

- A mozgó fagyaltárustól vásárlás előtt győződjünk meg arról, hogy a környezet és a járműforgalom nem szennyezheti-e a terméket, továbbá kifüggesztették-e jól olvashatóan a fagyalt előállítójának vagy árusítójának nevét és címét.

Mire kell ügyelni otthoni fagyaltkészítéskor?

- Csak tiszta eszközöket használjon!
- Kizárólag friss, tiszta, jó minőségű alapanyagokkal dolgozzon!
- Ha porból készíti a fagyaltot, tartsa be a termékben szereplő használati utasításokat!
- Az elkészült fagyaltot mélyhűtőben tárolja. Ha nagyobb mennyiséget készít, csak annyit vegyen ki a mélyhűtőből amennyitazonnal el is fogyaszt!
- Ha a fagyalt megolvadt, ne fagyassza újra!
- Fagyaltkészítés közben fontos a kéz tisztasága!

Mire ügyeljen az érzékeny szervezetű fogyasztó?

Cukrázdákban találkozhatunk diabetikus fagyaltokkal, egyes üzletek polcain laktózmentes jégkrémekkel is. Aki allergiás valamely élelmiszerre/élelmiszer-

összetevőre, figyeljen arra is, hogy mivel díszítették a terméket. A fagyalt összetevőiről kérjen tájékoztatást az eladótól. A fogyasztó távollétében csomagolt termékeken kötelező feltüntetni a termék pontos nevét, jól láthatóan a minőség-megőrzési időt, a tárolási hőmérsékletet, a termék összetevőit, többek között az allergén összetevőket is.

A NÉBIH tevékenységéről részletesen honlapunkon tájékozódhat, ahol a szakterületek szerinti fontos információkat és aktualitásokat folyamatosan közzéteszük.

portal.nebih.gov.hu

nébih
termőföldtől
az asztalig



nébih

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

portal.nebih.gov.hu

ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

Telefon: 06/1 336 9009

Zöld szám: 06/80 263 244

Tájékoztató

*a fagyalt fogyasztás élelmiszer-
biztonsági vonatkozásairól*

*Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság*

A nyár bekövetkeztével egyre többször vágyunk valamilyen hűsítőre a nagy melegben. Legyen szó gyerekről vagy felnőttéről, az egyik legkedveltebb nyári édesség a fagyalt és a jégkrém.

Mi a fagyalt?

A fagyalt cukrászati technológiával, speciális fagyasztással, jellemzően a fogyasztás helyszínén készül, vendéglátói termékek. Előállítható pasztörözéssel, vagy hideg eljárással, fagyaltporból, sűrítvényből, pasztából, tejjel vagy vízzel, élelmiszer-adalékanyagok (például habosítók, sűrítők) és járulékos anyagok (például gyümölcs, dió, mandula, piztácia, gyümölcskonzerv stb.) hozzáadásával. Az utóbbi időben azonban az sem ritka, hogy az egyik vendéglátóhelyen készített fagyaltot a hűtőlánc biztosításával másik értékesítő helyre szállítják.

A szakemberek megkülönböztetik a hagyományos, kézműves fagyaltot, amelyet a cukrászmester készít, a porfagyaltot, amelyet iparilag előállított porkeverék vízzel hígítása után fagyasztanak le, és nem sorolják a fagyaltok közé a kanállal adagolt jégkrémeket, bár ezek a felületes szemlélődő számára a kínáló pultban külső megjelenésükben hasonlóak.

A jégkrém élelmiszeripari körülmények között, meghatározott összetevőkből (zsiradék, fehérjék, gyümölcsök, ízesítő anyagok, zselatin stb.) hőkezeléssel, zárt technológiával, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, majd fagyasztással készül. Szilárd vagy pépes szerkezetű, csomagolt élelmiszeripari termék, amelyet fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak. A vendéglátóhelyekre kész állapotban szállítják ki.

A parfé a habbá vert natúr vagy ízesített, esetleg színezett, pasztörözött tejszínből és fagyaltból egyneműsítéssel vagy rétegezéssel készített, formába töltött és fagyasztott édesség. A gyümölcsfagyalt a gyümölcs tartalma mellett lehet vizes és tejes alapú. A kézműves fagyaltok készítői, de a jégkrémek gyártói is gyakran

készítenek tejtartalmú alapléből is gyümölcs ízesítésű termékeket. Emiatt a tej fogyasztását kerülő fogyasztóknak javasolt a gyümölcsfagyalt, vagy jégkrém tejtartalmára rákérdezni.



Mi a fagyalt élelmiszerbiztonsági jelentősége?

A fagyalt összetétele (magas folyadék-, fehérje tartalma, és más gyorsan romló összetevők) miatt kiváló táptalaja a gyomor-bél rendszert megbetegítő baktériumoknak. Csomagolatlan, ezért könnyen szennyeződhet (például cseppfertőzéssel, piszkos kéztől, adagolókanáltól, díszektől, környezetből). Állandó hűtést igényel, néhány °C fok hőmérséklet-emelkedés a felületén olvadáshoz, gyors romláshoz, baktériumok fokozottabb szaporodásához vezethet. Ezért fagyaltot és kanállal adagolva értékesített jégkrémet csak megbízható helyen vásároljon vagy ha otthon készíti, fokozottan ügyeljen a higiéniára.

Jó tudni, hogy hazánkban évtizedek óta nem volt fagyaltmérgezés, amely a szakemberek hozzáértésének, a fagyalt kezelés szigorú szabályozásának, hatóságai felügyeletének, továbbá a széles körben elterjedt biztonságos technológiának, korszerű gépek alkalmazásának köszönhető.

Milyen az ideális fagyaltárusító hely?

A fagyaltpult a vásárlói oldalról zárt, a kiszolgálási szünetekben a kiszolgáló felől is cseppfertőzéstől, rovaroktól, portól, szennyeződéstől védett (például elhúzóható vagy felnyitható plexilappal).

- A fagyaltpultot nem éri közvetlen napfény és védett az időjárás kedvezőtlen hatásaitól (például eső, szél).
- Az adagolópult és környezete tiszta, rendezett.
- A fagyalt láthatóan nem olvadt, nem folyik.
- A fagyaltba helyezett díszítés ehető, tiszta.
- A téglékben a fagyalt nincs feltornyozva, nem ér a hűtőtartomány fölé.
- A tároló és kiszolgáló eszközök tiszták.
- Folyó vizes kanálöblítőt vagy minden téglében külön adagoló eszközt, spatulát használnak.
- A leöblített kanalat nem a pultra helyezett szivacsra, törölruhára ütögetéssel víztelenítik.
- A fagyaltban nincsenek jégdarabok, mert az a megolvadt fagyalt visszafagyasztásakor keletkezhet.
- A frissen készült fagyaltot nem töltik a korábban készült fagyaltra.
- A tölcseért védik a szennyeződéstől, kiszolgáláskor szalvétával adják át a vásárlónak.
- A kiszolgáló személyek ápoltak, megjelenésük higiénikus, hajuk, ruházatuk tiszta és rendezett. A kezek, körmök tiszták, kézkeszereket nem viselnek, bőrükön nincsenek sérülések, elváltozások. A fagyaltpult közelében kézmosási lehetőség van.
- Kiszolgáláskor ügyelnek a pénz és a fagyalt elkülönített kezelésére.
- Ha a pultban van és látható a hőmérő, érdemes rápillantani. Hőmérséklete nem emelkedhet -8 °C fölé.