



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

# TÁJÉKOZTATÓ

## Hány fokban mérhető az élelmiszerbiztonság?

Élelmiszerbiztonsági alapszabály, hogy nyers húst, tojást tartalmazó ételeket addig kell sütni, főzni, míg belső hőmérsékletük el nem éri a 75 °C-ot. Ezen a hőmérsékleten ugyanis a legtöbb, emberre veszélyes, hasmenést, hányást okozó mikroba elpusztítható. Ennél alacsonyabb hőmérsékleten (50-60 °C körül) a baktériumok ugyan legyengülnek, számuk csökken, azonban maradnak olyan túlélő csírák, melyek az étel hosszabb eltartása idején ismét elszaporodhatnak és megbetegedésekhez vezethetnek. Az ennél alacsonyabb, langyos hőmérséklet (30-40 °C körül) pedig kifejezetten kedvező a baktériumok rohamos szaporodásához.

A különböző élelmiszerek jellege, tömege, hővezetése lényegesen eltérhet egymástól, így belső hőmérsékletük hosszabb-rövidebb időtartam alatt éri el a mikrobák pusztulását okozó hőmérsékletet. Az étel belső, ún. maghőmérsékletét legegyszerűbben erre a célra kifejlesztett ételhőmérővel, maghőmérséklet-mérővel lehet ellenőrizni, amely készülhet műanyagból, vagy fémből. Utóbbi kivitelezésű akár az étellel, például hússal együtt sütve is alkalmazható, vagyis miközben a hús sül, az ételhőmérő kijelzőjén folyamatosan nyomon követhető a készülő étel belső hőmérséklete. A műanyag ételhőmérők többnyire digitális változatban készülnek, segítségükkel pillanatnyi mérések végezhetőek.

Az ételhőmérő használata igen egyszerű. Tokjából kivéve be kell szúrni az étel közepébe, majd a kijelzőn le lehet olvasni az étel belső hőmérsékletét. Használat után az ételhőmérőt le kell mosni mosogatószeres (akár fertőtlenítőszeres) vízzel és el kell törölni.





Az élelmiszer által közvetített megbetegedések döntő része az ételek helytelen, nem biztonságos módon történő elkészítésére vezethető vissza, az élelmiszerelőállító vállalkozásoknál és magánháztartásokban egyaránt, mely egy kis odafigyeléssel megelőzhető.

**Ételhőmérő a nagyobb kínálattal rendelkező háztartási üzletekben beszerezhető!**

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**

