



Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
www.mebih.hu



Vegyem vagy ne (v)egyem?

Élelmiszer-biztonsági jótanácsok az utcai ételvásárláshoz

Rohanó világunkban egyre többen étkeznek útközben, vásárolnak gyorsbűfékben, vagy a szép idő beköszönténél és számos szabadtéri rendezvénynek köszönhetően úton-útfélen megjelenő utcai árusoktól. Az egységeket és az utcai árusokat a hatóságok is ellenőrzik, azonban az igazi visszajelzést a fogyasztótól kapják, aki a pénztárcájával szavaz arról, életben maradjon-e a vállalkozás. **A vásárló nem lát be a színpalak mögé, de sok apró jeből tájékozódhat, és eldöntheti, megveszi-e, megveszi-e az ételt. Legyünk igényesek! Nem mindegy, hogy kitől vásárolunk!** Milyen az ideális fagyaltárus, lángosos vagy éppenséggel gyrosos? Lássuk!

Általános jelzések

- ✓ Az üzlet, eladóhely tiszta, rendez, szinte ragyog,
- ✓ Minden a helyén van, nincsenek felesleges tárgyak, lomok,
- ✓ Nincsenek legyek, egyéb rovarok, vagy háziállatok,
- ✓ A kiszolgáló világos, egyszínű munkaruhát, vagy formaruhát visel,
- ✓ Haját lefedi, vagy szorosan hátraköti,
- ✓ Keze tiszta, nincs felékszerelve, körme nem lakkozott, nincs műkörme,
- ✓ Nem nyúl kézzel az ételhez,
- ✓ Nem dohányzik,
- ✓ Van kézmosási lehetősége, és használja is,
- ✓ Az ételeket szennyeződéstől védve, lefedve, kellő hőfokon tárolja,
- ✓ A kiszolgált meleg-étel forró, a hűtendő étel jéghideg,
- ✓ A tányér, pohár, evőeszköz kifogástalanul tiszta,
- ✓ Van kihelyezve hulladékgyűjtő,
- ✓ A kínálat és az ár egyértelműen, jól láthatóan fel van tüntetve,
- ✓ Számlát, ill. blokkot kérés nélkül ad.

Az ideális fagyaltárus...

- Fagyaltputtja a vásárlói oldalról zárt, a kiszolgálási szünetekben a kiszolgáló rész felől védi a cseppfertőzéstől, rovaroktól, portól, szennyeződéstől (pl. elhúzható vagy felnyitható plexilappal).
- A fagyaltputt nem éri közvetlen napfényt.
- Az esetleg megolvadt fagyaltot nem fagyasztja le újra, a frissen készült fagyaltot nem tölti rá a régre.
- A tégelyben csak a fagyaltnak illő, ehető díszítés van.
- A fagyalt nem kőkemény, de nem is folyik.
- A tégelyek cseréjekor a fagyasztóból kivett fagyaltot azonnal beteszi a hűtőpultba, nem tárolja szobahőmérsékleten.
- Az adagolókanalat nem mártja piszkos vízbe, nem töri ruhába. Ha kanálöblítés szükséges, a fagyaltputtban van kanálmosó, ebben a víz mindig tiszta.
- A tölcserít szalvétával fogja meg és nyújtja át nekünk, vásárlóknak.

Az ideális lángossütő...

- Környékén nem érezni átható, égett olajszagot. Az erős, kellemetlen olajszag azt jelzi, hogy a sütéshez használt olaj rendszeres cseréje elmarad. Az elhasználdott olaj az egészségre káros anyagokat tartalmaz.
- A lángost frissen készíti, így az kiadáskor még forró. A nyúlós, langyos lángos arra utal, hogy az már jó ideje kisült.
- A kiadásra váró lángost, illetve a feltéteket védi a szennyeződéstől, rovaroktól.
- Mindig csak kis mennyiségű lángos-feltétet (tejföl, reszelt sajt, stb.) tart a pultban, a többit hűtőszekrényben tárolja. Így elkerüli, hogy azok szobahőmérsékleten felmelegedjenek, szennyeződjenek.
- A feltéteket, szóratokat, önteteket tartó edények tiszták.
- Ezekhez kizárólag a kiszolgáló személy nyúlhat, a vásárlók nem!



Az ideális gyrosos tisztában van azzal, hogy...

- A nyers gyros-nyáron veszélyes baktériumok lehetnek, ezért gyakran mos kezét.
- A gyrosnyársat forgatni kell, hogy minden oldala egyenletesen átsüljön, egyik oldala se égjen oda, illetve ne maradjon nyers. Az alapos sütés a baktériumokat elpusztítja.
- A nem eléggé átsült hús veszélyes, ilyen még kérésre sem szolgál ki.
- A húst csak a rendeléskor szeleteli le, így elkerüli azt, hogy a tálcára lehulló hús a nyársból kicsepegő, esetlegesen még nyers húslével szennyeződhessen.
- Nap végén a megmaradt gyros húst meg kell semmisítenie, másnap nem használhatja fel. Kezdjünk gyanakodni, ha üzletnyitáskor megkezdett nyársról származó hússal akarnak kiszállni.
- A gyros húshoz kínált köretet (pl. rizst) megfelelő hőmérsékletre beállított melegentartó pultban, forróan kell tárolni, a salátákat, önteteket pedig hidegen.
- A kért ételt kérésre át kell forrosítani.



Bármilyen ételt, italt is vesz, illetve fogyaszt az utcán, sose feledje!

- Csak megbízható helyen vásároljon.
- Legyen igényes, ne vásároljon ételt elhanyagolt higiéniájú, rendetlen helyen.
- Az ételt csak tiszta kézzel, vagy tiszta szalvétával fogja meg. A kézen baktériumok, vírusok lehetnek.
- Étkezés előtt mosson kezét. Ha kézmosásra nincs lehetősége, használjon fertőtlenítő kéztörölő kendőt.
- Csak forróan tálalt meleg-ételt, hűtőben tárolt hideg-ételt fogadjon el.
- Utcán árult, előre szeletelt gyümölcsöt vagy gyümölcsből facsart levelet nem ajánlatos venni.
- A tojásos, darált húst tartalmazó, vagy töltelkes ételek fogyasztásának nagyobb a kockázata.
- A langyos helyen tárolt, vagy kellően át nem sült étel veszélyes.
- Ne fogyassza el az ételt, ha állott, romlásra gyanús, vagy szokatlan ízű.
- A frissen készült, forróan tálalt étel biztonságos.



A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal kellemes nyári programokat, és útközben is jóízű, biztonságos ételeket kíván!