

## **20. Kereskedelmi, Vendéglátási és Turisztikai Szakbizottság**

Elnök: Hervainé Dr. Szabó Gyönyvér  
Társelnökök: Kátay Ákos  
Dr. Molnár Jeannette  
Dr. Rodler Imre  
Titkár: Balázs Ildikó  
Tagok száma: 34 fő

### **A Szakbizottság 2011. évi tevékenysége**

Az elmúlt év a vendéglátás területén jelentős változást hozott, ami az új vendéglátó rendelet megjelenésével abszolválódott. A jogszabályi elvárásokkal párhuzamosan elkészült a vendéglátóipar és közétkeztetés számára a vendéglátási GHP útmutató, ami széles körű összefogás eredménye. Az útmutató elkészítésének célja volt, hogy a vendéglátás és közétkeztetés során használt létesítmények kialakításától, az ételkészítés hagyományos és a legmodernebb módszereit is számba véve, egészen a fogyasztónak történő átadásáig, az útmutatóban foglaltak minden folyamatra kiterjedjenek.

A 2011-es év másik sokat vitatott témája a környezetvédelmi termékdíj volt. Az Országgyűlés már korábban elfogadta az új környezetvédelmi termékdíj szabályokról szóló 2011. évi LXXXV. Törvényt, amit néhány pontban novemberben módosított, a kormány pedig december 14-i ülésén döntött a részleteket meghatározó végrehajtási rendeletről. Ez a jogszabály a kereskedelmi résztvevőket is érinti, mely mindenkinél a saját működés átvizsgálását eredményezte a csomagolóanyag-felhasználást illetően. Több szakmai egyeztetés célja, egyrészt a most már végleges szabályok áttekintése volt, továbbá az, hogy milyen megoldási lehetőségek közül célszerű választani a többféle eljárást kínáló módszerek közül.

A kereskedelem egyes résztvevői a társadalmi felelősségvállalás kérdésére már határozott válaszokat adnak, sokan viszont még csak most kezdik felismerni ennek jelentőségét. Mindenki számára kiváló útmutatást nyújt az ISO 26000 szabvány magyarországi megjelenése. A társadalmi felelősségvállalásra adott válaszokat tovább célszerű gondolni és a szabvány segítségével továbbfejleszteni.

### **A Szakbizottság 2012. évi munkaprogramja**

A munkaprogram egyik fő célkitűzése, hogy a Vendéglátási GHP útmutató minél több vendéglátóipari résztvevőhöz eljusson, és ennek ismeretével a munkát megkönnyítse. Ugyanakkor olyan biztonságot nyújtson, ami az élelmiszerjog legfontosabb követelményének teljesülését: az emberi élet és egészség magas szintű védelmét elősegíti.

Tervezett rendezvény: Vendéglátó GHP útmutató ismertetése  
Időpont: 2012. II. negyedév