a karitatív átadásra jellemző körülményeket foglaltuk össze azzal a céllal, hogy adott esetben egyszerűen eldönthető legyen, van-e lehetőség az átadásra és ha igen, milyen módon, milyen eszközökkel valósítható meg.

Az Útmutatót az „Élelmiszer érték – Fórum az élelmiszerpazarlás és veszteségek csökkentéséért” Vendéglátás Munkacsoportja készítette. A Fórumról további információk: www.azelelmiszerertek.hu

A jelen útmutatóban nem tárgyalt, a vendéglátás általános élelmiszerbiztonsági szempontjainak tekintetében minden érintett figyelmébe ajánljuk az „Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlatához” (a továbbiakban: Vendéglátás Útmutató) vonatkozó fejezeteit. Az Útmutató elérhetősége: <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

2. Átadók és átvevők

Élelmiszerfelesleg átadója lehet minden vendéglátással foglalkozó vállalkozás. Természetesen a vállalkozás mérete és jellege nagymértékben befolyásolja, hogy mikor, milyen jellegű és mekkora mennyiségű átadható felesleggel rendelkezik.

Az átadás lehet rendszeres (pl. napi vagy heti rendszerességű), de akár alkalmi jellegű is (pl. rendezvény catering szolgáltatók esetében).

Az adományként átadott feleslegek átvevői jellemzően szociális munkát végző, karitatív szervezetek, melyek közvetlen kapcsolatban állnak az adományokat nagy örömmel fogadó, nehéz anyagi körülmények között élő rászorulókkal. Az átvevő szervezetek is sokfélék, az ellátottak száma, jellege, lakóhelye szerint, valamint a szervezet infrastrukturális és szervezeti feltételei szerint is (pl. szállítás, tárolás, szétosztás feltételei, esti vagy hétféligi rendelkezésre állás tekintetében).

Az átadás-átvétel egyik fő kulcsa a megfelelő partnerkapcsolat kiépítése a vendéglátással foglalkozó vállalkozások és a szociális munkát végző szervezetek között.

3. Adományozható termékek

Karitatív céllal fő szabályként kizárólag olyan élelmiszerek, ételek adhatóak át, melyek élelmiszerbiztonsági szempontból alkalmasak emberi fogyasztásra.

Adományozható az élelmiszer:

- olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél fogyaszthatósági időt állapítanak meg a fogyaszthatósági határidő lejárta előtt;
- olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél minőségmegőrzési időt állapítanak meg, a minőségmegőrzési határidő lejárta előtt és azt követően;
- olyan élelmiszerek esetében, amelyekre vonatkozóan nem követelmény a minőségmegőrzési idő, bármikor.

Átadható termékek köre:

- Ételkészítéshez vásárolt, még fogyasztható, de nem felhasznált alapanyagok (tartós élelmiszerek, zöldség-gyümölcs, stb.)
- Vendéglátó tevékenység során a vendéglátós feldolgozása nélkül használt élelmiszerek (bontatlan palackos vagy dobozos üdítők, csomagolt édességek, kekszek, chips, pékáruk, tejtermékek stb.) – amennyiben biztosították az előállító által megadott tárolási feltételeket.
- Ételek, melyek nem kerültek felszolgálásra és nem érintkeztek közvetlenül a fogyasztóval (elkészített, de fel nem szolgált, konyhában megmaradt ételek, rendezvényen még fel nem szolgált ételek, önkiszolgáló, de nem svédasztalos rendszerben árusított ételek stb.) Érzékszervileg kifogástalan tulajdonságú ételek, elsősorban jól, egyszerűen újra melegíthető étel kiadása javasolt.

Nem adományozhatóak:

- A fogyasztóktól visszagyűjtött ételek

- Lejárt fogyaszthatósági idejű vagy emberi fogyasztásra más okból alkalmatlanná vált élelmiszerek és ételek (pl. szennyeződött, megromlott)
- Olyan ételek, amiket a fogyasztók saját maguk tálalnak maguknak (pl. svédasztal, önkiszolgáló salátabár)

Nem ajánlott adományozni továbbá könnyen romlandó ételeket, melyek élelmiszerbiztonsági szempontból az átlagosnál lényegesen magasabb kockázatot jelentenek– ilyenek például a halat, nyers húst, nyers tojást, tejszínt, gombát tartalmazó és/vagy alacsony hőfokon készülő és/vagy nem teljesen átfővő vagy átsülő ételek.

4. Felelősség

A felelősség kérdése mind az átadó, mind az átvevő számára kulcskérdés. A folyamat során mindkét fél azokért a tevékenységekért felel, melyre közvetlen ráhatása van, ezáltal biztosítható, hogy megfelelő odafigyelés mellett minden fél az általa kezelt körben alacsonyban tudja tartani a kockázatokat.

A felelősség tekintetében az adományozó (átadó) felelős:

- Az általa előállított ételek elkészítésével kapcsolatos felelősségi körökért (felhasznált alapanyagok minősége, elkészítés módja, technológia, biztonságos hőkezelés, nyomonkövethetőség, stb.)
- Az előállított ételek (megfelelő tárolási körülmények mellett) fogyaszthatósági időpontjának meghatározásáért
- Az ételek átadásáig azok megfelelő körülmények között való tárolásáért
- A fogyasztók tájékoztatásához szükséges információk átadásáért (kiemelten kezelendő az allergénekre vonatkozó információk átadása)

Az adományozó vállalkozásnak rendszeresen ellenőriznie kell, hogy a felelősségi körébe tartozó, adományozni kívánt élelmiszer nem ártalmas-e az egészségre és alkalmas-e emberi fogyasztásra:

- a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő elegendő eltarthatósági időt biztosít-e ahhoz, hogy lehetővé tegye a végső fogyasztó általi felhasználást
- adott esetben a csomagolás sértetlensége
- megfelelő tárolási és szállítási feltételek, beleértve az alkalmazandó hőmérsékleti követelményeket
- adott esetben a fagyasztás időpontja
- az érzékszervi feltételek
- állati eredetű termékek esetében a nyomonkövethetőség biztosítása

Az élelmiszer csak akkor adományozható, ha az ellenőrzés megfelelő eredménnyel járt.

Az adományozott szervezet (átvevő) felelős:

- Az átvételt követően az átvett élelmiszerek, ételek megfelelő körülmények között történő szállításáért és tárolásáért (külső szennyeződéstől védetten, az étel jellegének megfelelő hőmérsékleten)
- A szétosztás során a megfelelő környezeti és személyi higiéniai körülmények biztosításáért
- a végső fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáért (allergének)

A felelősségi körök tekintetében javasolt az átadó és átvevő között keretmegállapodás megkötése, amely tartalmazza a felek vonatkozó kötelezettségeit és felelősségi köreit. Az adományok átadásakor a felelősség az átadás-átvételi dokumentum aláírásával száll át az átadóról az átvevőre.

5. Fogyasztóknak történő kiosztás módja

Az átvett adományok megfelelő körülmények között történő szétosztásáért az adományozott (átvevő) szervezetek felelnek. Az átvevő szervezetek két módon végezhetik az osztást:

Azon szervezetek, amelyek a jogszabályoknak megfelelő tálalókonyhai környezettel rendelkeznek, az osztás során a Vendéglátás Útmutató szerinti módon használhatják az adományok átadásához a tálalókonyhát, ahol az ételek kiosztása tálalás formájában is megtörténhet helyben fogyasztásra.

Azon szervezetek, amelyek nem rendelkeznek tálalókonyhával, az átvett élelmiszereket, ételeket csak abban a csomagolásban oszthatják ki a rászorulóknak, amelyben átvették, azokat nem tálalhatják, és nem is csomagolhatják át.

Melegen fogyasztandó ételek osztása esetén helyben fogyasztáskor biztosítani kell az újramelegítéshez szükséges eszközöket, otthoni fogyasztás esetén fel kell hívni a figyelmet az újramelegítés szükségességére.

A személyi higiéniai feltételeket osztás során minden esetben biztosítani kell, a szétosztásban résztvevőknek érvényes egészségügyi kiskönyvvel kell rendelkezniük, élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági oktatásban kell részesíteni őket.

6. Csomagolás

Azon átvevő szervezetek számára, amelyek nem rendelkeznek tálalókonyhai környezettel, az átvétel és átadás kizárólag egyszer használatos csomagolásban történhet, olyan méretű porciókban, amelyek alkalmasak az átvevő szervezet általi, átcsomagolás nélküli kiosztásra.

Azon átvevő szervezetek számára, amelyek rendelkeznek tálalókonyhai környezettel, továbbá biztosított a fogyasztói edények fertőtlenítő mosogatása, az ételek többször használatos edényzetben is átadhatóak. Ebben az esetben természetesen ügyelni kell az eszközök mosogatásával kapcsolatos szabályok betartására.

7. Szállítás, tárolás, hőntartás

Az átvett élelmiszerek szállításához és tárolásához biztosítani kell a megfelelő körülményeket. A szállításához és tároláshoz kizárólag tiszta, élelmiszer szállítására és tárolására alkalmas eszközök használhatóak.

Az élelmiszerek, ételek szállítására és tárolására során biztosítani kell a megfelelő hőmérsékleti körülményeket:

Hűtés, hőntartás nem szükséges:

- Szobahőmérsékleten tárolható és fogyasztható élelmiszerek, ételek esetében (péksütemények, gyümölcsök, üdítőitalok stb.)

Hőntartó szállítás és tárolás szükséges:

- Hűtést igénylő termékek esetén (saláták, tejtermékek, sütemények stb.)
- Melegen tartást igénylő ételek esetében (abban az esetben, ha az ételek kiosztása biztosítható oly módon, hogy azok hőmérséklete ne csökkenjen 63 °C alá több mint 3 órán túl – az ételek egyszeri újramelegítése tálalókonyhai környezetben megengedett)
- Hűtött vagy fagyasztott állapotban átadott készételek esetében, melyet az átadó a készítést vagy felszolgálati időt követően maximum 2 órán belül 10°C hőmérséklet alá hűtött, majd hűtés esetén 0 – 5 °C között, fagyasztás esetén -18 °C alatt tárolt.

A hőntartó szállításához és tároláshoz biztosítani kell a megfelelő eszközöket, szállítás esetén termoboxokat, tároláshoz hűtőszekrény(ek)e)t. A hűtőszekrényekben rendszeres hőmérséklet ellenőrzést kell tartani, az ellenőrzés eredményét rögzíteni kell.

Készételeket tárolni megfelelő hőmérsékleti körülmények biztosítása esetén az előállító által meghatározott ideig szabad.



A készételek hűtve tárolására maximum 48 óra javasolt. Amennyiben az adományozó (vendéglátó) rendelkezik az általa előállított ételekre vonatkozóan tárolási kísérlettel, akkor az is lehet irányadó.

A melegen tartott ételeket javasolt a készítés napján kiadni!

8. Fogyasztói információk

A karitatív átadási folyamat során is biztosítani kell, hogy a fogyasztók számára szükséges információk (fogyaszthatóság, alapanyagok, allergének stb.) rendelkezésre álljanak, továbbá javasolt egy tájékoztatót is kiadni az ételek kezeléséről (milyen körülmények között, mikor fogyassza az ételt). Minden esetben kötelező tájékoztatni a fogyasztókat az ételekben található allergiát illetve intoleranciát okozó anyagokról, összetevőkről. A fogyasztói információk átadása történhet a termékeken megjelenítve (címkézve) vagy kísérődokumentum(ok) segítségével úgy, hogy a végső fogyasztót az átvevő szervezet informálja közvetlenül, a kiosztáskor. A kiosztáskor esetlegesen felmerülő kérdések esetén javasolt biztosítani a kiosztást végző személyeknek az átadó, azaz az élelmiszer előállítója (telefonos) elérhetőségét.

9. Nyomonkövethetőség

Mivel a karitatív átadás is élelmiszer forgalmazásnak minősül, e folyamat során is biztosítani kell az élelmiszerek jogszabályoknak megfelelő nyomonkövethetőségét. A nyomonkövethetőség alapja az átadás-átvételi dokumentum, mely rögzíti az átadót, az átvevő szervezetet valamint az átvétel időpontját és tárgyát (élelmiszertételenként). Az átadás-átvételi dokumentáció 1-1 példányával mind az átadónak, mind az átvevő szervezetnek rendelkeznie kell.

10. Az adományozás speciális adóügyi vonzatai

Az élelmiszerfeleslegek karitatív célú átadásához, mint adományozáshoz, adókedvezmények kapcsolódnak, melyek az ÁFA-t és a társasági adót érintik.

Az adományozás Magyarországon 2011 óta ÁFA mentes, így az adományozókat az adományok után nem terheli ÁFA fizetési kötelezettség.

Amennyiben az adományozás közhasznú szervezet felé történik, az adományozó jogosult társasági adókedvezményre, melyhez a vonatkozó igazolást az átvevő szervezet állítja ki, az adomány átadó által közölt nettó értékére vonatkozóan.