



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Élelmiszer-biztonsági tanácsok

H Ú S V É T R A

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

Tojásvásárlás

- * Csak tiszta, friss, ép tojást vásároljon. A tojás dobozán a minőség-megőrzési idő feltüntetése kötelező. Lejárt szavatosságú tojást ne vásároljon meg. A közeli lejáratú idejű termék esetén gondolja át, mikor, mire szeretné felhasználni a tojást.
- * Minden tojáson fel kell tüntetni a származási ország betűjelét, a termelő tízjegyű regisztrációs számát, és egy külön számjelet, mely a tartási technológiára utal (0 - biotartás, 1 - szabad tartás, 2 - mélyalmos és 3 - ketreces technológiából származik). A kisebb termelők jelölés nélkül árusíthatnak a helyi piacokon. Az üzletekben a tojást tálcán is szabad árusítani, de fel kell tüntetni a csomagolóállomás azonosító számát és a felhasználhatóság időpontját, valamint a megfelelő tároláshoz szintén ajánlásokat kell adni.

Tojásfestés

- * Repedt, szennyezett tojások nem alkalmasak tojásfestéshez.
- * Főzze a festeni kívánt tojásokat (tojásfehérjét és sárgáját egyaránt) keményre.
- * A főtt tojásokat gyorsan hűtse le, folyóvíz alá tartva vagy hideg vízfürdőbe helyezve.
- * Tojásfestéshez kizárólag hivatalos árusítóhelyről beszerzett tojásfestéket (élelmiszer-színezéket), vagy természetes színezőanyagokat (pl. áfonya, hagymahéj, cékla, vöröskáposzta, ibolya, kurkuma, szeder) használjon.
- * Tojásfesték vásárlásakor mindig ügyeljen a termék minőség-megőrzési idejére és a csomagolás épségére. Lejárt, sérült csomagolású készítményt ne vásároljon meg. Textilfestéket, egyéb festékeket tojásfestésre nem szabad használni.
- * A festett, főtt tojás 5°C fokon vagy alacsonyabb hőmérsékleten hűtőben egy hétig eltartható. Az így tárolt festett tojás elfogyasztható.
- * Húsvéti tojások elrejtésekor kellő körültekintéssel járjon el. Kerülje azokat a rejtkehelyeket, ahol a tojás szennyeződhet (baktériummal, vegyszerekkel, stb.).
- * A főtt, festett tojást legfeljebb két óráig tárolja hűtés nélkül. Ha ez nem valósítható meg, javasolt a festett tojást dekorációnak, és nem élelmiszernek tekinteni.
- * Tojásfújáskor szintén gondoljon arra, hogy a tojás felületén szemmel nem látható mikroorganizmusok lehetnek, melyek megbetegedést okozhatnak. Ha szükséges, a tojást közvetlenül fújás előtt ajánlatos megmosni, és a tojásfúvással eltávolított fehérjét és sárgáját elfogyasztás előtt alapos hőkezelésnek kell alávetni.



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Tojástárolás, tojásos ételek készítése

- * A tiszta tojást nem kell felhasználás előtt megmosni. A mosás során megsérülhet a tojás természetes, külső védőrétege, s 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 fok) vagy hűtőszekrényben tárolja. A nyers héjas tojás tárolás során ne érintkezzen más élelmiszerekkel, mert héján veszélyes baktériumok lehetnek.
- * Tojásfőzéshez mindig friss tojást használjon. A tojások frissessége, közvetlenül felhasználásuk előtt vízbemerítéssel ellenőrizhető. A friss tojás lesüllyed, az állott tojás fent lebeg. Ezeket csak egyenként, külön csészébe feltörve és érzékszervileg 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. A feltört tojást ne tárolja, mielőbb használja fel.
- * Nyers tojást tartalmazó ételt, pl. olyan süteményt, 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 a belsejük is forró legyen (75 Celsius-fok felett, ételhőmérővel ellenőrizhető). A rántottát is addig süsse, amíg megszilárdul. A sütés-főzés elpusztítja a baktériumokat, vírusokat.
- * A főzött tojásos, ún. sárga krémeket minél gyorsabban le kell hűteni, és a kész süteményt (krémes, képviselőfánk) hűtőben (legfeljebb 5°C fok) tárolni.
- * Tojásos ételmaradékot lehetőleg ne tároljon. Ha ez elkerülhetetlen, a megmaradt ételt minél hamarabb hűtse le, és tegye hűtőbe (legfeljebb 5°C fok), mert néhány órányi szobahőmérsékleten tárolás már veszélyes lehet.
- * Felhasználás előtt forrósítsa át újra az ételt, nem elég csak megmelegíteni. Az ételmaradékban a baktériumok ugyanis már felszaporodhattak, melyeket az alapos átsütés-főzés (átforralás) tud elpusztítani.
- * Ha tojással dolgozik, mosson kezet nemcsak munkakezdés előtt, hanem közben is többször!
- * Mosogassa el a tojással érintkező eszközöket, edényeket, mielőtt más ételféleséggel kezdene el foglalkozni!

Kellemes húsvéti ünnepeket kívánunk Önnek és Családjának!

