**Mire figyeljünk rendezvényi és utcai ételvásárláskor?**

**Az augusztus 20-i ünnepséget számos szabadtéri rendezvény is kíséri. A gyorsaság és egyszerűség miatt sokan választják ilyenkor az utcai ételárusok kínálatát. A NÉBIH összegyűjtötte, hogy mire figyeljünk, ha gyrososnál, lángossütőnél vagy fagylaltárusnál vásárolunk.**

Élelmiszer, étel és ital vásárlásakor legyünk körültekintőek és igényesek! A szabadtéri rendezvényekre kitelepült vendéglátók és élelmiszer árusok közül is csak azt válasszuk, aki ügyel az élelmiszerbiztonságra, környezete rendezett, személyzete ápolt. Emellett gondosan figyel az élelmiszerek védelmére, a tisztaság és rend, a szükséges hőmérséklet fenntartására, valamint kiírja a kitelepült üzlet nevét, címét. Szintén fontos, hogy a kitelepült pavilonban is legyen kézmosási lehetőség, amit a dolgozók használnak.

Gyrost például csak ott vásároljunk, ahol a gyros nyársat védik a portól, szennyeződéstől, ahol folyamatosan forgatják, az odaégés mentes, egyenletes átsütés érdekében. A nem eléggé átsült hús fogyasztása – a kórokozók esetleges jelenléte miatt – veszélyes lehet, ilyet még kérésre sem megengedett felszolgálni. Az igényes büfékben a gyros húst a nyársról közvetlenül a megrendeléskor szeletelik le, így elkerülhető, hogy a tálcára lehulló hús a nyársból kicsepegő, nyers húslével szennyeződhessen, fertőződhessen. A gyros húshoz kínált köreteket melegen tartó pultban, forrón kell tárolni, míg a salátákat, önteteket hűtve.

A biztonságosan üzemelő lángossütő környékén nem érezhetünk égett, kaparó olajszagot. Ha ezt tapasztaljuk, akkor feltételezhető, hogy a sütéshez használt olajat nem cserélik rendszeresen. Az elhasználódott sütőolaj az egészségre káros anyagokat tartalmaz. A jó lángosozónál a lángost mindig frissen készítik, ezért az kiadáskor még forró. Fontos, hogy a lángost, illetve a feltéteket védjék a szennyeződésektől, a rovaroktól. Pulton hűtés hiányában a feltétekből (tejföl, reszelt sajt stb.) csak kis mennyiséget tartanak kéznél, a többit hűtőszekrényben tárolják. A feltéteket, szóratokat, önteteket tartalmazó edényekhez kizárólag a kiszolgálók férhetnek hozzá, a vásárlók nem.

Fagylaltárusnál figyeljünk arra, hogy a fagylaltpult a vásárlói oldalról zárt, a kiszolgáló rész felől pedig cseppfertőzéstől, rovaroktól, portól, szennyeződéstől védett legyen. Fontos, hogy a fagylaltpultot nem érheti közvetlen napfény! Az esetleg megolvadt fagylaltot tilos újra lefagyasztani és a frissen készült fagylaltot sem szabad rátölti a régire. Olyan helyen vásároljunk, ahol a fagylalt nem kőkemény, de nem is folyik, nincs felpúpozva a tégelyekben és csak ehető díszítés van rajta. Kerüljük azokat az árusokat, akik az adagolókanalat – folyóvíz helyett – állott, piszkos vízben öblítik, majd törlőruhába ütögetve cseppmentesítik. Elvárás, hogy a tölcsért az eladó szalvétával fogja meg, és úgy adja át a vásárlóknak.

További hasznos tanácsok olvashatók a NÉBIH honlapján:

<http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-biztonsagi-jo-tanacsok-az-utcai-etelvasarlashoz>

2016. augusztus 18.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság