



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

# TÁJÉKOZTATÓ

## Élelmiszerbiztonsági jótanácsok húsvéti sütés-főzéshez

Az ételkészítést úgy tervezze meg, hogy a hozzávalókat és az elkészült ételeket is biztonságosan tudja tárolni.

- A húsvét klasszikus étele a főtt füstölt sonka. A sonka tárolása attól függ, milyen vásároltunk. A hagyományos nyers füstölt sonkát főzésig hűvös, szellős helyen kell tárolni, nem kell, és nem is javasolt hűtőszekrénybe tenni.
- A nyers sonkát alaposan, lassú tűzön kell főzni, általában annyi órán át, ahány kg-os. Az alapos főzés biztonságossá teszi, elpusztítja az esetleges baktériumokat. Főzés után már hűtve kell tárolni.
- A főtt, füstölt sonka jellegű készítményeket (pl. kötözött sonka, gépsonka) fogyasztás előtt nem kell megfőzni, azonban hűtőszekrényben kell tárolni.



- Az egyéb húsvéti finomságok alapanyagait az előírt hőmérsékleten és körülmények között tároljuk. A romlandó ételt, nyersanyagot mindig hűteni kell (+5°C alatt).
- A nyers húst, baromfit az összes többi élelmiszertől elkülönítve tárolja, és ügyeljen arra, hogy a hűtőszekrényben se érintkezzen más élelmiszerekkel. A nyers húson veszélyes baktériumok lehetnek.
- Nyers hús szeleteléséhez használjon külön vágódeszkát és kést. A nyers hús előkészítése után mosson kezet, mosogassa el a nyers hússal érintkezett eszközöket (vágódeszka, kés), csak utána foglalkozzon más ételféleséggel!



- A felhasznált zöldséget, gyümölcsöt alapon mossa meg.
- A tojásos, húsos ételeket alapon süsse-főzze át, hogy a belsejük is elég forró legyen (+75°C felett). Ételhőmérvével ellenőrizhető!
- A maradék ételt is át kell forrosítani felhasználás előtt, nem elég csak meglangyosítani. A forralás elpusztítja a baktériumokat.

- A megmaradt ételt minél hamarabb hűtse le és tegye hűtőbe.
- Romlandó ételt, süteményt 2 óránál tovább ne tároljon szobahőmérsékleten. A baktériumok langyos helyen gyorsan szaporodnak!
- Ne felejtse el kezet mosni munkakezdés előtt és közben is többször, alapon!

*A húsvéti ünnepek alatt is **biztonságos ételkészítést** és jóízű családi étkezéseket kívánunk!*

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.  
Telefon: 06/1-336-9000 | [ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)  
Fax: 06/1-336-9479 | [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

**Zöld szám: 06-80/a nebih 06-80/2 63244**

