

tudja megváltoztatni táplálkozási szokásait. Az energia- és fehérjefelvétel megőrzésének vagy növelésének legjobb módja – az egyéni szükséglethez igazodva –, ha a beteg a normál ételeket fogyasztja. Ugyanakkor tudjuk, hogy ez gyakran nehézkes, s a tanácsadás mellett orális étrend-kiegészítők (ONS) is szükség van. Ha a szájon át való tápanyagfogyasztás továbbra is elégtelen, akkor az enterális vagy a parenterális úton történő kiegészítés indikált a gyomor-bél rendszer működésétől függően.

A táplálásnak és elsősorban a mesterséges táplálásnak megvannak a kockázatai, terhei és költségei, amelyeket össze kell vetni a várható előnyökkel. Előrehaladott rák esetén a táplálásterápia előnyei csökkennek a közvetlenül a halált megelőző hetekben és napokban. Ezzel kapcsolatban a mesterséges táplálás terheit és kockázatát körültekintően kell átgondolni.

Azokat az elméleteket, amelyek szerint a tápanyagok „táplálják a tumort”, semmilyen klinikai kimenettel össze-

függésbe hozható evidencia nem támasztja alá, ezért ezek az elméletek nem alkalmazhatók a táplálás megtagadására, csökkentésére vagy felfüggesztésére.

A táplálkozási kockázatok szűrésének megszervezésére és lebonyolítására javasolt, hogy a daganatos betegeket ellátó intézmény maga határozza meg a standard működési folyamatokat, felelősségeket, valamint a minőség ellenőrzését. A felelősség szintjeit érdemes megkülönböztetni: 1-es szint (onkológusok, ápolók és más, nem táplálkozási szakértők) és 2-es szint (professzionális táplálással kapcsolatos tevékenységet végzők). A táplálási ellátást nyújtó folyamatoknak interdiszciplináris küldetesként kellene megvalósulniuk.

Irodalom

Arends J, et al. ESPEN guidelines on nutrition in cancer patients, Clinical Nutrition. 2016; doi:http://dx.doi.org/10.1016./j.clnu.2016.07.015.

Élelmezés

ÉLELMEZÉS A BÜNTETÉS-VÉGREHAJTÁSI INTÉZETEKBE

Csajbókné Csobod Éva PhD¹, Molnár Szilvia¹, Tátrai-Németh Katalin PhD¹, Kabódi Ráchel Veronika²

¹Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék

²Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága, Egészségügyi Főosztály

Absztrakt

A büntetés-végrehajtási intézetek fogvatartotti élelmezése nehéz feladat, hiszen az objektív igények kielégítése mellett a szubjektív igények figyelembevétele kiemelten fontos. Kutatásunkat négy, hazai büntetés-végrehajtási intézetben végeztük. Az intézetek fogvatartotti alapétrendjének energiatartalmát, tápanyagmegoszlását, valamint élelmirost- és hozzáadottcukor-tartalmát vizsgáltuk a NutriComp Sport 3.0-programmal. Emellett az étlapok változatosságát értékeltük a megfelelő szakmai irányelvek szerint. Az egyes fogvatartottak kiétező bolti (börtönbolt) vásárlását és a diétás besorolásukat vetettük össze. A vizsgált étrendek energiatartalma nagyobb volt a rendeletileg meghatározott értékeknél. Az átlagos tápanyagmegoszlás kevésbé tér el az egészséges táplálkozás irányelveitől, azonban bizonyos élelmezési napokon az étrend zsír- és szénhidrát-tartalmának energia%-a meghaladta az ajánlott értékeket. Az élelmirost-tartalom átlagban elérte az elvárt napi 30 grammot, de a különböző napokat tekintve több esetben elmaradt attól. A hozzáadott cukor mennyisége nem haladta meg a 8 E%-ot. Az étrendek változatossága nem minden esetben volt megfelelő, jellemzően inkább a fogvatartottak ízlését tükrözte. A kiétezés alkalmával a fogvatartottak 59%-a megszegte a diétáját.

Kulcsszavak: fogvatartottak, élelmezés, fogvatartotti alapétrend, kiétező bolt

Abstract

CATERING OF INMATES IN PENITENTIARY INSTITUTES

The feeding of inmates in penitentiary institutes is difficult since both subjective and objective needs should be satisfied. Four national penitentiary institutes were investigated, focusing on the basic menu of detainees, regarding the distribution of nutrients, energy, fibre and added sugar content with NutriComp Sport 3.0 software. The variety of the menus was rated based on professional guidelines. Prisoners' diet regimes were compared with their store purchases. We have found that the average energy content of the menus was higher than recommended. The average distribution of nutrients was in accordance with the concepts of healthy eating but the daily fat and carbohydrate intakes were frequently higher than acceptable. The average fibre content reached the desired 30 gram, but considering the daily intake, it was usually lower. The added sugar levels did not exceed 8 energy%. The variety was not always satisfactory, reflecting the tastes of the detainees. When purchasing food, 59% of the prisoners breached their diets.

Keywords: inmates, catering, non-working detainee menu, chamber shop

Bevezetés, történelmi áttekintés

A büntetés-végrehajtási intézetekben a fogvatartottak élelmezése a közétkeztetés speciális területei közé sorolható. Ahhoz, hogy megértsük e terület ellátását és esetleges nehézségeit, ismerni kell az élelmezési ellátás évszázadokon keresztül formálódását és a jelenlegi szabályozást is. Hazánkban a Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága a Büntetés-végrehajtási Szervezet középírányító szerve, feladata a büntetés-végrehajtási szervek felügyelete, ellenőrzése és szakmai irányítása, valamint a feladatok ellátásához szükséges feltételek megteremtése (1). A fogvatartottakat büntetés-végrehajtási intézetekben helyezik el, amelyek lehetnek országosak vagy regionálisak. Hazánkban huszonkilenc ilyen intézmény, valamint egy kórház és egy elmegyógyító intézet található. A 2016-os év első félévének statisztikája alapján a fogvatartottak száma 18 196 fő volt. A létszámuk, ha kismértékben is, de növekedést mutat. Nemek szerinti megoszlást tekintve a nők aránya 7,4%, a kor tekintetében a fiatakorúak aránya 1,26%, míg a 60 év felettieké 3% (2). A személyi állomány 8362 fő volt, mintegy 60%-ban férfiak (3). A fogvatartottak a nap huszonnégy óráját a falakon belül töltik, így számukra az étkeztetést megfelelő színvonalon kell szolgáltatni, s ez a létszámot is figyelembe véve nehéz feladatot ró az intézményekre.

Az élelmezés fontosságának megítélése a történelem során sokat változott. 1800 környékén bevett gyakorlat volt koplalással büntetni. Az ellátást főleg kásaállagú, burgonya-alapú fogások jelentették. A rabok betegek voltak, 30%-uk emésztőszervi betegségben szenvedett. A helyzet javítására szabályrendeletben rabélelmezési normákat határoztak meg. Az élelmezés elve: egészséges, egyszerű, tápláló és évszaknak megfelelő ételek, amelyeknek a mennyisége annyi, hogy ne éhezzen az elítélt (4). Az ellátás folyamatos javítása érdekében az évek során hangsúlyossá vált az étlapok változatossága, az adagok növelése, a rögzített receptúrák kidolgozása, a megfelelő mennyiségű és minőségű nyersanyagok felhasználása, valamint a beteg fegyenceknek a börtönorvos utasítása szerinti külön ellátása (5). Kiemelt figyelmet fordítottak a higiéniai szabályokra és betartásukra (6). A felelősséget megosztják, a börtönparancsnok a konyha munkáját, az orvos a minőséget és a higiénit ellenőrizte (7). 1961-től konyhavezetőt jelölnek ki, s a diéta meghatározása a börtönorvos feladata lesz (8). Az 1966-os, első, nyilvános börtönügyi jogszabály szerint a fogvatartottak az ellátásukat kiegészíthették élelmiszercsomaggal és vásárlással, a normákat tartományonként határozták meg, valamint megjelent a pótélelmezési besorolás fogalma. Tíznapos dekádra tervezték a menüket, amelyeket az intézet parancsnoka hagyott jóvá, valamint jegyzőkönyvezték a kóstolást (9). Az 1980-as évek elején meghatározták a konyhaüzem kialakítását és felépítését, s a normatáblázatban elkülönítették a fiatakorúakat eltérő energiaigényük miatt (10).

1987-ben az Európai Tanács megalkotta az Európai Börtön szabályokat, amelyeket hazánkban is elfogadnak. Ennek alapján szükséges, hogy az egészségügyi hatóságok segítségével meghatározott nyersanyagnorma, s az étel, valamint a készítése és tálalása mennyiségben és minőségben feleljen meg a táplálkozástudományi normáknak és a higiénés előírásoknak, alkalmazkodjék az életkorhoz, a fizikai aktivitáshoz, az egészségi állapothoz és a vallási-kulturális

igényekhez. Kötelező az ivóvíz szolgáltatása, fontos a vezetés felügyeleti szerepe, valamint az étkezés hangulati tényezője is, így fontos az étkeztetettek elégedettsége (11).

Jelenleg három jogszabály foglalkozik a fogvatartottak élelmezési ellátásával. Ezekből felsorolásszerűen a számunkra legfontosabbakat emeltük ki. A 2013. évi CCXL. tv. – a büntetések, az intézkedések, egyes kényszerintézkedések és a szabálysértési elzárás végrehajtásáról – normákat határoz meg a végzett munka jellegét, az egészségi állapotot és az életkort figyelembe véve. Az ellátásnál legalább napi háromszori (legalább egyszeri meleg) étkezést kell szolgáltatni, míg rendkívüli esemény idején legfeljebb három napig kizárólag hideg ételmet is lehet adni. A törvény célja, hogy az elítéltek teljes körű foglalkoztatása által az önfenntartó büntetés-végrehajtás megvalósíthatóvá váljék (12). A 16/2014. (XII. 19.) IM rendelet – a szabadságvesztés, az elzárás, az előzetes letartóztatás és a rendbíróság helyébe lépő elzárás végrehajtásának részletes szabályairól – bővíti az előírásokat, így étkezésre esetenként legalább húsz percet kell lehetővé tenni, konyhát és közös étkezőhelyiségeket kell kialakítani, az átszállításnál egynapi, csomagolt, hideg ételmet kell adni, szükség szerint diétát kell szolgáltatni, s a fogvatartottak az ételosztást felügyelet mellett végezhetik (13).

A büntetés-végrehajtás országos parancsnokának 35/2015. (IV.28.) OP szakutasítása – az élelmezési ellátás és gazdálkodás rendjéről – meghatározza az élelmezés rendszerének anyagi, tevékenységi és információs folyamatait, valamint a pénznormákat, a kenyér és a nyers hús naponta adandó minimális mennyiségét. Foglalkozik a Központi Ellátási Főosztály feladataival, amely a belső ellátással kapcsolatos feladatokat ellátó egység. Feladatai közé tartozik a belső ellátásban szolgáltatott élelmezési nyersanyagok tekintetében a fogvatartottak kötelező foglalkoztatására létrehozott, mezőgazdasági jellegű tevékenységet folytató, gazdasági társaságok kijelölése (14).

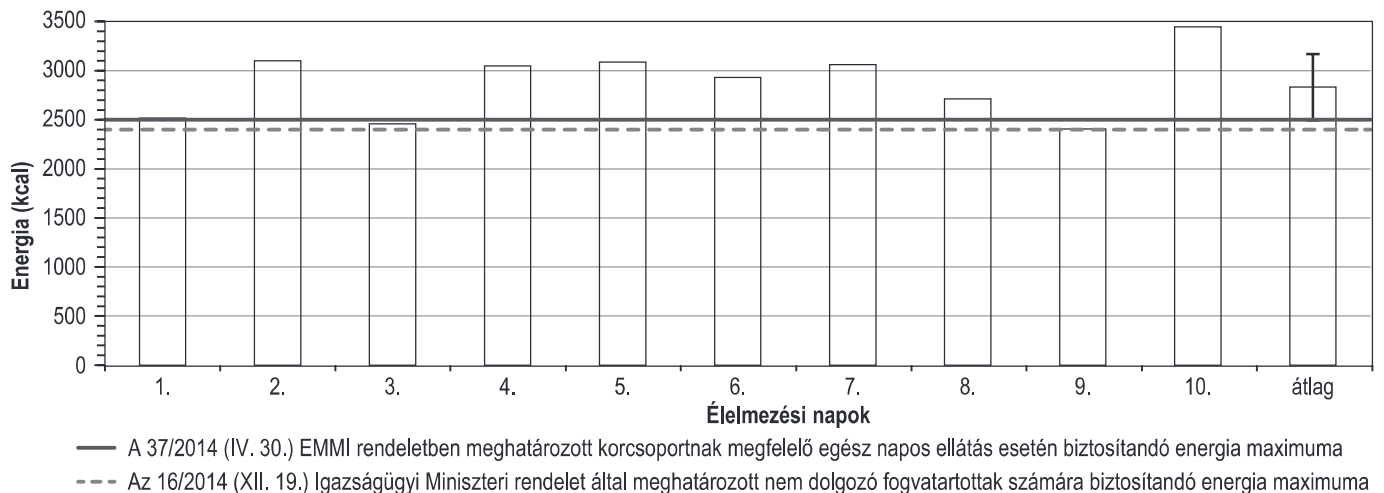
Cél, minta, módszer

Vizsgálatunkat a 35/2015. (IV.28.) OP szakutasítás inspirálta, mivel alapnak tekinti a fogvatartotti ellátásnál a 37/2014 (IV. 30) EMMI rendelet előírásait is. Vizsgálatunk másik területe a kiétkező boltok voltak, hiszen itt a 16/2014 (XII. 19) IM rendelet értelmében a fogvatartottak diétás besorolásuknak megfelelően a kapott munkadíjükből és a letéti pénzükből élelmiszert is vásárolhatnak.

A felmérést 2015 telén végeztük négy büntetés-végrehajtási intézmény élelmezését vizsgálva, ahol mintegy 3700 fogvatartott ellátása történik naponta. A kapott, tíznapos étlapokat a NutriComp Sport 3.0-programmal elemeztük. Az eredményeket mind a közétkeztetési rendelethez, mind a szakutasítás adataihoz hasonlítottuk. A kiétkező boltok esetében három intézményt vizsgáltunk (csak itt volt fellelhető ez a lehetőség). Itt a fogvatartottak diétatartását figyeltük meg a vásárlásaik nyomán követhetősége alapján. Az adatok feldolgozása Microsoft Excel 2010-programmal történt.

Eredmények

Általánosan elmondható, hogy az élelmezési üzemek a beszerzés egy részét három, központi telephelyről a belső el-



1. ábra A „C” intézet fogvatartotti alapétrendjének energiataralma átlagban és ételmezési naponként

látáson keresztül végzik. A földes árut tisztítva, darabolva és vákuumcsomagoltan, a tőkehúsokat hűtöten felsertés, valamint egész baromfi formájában kapják az intézmények, s készen érkeznek a savanyúság is. A többi nyersanyag beszerzése pályázatok útján valósul meg. Diétát a fogvatartottak csak szakorvosi utasítás alapján kaphatnak. A konyhák fogvatartottakat foglalkoztatnak felügyelet mellett. Az ételrendelés minden tárgynapon 8 óráig történik. Az üzemek a QuadroByte ételmezési szoftvert használják. Az elégedettség növelése érdekében fogvatartotti fórumokat tartanak. Az ételmezési eredményeit a négy intézetet összehasonlítva, tíz ételmezési nap átlagait tekintve és egy-egy intézmény adatait kiemelve napi bontásban is bemutatjuk. A fogvatartotti alapétrendek energiataralmát vizsgálva azt tapasztaltuk, hogy minden intézményben a tíznapos átlagok meghaladják a vonatkozó jogszabályi előírásokat. A 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet a felnőtt korcsoport egész napos ellátása esetén legfeljebb 2500 kcal-t, míg a 16/2014 (XII.19.) IM rendelet 2400 kcal-t ír elő (15).

A „C” intézetet kiválasztva (1. ábra) látszik, hogy napi bontásban ugyan vannak ingadozások az energia tekintetében, de az kevés kivételtől eltekintve mindenhol meghaladja

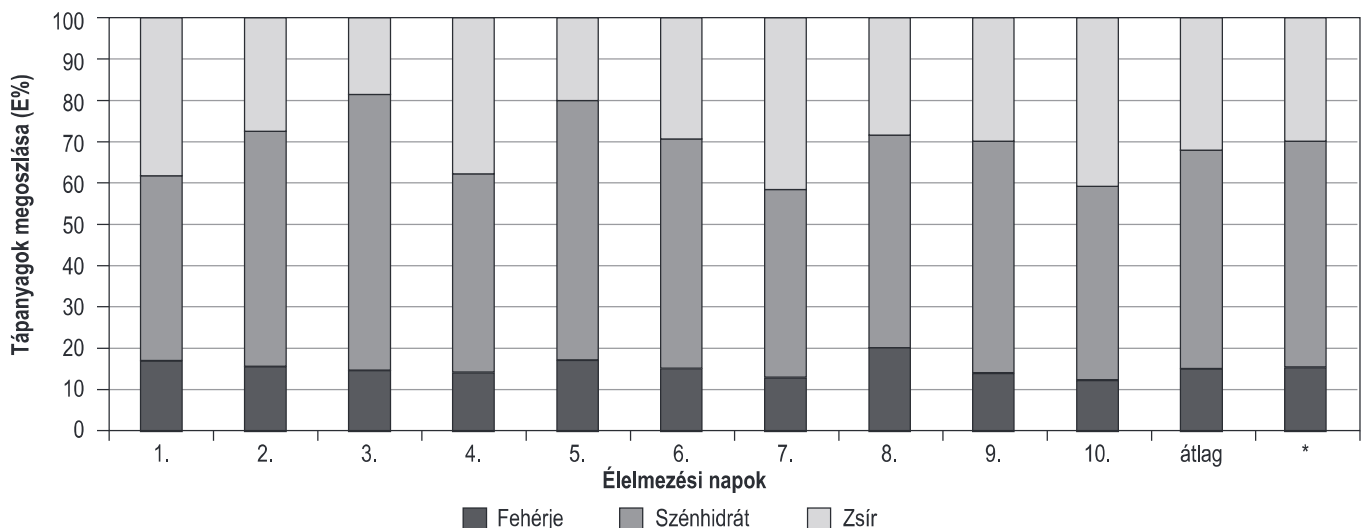
a szolgáltatandó felső határát. Ugyanez volt megfigyelhető a többi intézménynél is.

A tápanyag-összetételt vizsgálva az intézményi átlagok esetében az energiataralom százalékos megoszlása hasonlít az egészséges táplálkozásnál elfogadott arányokhoz.

Ha azonban az arányokat ételmezési naponként vizsgáljuk, minden intézménynél hasonlóan változó képet kapunk. A leginkább eltérőt a „B” intézménynél találtuk, az eredményt a 2. ábrán mutatjuk be, ahol az ingadozások jól megfigyelhetők.

Az egészséges táplálkozás egyik fontos része a megfelelő rostfogyasztás. A közétkeztetési rendelet a teljes őrlésű lisztből készült termékek, a zöldségek és a gyümölcsök mennyiségét és a kínálás gyakoriságát írja elő. Az irányelvek szerint meghatározott napi 30 grammhoz viszonyítottuk a számított adatainkat az ételmi rost tekintetében. Az átlagokat figyelve elmondható, hogy egy kivételével minden intézet szolgáltatotta az elvárt mennyiséget.

Az ételmezési napok szerinti vizsgálatból kiderült, hogy két intézménynél egy-egy nap kiugró értéke eredményezte az átlagérték megfelelőségét, míg a többi napon az elvárt mennyiség alatt maradt a rostfogyasztás. A 3. ábrán a legkiegyensúlyozottabban rostot kínáló „D” intézet adatait mutatjuk be.



2. ábra A „B” intézet fogvatartotti alapétrendjének tápanyagmegoszlása átlagban és ételmezési naponként („*” az egészséges táplálkozásban meghatározott arányok)



3. ábra A „D” intézet fogvatartotti alapétrendjének élelmirost-tartalma átlagban és élelmezési naponként

Az étlapok alapján a hozzáadott cukor mennyisége egyik intézménynél sem haladta meg a vizsgált időszakban hatályos rendeleti 8 E%-ot.

Az alapétrendek változatosságát az alapanyag, az íz, a szín, a hőfok és a készítési mód szerint vizsgáltuk (1. táblázat). Ezek az étlaptervezés szempontjából szakmai elvárások. A változatossági mutató számítására nem nyílt lehetőségünk, mert a 2x10 élelmezési nap helyett csak 10-et tudtunk elemezni.

Az étlapok ismeretében elmondható, hogy minden üzem az általánosan elfogadott közízlés szerint készíti el a hagyományos ételeket, állítja össze az ételsorokat. A négy üzem összehasonlítva a legváltozatosabbnak a „B” intézmény étlapja mondható, mert törekedtek színben is összeillő fogásokat tervezni, s gyakran szerepelt savanyúság, gyümölcs

Változatosság	„A” intézet	„B” intézet	„C” intézet	„D” intézet
alapanyag		X		
hőfok		X		X
íz	X	X	X	X
készítési mód	X	X		
szín		X	X	

1. táblázat Az intézetek fogvatartotti alapétrendjeinek változatossága szakmai szempontból („X” jelöli, ha az étrend az adott kategóriában változatosnak bizonyult.)

Diétás besorolás	Fogvatartottak létszáma (fő)			Diétát szeg (fő)
	„A” intézet	„C” intézet	„D” intézet	
colitis ulcerosa	1	-	-	1
cukorbeteg	2	-	2	4
lisztérzékeny	-	1	2	2
mohamedán	-	-	5	1
sertéshúsmentes	1	-	-	1
tartósítószer-mentes	-	-	2	0
tejmentes	1	-	-	0
ulcus	-	1	-	1
vegetáriánus	1	-	-	1
vegetáriánus és lisztmentes	1	-	-	1
zsír- és fűszerszegény	-	1	1	1
Összesen	7	3	12	13
	22			

2. táblázat A fogvatartottak diétás besorolása és kiétekezési bolti vásárlásuk összefoglalása

és sütemény is az étlapon, s ez a hőfokbeli változatosságot adhatja. Az alapanyagok válogatása szélesebb körből történt, az íz a magyar konyha ízvilágát tükrözte, s ezt a készítési módok variációival tudták ellensúlyozni.

A kiétkező boltok vizsgálatánál a huszonkét fő, diétás ellátást igénylő fogvatartott (betegség vagy vallás miatt) közül tizenhárom főnél történt olyan élelmiszer-vásárlás, amely a diétájuk szempontjából nem volt megfelelő (2. táblázat).

Összefoglalás, következtetés

Vizsgálatunk eredményeit összefoglalva elmondhatjuk, hogy az egészségmegőrző táplálkozás és az egészségmegőrző életmód szempontjából a napi szükségletet meghaladó, többlet-energiafelvétel (több mint 2500 kcal, 1. ábra) az elhízás kockázatának növekedése miatt nem kívánatos. A nagy energiatartalmat az egy főre jutó, a kívánnál nagyobb adagnagyság és a nyersanyag-felhasználás eredményezi. A tápanyagok közül a zsír E%-a tér el leginkább az elvárttól (2. ábra). A megnövekedett mennyiséget a nagy zsírtartalmú húsok és húskészítmények többszöri kínálása jelenti. Jellemző még, hogy az üzemek tej helyett zsíros tejport használnak. A megnövekedett szénhidrát E%-ot pedig a nagy szénhidráttartalmú termékek gyakori, nagyobb mennyiségű adása okozza. A kiétkező boltok vizsgálatának eredménye (2. táblázat) arra enged következtetni, hogy ezen ellátotti csoportnál nem áll központi helyen az egészségük megőrzése, illetve a maguk által választott elképzelések (pl. vegetáriánus) pontos betartása. Összességében a büntetés-végrehajtási intézetek a hagyományos magyar konyha ételeit és jellemző nyersanyagait részesítik előnyben, amelyeknek tulajdonságai nem felelnek meg az egészségmegőrző táplálkozásnak, hiszen nagy energiatartalmúak, ugyanakkor az intézetek meghatározott keretből gazdálkodnak a belső ellátás által kínált nyersanyagot felhasználva, s ez szűkíti az ételválasztékot. A kínálat meg kell feleljen a fogvatartottak ízlésének és elvárásainak, hiszen, mint ahogy a strasbourgi ajánlás is kitér rá, az élelmezés a büntetés-végrehajtási intézetekben mindig hangulati tényezőnek számít.

Irodalom

1. Szervezeti, személyzeti adatok 2017. [Internet]. Elérhető: <http://bv.gov.hu/i-szervezeti-szemelyzeti-adatok>.
2. Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága. Fogvatartottak száma és demográfiai adatai. Börtönstatisztikai Szemle, 2016;2, 4-6.
3. Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága. Alapvető adatok. Börtönstatisztikai Szemle, 2016;1, 7-13.
4. Gruber L. A rabélelmezés. Budapest: Pfeiffer Nándor Bizománya; 1901.
5. Dárday S. Igazságügy törvénytára, In: Dárday S, Büntetőjog-Börtönügy. V. rész. (399-412. oldal). Budapest: Athanaeum Irodalmi és Nyomdai R.-Társulat, 1905.
6. Megyery I. A magyar börtönügy és az országos letartóztatási intézetek. Budapest: Magyar Kir. Igazságügyi Ministerium; 1905.
7. 1.105/1954. (XII. 17.) Mt. h. számú határozat 22. pontjában kapott felhatalmazás alapján a belügyminiszter az igazságügyminiszterrel, a legfőbb ügyésszel és a honvédelmi miniszterrel egyetértésben a következőket rendelem: Büntetés végrehajtási szabályzat; 1955.
8. Belügyminisztérium Büntetés-végrehajtási Országos Parancsnokság. Büntetés-végrehajtási szabályzatok hatályos gyűjteménye.

Budapest: Belügyminisztérium Büntetés-végrehajtási Országos Parancsnokság kiadványa, 1961.

9. 110/1967. (VI. 12.) IM. számú utasítás, a Büntetés-végrehajtási Szabályzat kibocsátásáról, Büntetés-végrehajtási Szabályzat BV.-1-107/1967. sz., 54-55.
10. 101/1981. (IK 2.) IM számú utasításnak a 119/1983. IM számú utasítással módosított és egységes szervezetbe foglalt szövege, Büntetés-végrehajtási szabályok, 284-287.
11. Igazságügyi Minisztérium Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnokság. Az európai börtön szabályok. Budapest: Igazságügyi Minisztérium Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnokság, 1990.
12. 2013. évi CCXL. tv. a büntetések, az intézkedések, egyes kényszerintézkedések és a szabálysértési elzárás végrehajtásáról. [Internet] Elérhető: http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=165860.328187.
13. 16/2014. (XII. 19.) IM rendelet a szabadságvesztés, az elzárás, az előzetes letartóztatás és a rendbíróság helyébe lépő elzárás végrehajtásának részletes szabályairól. [Internet] Elérhető: http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=173213.286538.
14. 35/2015. (IV.28.) OP szakutasítása az élelmezési ellátás és gazdálkodás rendjéről. [Internet] Elérhető: http://bv.gov.hu/download/0/81/21000/2015_35szu.docx.
15. 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. [Internet] Elérhető: http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=169011.332364.

Orbán Csaba (1988-2017)



Fotó: Kovács Attila, Semmelweis Egyetem

Az MSc képzésünk hallgatójaként figyeltünk fel tudására, emberségére, udvariasságára, szakmaszeretetére. Ezért végzés után oktatói státuszt ajánlottunk neki, ahol azonnal beilleszkedett a közösségünkbe. A hallgatók is tisztelték és szerették, mert úgy tudta előadni a legbonyolultabb témákat, hogy azt élmény volt hallgatni.

Nem tudjuk, milyen szavakkal lehetne könnyebben elviselhetővé tenni a hiányát, de emlékezni fogunk rá, ha elmegyünk a szobája vagy a laboratórium elé, ha megtaláljuk az előadásait vagy fényképét a számítógépen, ha kinézünk a folyosóra, és úgy látjuk, mintha most szaladna fel órát tartani.

Kevés valós példaképet felmutató világunkban ő igazán az volt, köszönjük, hogy ismerhettük, hogy együtt lehetünk vele az utolsó órákig.

*Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar
Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék kollégái*