



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

## TÁJÉKOZTATÓ

Az ultramagas hőmérsékleten kezelt, **UHT tejek** felbontás nélkül 90 napig tárolhatóak szobahőmérsékleten. Felbontás után maximum 2-3 nap alatt fogyassza el és tovább semmiképp se tárolja azt.

A pasztörözött és magas hőmérsékleten kezelt tejtermékeket mindig hűtőben kell tárolni a csomagoláson feltüntetett időpontig. A fogyaszthatósági idő lejárta után ne fogyasszuk el a terméket, inkább dobjuk ki azt.

### Ne feledje!

A megbízható helyen vásárolt, helyesen tárolt, **pasztörözött** tej és tejtermék fogyasztása biztonságos!

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000

Fax: 06/1-336-9099

E-mail: [ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)

[www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

Zöld szám:

06-80/A NEBIH  
06-80/2 63244



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## Fontos tudnivalók a tej és tejtermékek biztonságos fogyasztásáról



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság



Az egészséges állatok tőgyéből kiürülő friss tej baktériumszáma alacsony, megbetegítő baktériumokat, vírusokat nem tartalmazhat. Amennyiben a fejés előkészítése és maga a fejés szakszerűtlen, ha annak higiéniai szabályait nem tartják be, a tej utólagosan szennyeződhet baktériumokkal. A legveszélyesebb szennyeződés az állati ürülék, mert nemcsak a nyerstej és a tejtermék minőségét rontja, hanem a bélből származó baktériumok akár ételmérgezést is okozhatnak. Ha az állat tőgygyulladásban szenved, vagy más betegsége van, akkor már a frissen fejt tejben is kórokozók lehetnek; az ilyen állat tejét forgalomba hozni, felhasználni nem szabad.

A tej a baktériumok növekedéséhez kiváló tápanyagul szolgál, és a fejést követő valamennyi, szakszerűtlenül végzett művelet (szűrés, áttöltés, feldolgozás, csomagolás stb.) fokozatosan növelheti a tej baktériumszámát. A tej további kezelése, hűtése, tárolása folytán a csíraszám nem csökken, legfeljebb a tejben lévő baktériumok szaporodását gátolja. A baktériumok szaporodása 5°C alatt lényegesen lelassul, azonban csak a tej hőkezelésével (pl. pasztőrözés) pusztíthatók el a mikrobák anélkül, hogy ez a tej élvezeti és tápértékét számottevően rontaná.

### **Biztonságos-e a nyers (pasztőrözetlen) tej fogyasztása?**

Friss nyers tejet csak megbízható helyen vásároljon, kerülje az alkalmi árusokat. A nyers tej fogyasztása kockázatos lehet, számtalan esetben okozott már ételmiszerfertőzést, mert kórokozó baktériumokat (pl. *E. coli*, *Campylobacter*), vírusokat tartalmazott. A nyers tejet elfogyasztása előtt javasolt felforralni. Kisgyerekeknek, várandós nőnek, legyengült immunrendszerű személynek nyers tejet, ilyen tejből készült tejterméket ne adjon!

### **Megbetegedhetek, ha penészes sajtot eszem?**

Léteznek nemes penésszel bevont sajtok, melyek a fogyaszthatósági idő lejártá előtt biztonsággal fogyaszthatók

penészbevonatukkal együtt, feltéve, hogy tárolásuk megfelelő volt. Amennyiben nem nemespenészfőrlő van szó, úgy a termék fogyasztása nem biztonságos. A termék felületén jelen lévő, valamint esetenként a termék belsejébe is beszűrődő gombafonalakon keresztül méreganyag juthat az ételiszterbe, ami megbetegedést okozhat. Ne fogyasszon penészes ételisztert!

### **Milyen kockázatokat rejthet a tejtermékek fogyasztása?**

A tejben, tejtermékekben nem megfelelő kezelés, tárolás esetén a baktériumok könnyen elszaporodhatnak, és megbetegíthetnek. E baktériumok közül a *Listeria* kiemelten jól túri a hideget, már 4 °C fokon, hűtőszekrényben is viszonylag gyorsan elszaporodnak minden hűtést igénylő, hosszasan (5 napon túl) hűtőszekrényben tárolt ételiszterben, köztük a nyers tejből készült termékekben, valamint a lágysajtokban (feta, brie, camembert stb.). Egészséges személyeknél sokszor semmilyen tünetet nem vált ki a *Listeria*-val szennyezett ételiszter fogyasztása. Várandós nőknél, idős embereknél, valamint legyengült immunrendszerű embereknél (kemoterápiás kezelés alatt állók, AIDS-esek, egyéb krónikus betegek stb.) azonban az ételiszter alacsonyabb szennyezettsége is okozhat súlyos, gyakran halálos fertőzést. Ezért ezeknél a fogyasztóknál különösen fontos, hogy ne fogyasszanak nyers tejet és abból készült termékeket. Nekik a lágy sajtok fogyasztása sem ajánlott.

### **Mire érdemes odafigyelni tej/tejtermékek vásárlásakor?**

Vásárláskor mindig figyeljen a terméken feltüntetett jelölésre, köztük a termék minőségmegőrzési, illetve a fogyaszthatósági idejére, valamint a csomagolás ép-ségére. Lejárt, sérült csomagolású készítményt ne vásároljon meg. A tejet, tejtermékeket 0-5 °C-on kell tárolni (egyes kivételek léteznek, de ezt a jelölés egyértelműen



tartalmazza). Csak akkor vegye meg, ha azt az üzletben valóban hűtőtérben tárolják. Mindig a hűtendő terméket vegye meg legutoljára, és utána mielőbb vigye haza. Vigyen magával több zacskót, szatyrot, hogy a különböző termékek (zöldségek, nyers húsok, kész termékek, köztük a tejtermékek) ne szennyezhesék egymást.

### **Melyek a tárolás arany szabályai?**

A hazavitt termékek mielőbb kerüljenek a megfelelő tárolóhelyre, a hűtést igénylő tejek, tejtermékek 0-5 °C-os hűtőszekrénybe. A gyártó által előírt tárolási és fogyasztási javaslatokat mindig tartsa be. A hűtőszekrény hőfokát ellenőrizze hőmérővel. A hűtőbe a termékeket úgy tegye be, hogy egymást ne szennyezhesék. Az egyes termékek felbontás után különböző ideig tarthatók el. Itt is a gyártó javaslatai irányadóak. A fogyaszthatósági idő lejártát követően ne fogyassza el a tejet, tejtermékeket. Az elszíneződött, penészes, rossz állagú, rossz szagú ételisztert inkább dobja ki.