

Sajtóközlemény az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatban

A közétkeztetésben a gyermekek asztalára kerüljön minél több egészséges, lehetőleg helyi forrásból származó élelmiszer, aminek érdekében az iskolák, az óvodák, a bölcsődék fenntartóinak és intézményvezetőinek mindent meg kell tenniük – fogalmazta meg közösen aláírt felhívásában Fülöp Sándor, a jövő nemzedékek országgyűlési biztosa és Aáry-Tamás Lajos, az oktatási jogok biztosa.

Az ombudsmanok szerint gyermekeink egészséges fejlődéséhez elengedhetetlen, hogy friss, magas tápértékű, vegyszermentes élelemhez jussanak. Ennek az igénynek a gyakran távoli, nehezen ellenőrizhető forrásokból származó, tartósítószerrel és sokféle egyéb adalékanyaggal kezelt olcsó tömegáru nem képes megfelelni.

A jövő nemzedékek országgyűlési biztosa és az oktatási jogok biztosa üdvözli azoknak a közoktatási intézményeknek, önkormányzatoknak és civil szervezeteknek a bátor kezdeményezését, akik országsszerte azon fáradoznak, hogy az iskolai és óvodai közétkeztetésben a helyi forrásból származó táplálék váljon meghatározóvá.

A biztosok szerint felmérések igazolják a fiatalok egészségét nap mint nap veszélyeztető táplálkozási szokások terjedését. Különösen az alacsony jövedelmű, illetve a reklámok csábításával szemben kritikátlan családok gyermekei vannak kitéve nem lebecsülhető kockázatoknak. A közoktatás csak úgy tehet eleget az egészségneveléssel kapcsolatos kötelezettségének, ha egy másfajta táplálkozási kultúra példájával szolgál.

Fülöp Sándor és Aáry-Tamás Lajos felhívta a figyelmet, hogy mindannyiunk érdeke az élelmiszer-önrendelkezés helyreállítása, ami egyaránt szolgálná a gyermekek igényét a változatos és egészséges táplálkozásra, valamint a gazdák létbiztonságát.

„Ha a tanulók az iskolában (és otthon) a saját vidékükön termelt étellel, itallal találkozhatnak, ez erősítené bennük a szülőföld megbecsülését, valamint az oktatás és a helyi társadalom közötti kapcsolatot. Ha pedig az iskolakertben maguk is részt vehetnének táplálékuk előállításában, a gyümölcsészet vagy a zöldségtermesztés terén szerzett hasznos tapasztalat nemcsak biológiai ismereteiket gyarapítaná – esetleg pályaválasztásukat befolyásolná – hanem környezeti tudatosságukat is erősítené. A helyi alapanyagokra építő közétkeztetés közel hozza a termelőt a fogyasztóhoz, növeli az egymásba vetett bizalmat, a közösség ellátási és élelmiszerbiztonságát, miközben jelentősen csökkenti az e tevékenységhez kapcsolódó energia, csomagolóanyag és adalékanyag felhasználást. Hozzájárul ahhoz, hogy a helyben elérhető szűkös források helyben maradjanak” – fogalmazták meg a biztosok felhívásukban.

Javaslatuk szerint a jogalkotónak az oktató-nevelő intézményekben folyó közétkeztetési tevékenységet úgy kell szabályoznia, hogy a magasabb tápértékű, valamint a helyi forrásból, illetve biogazdaságból származó alapanyag az ellátásban elsőbbséget élvezzen.

Az ételmezésbiztonsági követelményeket illető bizonytalanság eloszlatására pedig azt javasolják, hogy a kistermelők, a háztáji gazdaságok és a kisléptékű élelmiszer-feldolgozás számára mielőbb készüljön el a jó higiéniai gyakorlat útmutatója, s az vegye figyelembe e tevékenységi kör sajátos jellegét.

A biztosok felhívták a vidékfejlesztésért, a közoktatásért és a népegészségügyért felelős tárcák vezetőit, hogy működjenek együtt egymással és az érintettekkel – többek között a civilekkel, a gazdálkodó szervezetekkel és más szakmák képviselőivel, például orvosokkal, védőnőkkel, dietetikusokkal és szakácsokkal – a fent megfogalmazott célok megvalósulása érdekében.

A biztosok folyamatosan figyelemmel kívánják kísérni e területet és támogatni kívánják a kezdeményezéseket.

2011. május 31.

JNOI