



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Internetes ételrendelés, házhozszállítással

Mielőtt rendelne...

Rendelés előtt mindig győződjön meg arról, hogy az ételt elkészítő vállalkozás neve, elérhetősége (címe, telefonszáma, telephelye) fel van-e tüntetve a honlapon, szórólapon. Ez főként akkor szükséges, ha először rendel valahonnan, és nem ismeri az éttermet, illetve főzőkonyhát, ahonnan a kiszállítás történik. Előfordul ugyanis, hogy olyan cégek hirdetik szolgáltatásaikat, melyeknek nincs működési engedélye, nincsenek ellenőrizve, szakmai ismeretekkel sem rendelkező személyzetet alkalmaznak, megfelelő konyhával sem rendelkeznek és az étel magánlakásban készül.

Bizalmat ébreszthet, ha a vállalkozás a honlapján, szóróanyagaiban megad egy olyan elérhetőséget, mely reklamáció esetén ténylegesen elérhető.

Ne csak aszerint válasszon, éppen mit kívánt meg. Gondolkozzon kicsit élelmiszerbiztonsági szempontból is. Különösen kockázatos, vagy gyorsan romló ételt, pl. madártej, nyers tojást tartalmazó (pl. tatár bifsztek, tiramisú), vagy csak félig átsütött ételt (pl. steak), majonézes salátát, tojásos galuskát saját érdekében ne rendeljen, még ha szerepel is a kínálat között. Ezeket inkább maga készítse el, vagy étteremben kérje!

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság



Szállítási feltételek

A kiszállító feladata és felelőssége, hogy az elkészült ételt jól zárható, egyszer használatos dobozba csomagolja és lezárja, oly módon, hogy az szállításkor ne nyílhasson ki, utólagosan ne szennyeződhessen. A lezárt dobozt jelöléssel kell ellátnia. Az étel neve, származási helye, fogyaszthatósági / minőség-megőrzési ideje mellett fogyasztási és tárolási „szabályokat” (pl. „fogyasztásig hűtve kell tárolni” vagy „fogyasztás előtt az étel felforrósítása szükséges”) is fel kell tüntetnie. Az étel átvételekor a jelölés meglétére érdemes odafigyelni.

Az étel szállítása kizárólag engedélyezett gépjárművel, pl. motorkerékpárral, személygépkocsival történhet, működő melegen tartó és/vagy hűtőtáskában, ládában. Műanyag rekeszben, kosárban, szobahőmérsékleten melegen tartást vagy hűtést igénylő étel nem szállítható. Kiszállítással egy időben élelmiszeren kívül egyéb áru, illetve személy nem szállítható.

A szállítást végző egészségi állapota, ruházata, magatartása is árulkodó lehet. Élelmiszer-szállítással kizárólag egészséges (ún. egészségügyi kiskönyvvvel rendelkező) személy foglalkozhat. Ruházatának láthatóan tisztának kell lennie. Szállítás közben – tekintettel arra, hogy kézmosási lehetősége szállítás közben többnyire nincsen – nem dohányozhat.

Nagyon gyakori hiba, hogy együtt szállítanak „hideget és meleget” anélkül, hogy azokat jól elkülönítenék, szigetelnék. Ilyenkor elkerülhetetlen, hogy az egyik étel ne melegedjen fel, a másik pedig ne hűljön le. A hideg ételeket és a meleg ételeket tehát külön-külön táskában kell szállítani. A meleg ételeknek átvételkor még forrónak kell lenni, el kell érnie a 63 °C-ot. Elvárható esetben az Ön által rendelt meleg étel frissen készül, és a megrendeléstől számítva kb. 1 órán belül már az asztalára is kerül. Ha szállítása melegen tartó táskában vagy ládában történt, akkor ez a feltétel biztosított. Hideg ételeket hűtőtáskában, (legfeljebb 5 °C) szabad szállítani.

Tálalás előtt és után

A házhoz érkezett meleg ételt fogyasztás előtt javasolt felforrósítani, különösen akkor, ha nem elég forrón érkezett. Nem elég csak megmelegíteni! Étkezés előtt mindig mosson kezet!

Amennyiben a megrendelt ételt nem azonnal fogyasztja el, azt csak hűtőben szabad tárolni, semmiképpen sem szobahőmérsékleten! Amennyiben gyermeknek, illetve időseknek is rendelt ételt, úgy fentiek teljesülésére kiemelt figyelmet kell fordítani, hiszen ők érzékenyebben reagálhatnak az esetleges fertőzésre, a nem megfelelően készített, kiszállított és tálalt étel elfogyasztására. Az ételek interneten, telefonon történő rendelése, házhoz szállíttatása életünket megkönnyítheti, feltéve, ha az étel a fogyasztást követő napokban nem okoz kellemetlen tüneteket, megbetegedést. A fenti jó tanácsok betartása esetén azonban Ön, mint fogyasztó mindent megtett azért, hogy ez ne fordulhasson elő.

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

