



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Bármilyen ételt, italt is vesz, illetve fogyaszt az utcán, sose feledje!

- Csak megbízható helyen vásároljon!
- Legyen igényes, ne vásároljon ételt elhanyagolt higiénéjű, rendetlen helyen!
- Az ételt csak tiszta kézzel, vagy tiszta szalvétával fogja meg! A kézen baktériumok, vírusok lehetnek.
- Étkezés előtt mosson kezet! Ha kézmosásra nincs lehetősége, használjon fertőtlenítő kéztörölő kendőt, gélt!
- Csak forróan tálalt melegételt, hűtőben tárolt hidegételt fogadjon el!
- Utcán árult, előre szeletelt gyümölcsöt vagy gyümölcsből facsart levet nem ajánlatos venni.
- A tojásos, darált húst tartalmazó vagy töltelékes ételek fogyasztásának nagyobb a kockázata.

- A langyos helyen tárolt vagy kellően át nem sült étel veszélyes.
- Ne fogyassza el az ételt, ha állott, romlásra gyanús vagy szokatlan ízű!
- A frissen készült, forróan tálalt étel biztonságos.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000

Fax: 06/1-336-9099

E-mail: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

Zöld szám:

06-80/A NEBIH

06-80/2 63244



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Élelmiszer-biztonsági jótanácsok az utcai ételvásárláshoz

Vegyem vagy ne (v)egyem?



n é b i h

Termőföldtől az asztalig



Rohanó világunkban egyre többen étkeznek útközben, vásárolnak gyorsbüfékben vagy a szép idő beköszöntének és számos szabadtéri rendezvénynek köszönhetően az úton-útfélen megjelenő utcai árusoktól. Az egységeket és az utcai árusokat a hatóságok is ellenőrzik, azonban az igazi visszajelzést a fogyasztótól kapják, aki a pénztárcájával szavaz arról, életben maradjon-e a vállalkozás. A vásárló nem lát be a színpalak mögé, de sok apró jelből tájékozódhat, és eldöntheti, megveszi-e, megveszi-e az ételt.

Legyünk igényesek! Nem mindegy, hogy kitől vásárolunk! Milyen az ideális fagyaltárus, lángosos vagy éppen séggel gyrosos? Lássuk!

Általános jelzések

- Az üzlet, eladóhely tiszta, rendes, szinte ragyog.
- Minden a helyén van, nincsenek felesleges tárgyak, lomok.
- Nincsenek legyek, egyéb rovarok vagy háziállatok.
- A kiszolgáló világos, egyszínű munkaruhát vagy formaruhát visel.
- Haját lefedi vagy szorosan hátraköti.
- Keze tiszta, nincs felékszerezve, körme nem lakkozott, nincs műkörme.
- Nem nyúl kézzel az ételhez.
- Nem dohányzik.
- Van kézmosási lehetősége, és használja is.
- Az ételeket szennyeződéstől védve, lefedve, kellő hőfokon tárolja.
- A kiszolgált melegétel forró, a hűtendő étel jéghideg.
- A tányér, pohár, evőeszköz kifogástalanul tiszta.
- Van kihelyezve hulladékgyűjtő.
- A kínálat és az ár egyértelműen, jól láthatóan fel van tüntetve.
- Számlát, illetve blokkot kérés nélkül ad.

Az ideális gyrosos tisztában van azzal, hogy...

- a nyers gyros-nyárson veszélyes baktériumok lehetnek, ezért gyakran mos kezét;
- a gyros-nyársat forgatni kell, hogy minden oldala egyenletesen átsüljön, egyik oldala se égjen oda, illetve ne maradjon nyers. Az alapos sütés a baktériumokat elpusztítja;
- a nem eléggé átsült hús veszélyes, ilyet még kérésre sem szolgál ki;
- a húst csak a rendeléskor szeleteli le, így elkerüli azt, hogy a tálcára lehulló hús a nyársból kicsepegő, esetlegesen még nyers húslével szennyeződhessen;
- nap végén a megmaradt gyros húst meg kell semmisítenie, másnap nem használhatja fel. Kezdjük gyanakodni, ha üzletnyitáskor megkezdett nyársról származó hússal akarnak kiszolgálni;
- a gyros húshoz kínált köretet (például rizst) megfelelő hőmérsékletre beállított melegen tartó pultban, forrón kell tárolni, a salátákat, önteteket pedig hidegen;
- a kért ételt kérésre át kell forrósítani.

Az ideális lángosütő...

- környékén nem érezni átható, égett olajszagot. Az erős, kellemetlen olajszag azt jelzi, hogy a sütéshez használt olaj rendszeres cseréje elmarad. Az elhasznált olaj az egészségre káros anyagokat tartalmaz;
- a lángost frissen készíti, így az kiadáskor még forró (a nyúlós, langyos lángos arra utal, hogy az már jó ideje kisült);
- a kiadásra váró lángost, illetve a feltéteket védi a szennykeletéstől, rovaroktól;
- mindig csak kis mennyiségű lángos-feltétet (tejföl, reszelt sajt stb.) tart a pultban, a többit hűtőszekrényben tárolja. Így elkerüli, hogy azok szobahőmérsékleten felmelegedjenek, szennyeződjenek;



- a feltéteket, szóratokat, önteteket tartó edények tiszták;
- ezekhez kizárólag a kiszolgáló személy nyúlhat, a vásárlók nem.

Az ideális fagyaltárus...

- fagyaltpultja a vásárlói oldalról zárt, a kiszolgálási szünetekben a kiszolgáló rész felől védi a cseppfertőzéstől, rovaroktól, portól, szennyeződéstől (például elhúzható vagy felnyitható plexilappal);
- a fagyaltpultot nem éri közvetlen napfény;
- az esetleg megolvadt fagyaltot nem fagyasztja le újra, a frissen készült fagyaltot nem tölti rá a régre;
- a tégelyben csak a fagyaltnak illő, ehető díszítés van;
- a fagyalt nem kőkemény, de nem is folyik;
- a tégelyek cseréjekor a fagyasztóból kivett fagyaltot azonnal beteszi a hűtőpultba, nem tárolja szobahőmérsékleten;
- az adagolókanalat nem mártja piszkos vízbe, nem törli ruhába. Ha kanálöblítés szükséges, a fagyaltpultban van kanálmosó, ebben a víz mindig tiszta;
- a tölcseért szalvétával fogja meg és nyújtja át nekünk, vásárlóknak.