



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Élelmiszer-biztonsági jótanácsok tojásos ételek készítéséhez

Az otthoni ételmérgezések okozói lehetnek a tojás héján, vagy belsejében időnként előforduló láthatatlan baktériumok. Ha az alábbi egyszerű tanácsokat betartja, nem lesz oka az aggodalomra!

Tojástárolás, tojásos ételek készítése

- A tiszta tojást nem kell felhasználás előtt megmosni. Mosás során megsérülhet a tojás természetes, külső védőrétege, és a héj átjárhatóvá válhat a baktériumok számára.
- Ha szennyezett a tojás, próbálja meg szárazon megtisztítani. Ha mégis szükséges, csak közvetlenül felhasználás előtt mossa, és alaposan öblítse le.
- A héjas tojást száraz, hűvös helyen (70-80% páratartalom, 2-18°C), vagy hűtőszekrényben tárolja. A nyers héjas tojás tárolás során ne érintkezzen más élelmiszerrel, mert héján baktériumok lehetnek.
- Tojásfőzéshez mindig friss tojást használjon. A tojások frissessége közvetlenül felhasználásuk előtt vízbemerítéssel ellenőrizhető. A friss tojás lesüllyed, az állott tojás lebeg a víz felszínén. Ezeket csak egyenként, külön csészébe feltörve és érzékiszervileg ellenőrizve használja fel. Ha a fehérje zavaros, a sárgája elfolyósodott, vagy színe, szaga nem a szokásos, ne használja fel.



- Krémekhez, majonézhez csak teljesen friss tojást használjon fel. Feltört tojást ne tároljon, mielőbb használja fel.
- Nyers tojást tartalmazó ételt, mint pl. olyan sütemény, melynek krémjébe nyers tojás kell, ne készítsen, mert a tojással szalmonella kerülhet bele. Kisgyermeknek semmiképp se adja.
- A tojásos ételeket alaposan süsse-főzze át, hogy belsejük is forró legyen (+75°C felett). A rántottát is addig süsse, míg meg nem szilárdul. Az alapos sütés-főzés elpusztítja a baktériumokat, vírusokat.
- A főzött tojásos, ún. sárga krémeket minél gyorsabban le kell hűteni, és a kész süteményt (krémes, képviselő fánk) hűtőszekrényben tárolni.
- Tojásos ételmaradékot lehetőleg ne tároljon. Ha ez elkerülhetetlen, a megmaradt ételt mihamarabb hűtse le és tegye hűtőbe, mert néhány órányi szobahőmérsékleten való tárolás már veszélyes lehet.
- A maradék ételt is át kell forrósítani felhasználás előtt, nem elég csak meglangyosítani. Az ételmaradékban ugyanis a baktériumok már felszaporodhattak.
- Ha tojással dolgozik, ne csak munkakezdés előtt mosson kezet, hanem közben is többször, alaposan!
- Mosogassa el a tojással érintkező eszközöket, edényeket, mielőtt más ételféleséggel kezdene el foglalkozni.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal biztonságos ételkészítést és jóízű családi étkezéseket kíván!

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Telefon: 06/1-336-9000 | ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu
Fax: 06/1-336-9099 | www.nebih.gov.hu

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

