



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

# TÁJÉKOZTATÓ

## Élelmiszer-biztonsági jótanácsok húsvéti tojásfestéshez

### Tojásvásárlás

Csak tiszta, friss, ép tojást vásároljon. A tojás dobozán a minőség-megőrzési idő feltüntetése kötelező. A lejárt szavatosságú tojást ne vásárolja meg. A közeli lejáratú idejű termék esetén gondolja át, mikor, mire szeretné felhasználni a tojást. Minden tojáson fel kell tüntetni egy külön számjelet, mely a tartási technológiára utal (0-biotartás, 1-szabad tartás, 2-mélyalmos és 3-ketreces technológiából származik), a származási ország betűjelét és a termelő tízjegyű regisztrációs számát. A kisebb termelők jelölés nélkül árusíthatnak a helyi piacokon. Az üzletekben a tojást tálcán is szabad árusítani, de fel kell tüntetni a csomagolóállomás azonosító számát és a felhasználhatóság időpontját, valamint a megfelelő tároláshoz is ajánlásokat kell tenni.

### Tojásfestés

- Repedt, szennyezett tojások nem alkalmasak tojásfestésre.
- Főzze a festeni kívánt tojásokat keményre.
- A főtt tojásokat gyorsan hűtse le, folyóvíz alá tartva vagy hideg vízfürdőbe helyezve.
- Tojásfestéshez kizárólag hivatalos árusítóhelyről beszerzett tojásfestéket (élelmiszer-színezéket), vagy természetes színezőanyagokat (pl. áfonya, hagymahéj, cékla) használjon.
- A tojásfesték vásárlásakor mindig ügyeljen a termék minőség-megőrzési idejére és a csomagolás épségére. Lejárt, sérült csomagolású terméket ne vásároljon meg. Textilfestéket és egyéb festéket tojásfestésre nem szabad használni!





- A festett főtt tojás 5°C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten egy hétig eltartható. Az így tárolt festett tojás elfogyasztható.
- A húsvéti tojások elrejtésekor kellő körültekintéssel járjon el. Kerülje azokat a rejtekhelyeket, ahol a tojás szennyeződhet.
- A főtt, festett tojást legfeljebb 2 órán keresztül tárolja szobahőmérsékleten, hűtés nélkül. Ha ez nem valósítható meg, javasolt a festett tojást dekorációnak, és nem ételmiszernek tekinteni.
- Tojásfújáskor gondoljon arra, hogy a tojás felületén szemmel nem látható mikroorganizmusok lehetnek, melyek megbetegedést okozhatnak.

**A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal kellemes húsvéti ünnepeket és örömteli, biztonságos tojásfestést kíván Önnek és családjának!**

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000 | [ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)

Fax: 06/1-336-9099 | [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

**Zöld szám: 06-80/A NEBIH 06-80/2 63244**

