



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

- A mozgó fagyaltárustól vásárlás előtt győződjünk meg arról, hogy a környezet és a járműforgalom nem szennyezheti-e a terméket, továbbá kifüggesztették-e jól olvashatóan a fagyalt előállítójának vagy árusítójának nevét és címét.

Mire kell ügyelni otthoni fagyaltkészítéskor?

- Csak tiszta eszközöket használjon!
- Kizárólag friss, tiszta, jó minőségű alapanyagokkal dolgozzon!
- Ha porból készíti a fagyaltot, tartsa be a terméken szereplő használati utasításokat!
- Az elkészült fagyaltot mélyhűtőben tárolja. Ha nagyobb mennyiséget készít, csak annyit vegyen ki a mélyhűtőből amennyit azonnal el is fogyaszt!
- Ha a fagyalt megolvadt, ne fagyassza újra!
- Fagyaltkészítés közben fontos a kéz tisztasága!

Mire ügyeljen az érzékeny szervezetű fogyasztó?

Cukrászdákban találkozhatunk diabetikus fagyaltokkal, egyes üzletek polcain laktózmentes jégkrémekkel is. Aki allergiás valamely élelmiszerre/élelmiszer-összetevőre, figyeljen arra is, hogy mivel díszítették a terméket. A fagyalt összetevőiről kérjen tájékoztatást az eladótól. A fogyasztó távollétében csomagolt termékeken kötelező feltüntetni a termék pontos nevét, jól láthatóan a minőség-megőrzési időt, a tárolási hőmérsékletet, a termék összetevőit, többek között az allergén összetevőket is.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000

Fax: 06/1-336-9099

E-mail: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

Zöld szám:

06-80/A NEBIH
06-80/2 63244



TÁJÉKOZTATÓ

**Kérdezz-felelek
a fagyalt
fogyasztás élelmiszer-
biztonsági
vonatkozásairól**



A nyár bekövetkeztével egyre többször vágyunk valamilyen hűsítőre a nagy melegben. Legyen szó gyerekről vagy felnőttről, az egyik legkedveltebb nyári édesség a fagyalt és a jégkrém.

Mi a fagyalt?

A fagyalt cukrászati technológiával, speciális fagyasztással, jellemzően a fogyasztás helyszínén készülő, vendéglátóipari termék. Előállítható pasztörözéssel, vagy hideg eljárással, fagyaltporból, sűrítmenyből, pasztából, tejjel vagy vízzel, élelmiszer-adalékanyagok (például habosítók, sűrítők) és járulékos anyagok (például gyümölcs, dió, mandula, pisztácia, gyümölcskonzerv stb.) hozzáadásával. Az utóbbi időben azonban az sem ritka, hogy az egyik vendéglátóhelyen készített fagyaltot a hűtlánc biztosításával másik értékesítő helyre szállítják.

A szakemberek megkülönböztetik a hagyományos, kézműves fagyaltot, amelyet a cukrászmester készít, a porfagyaltot, amelyet iparilag előállított porkeverék vízzel hígítása után fagyasztanak le, és nem sorolják a fagyaltok közé a kanállal adagolt jégkrémeket, bár ezek a felületes szemlélődő számára a kínáló pultban külső megjelenésükben hasonlóak.

A jégkrém élelmiszeripari körülmények között, meghatározott összetevőkből (zsiradék, fehérjék, gyümölcsök, ízesítő anyagok, zselatin stb.) hőkezeléssel, zárt technológiával, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, majd fagyasztással készül. Szilárd vagy pépes szerkezetű, csomagolt élelmiszeripari termék, amelyet fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak. A vendéglátóhelyekre kész állapotban szállítják ki.

A parfé a habbá vert natúr vagy ízesített, esetleg színezett, pasztörözött tejszínből és fagyaltból egyneműsítéssel vagy rétegezéssel készített, formába töltött és fagyasztott édesség.

A gyümölcsfagyalt a gyümölcs tartalma mellett lehet vizes és tejes alapú. A kézműves fagyaltok készítői, de a jégkrémek gyártói is gyakran készítenek tejtartalmú alapléből is gyümölcs ízesítésű termékeket. Emiatt a tej fogyasztását kerülő fogyasztóknak javasolt a gyümölcsfagyalt, vagy jégkrém tejtartalmára rákérdezni.

Mi a fagyalt élelmiszerbiztonsági jelentősége?

A fagyalt összetétele (magas folyadék-, fehérje tartalma, és más gyorsan romló összetevők) miatt kiváló táptalaja a gyomor-bél rendszert megbetegítő baktériumoknak. Csomagolatlan, ezért könnyen szennyeződhet (például cseppfertőzéssel, piszkos kéztől, adagolókanáltól, diszektől, környezetből). Állandó hűtést igényel, néhány °C fok hőmérséklet-emelkedés a felületén olvadáshoz, gyors romláshoz, baktériumok fokozottabb szaporodásához vezethet. Ezért fagyaltot és kanállal adagolva értékesített jégkrémet csak megbízható helyen vásároljon vagy ha otthon készíti, fokozottan ügyeljen a higiéniára.

Jó tudni, hogy hazánkban évtizedek óta nem volt fagyaltmérgezés, amely a szakemberek hozzáértésének, a fagyalt kezelés szigorú szabályozásának, hatósági felügyeletének, továbbá a széles körben elterjedt biztonságos technológiának, korszerű gépek alkalmazásának köszönhető.

Milyen az ideális fagyaltárúsító hely?

A fagyaltpult a vásárlói oldalról zárt, a kiszolgálási szünetekben a kiszolgáló felől is cseppfertőzéstől, rovaroktól, portól, szennyeződéstől védett (például elhúzható vagy felnyitható plexilappal).

- A fagyaltpultot nem éri közvetlen napfény és védett az időjárás kedvezőtlen hatásaitól (például eső, szél).
- Az adagolópult és környezete tiszta, rendezett.
- A fagyalt láthatóan nem olvadt, nem folyik.



- A fagyaltba helyezett díszítés ehető, tiszta.
- A tégelyekben a fagyalt nincs feltornyozva, nem ér a hűtőtartomány fölé.
- A tároló és kiszolgáló eszközök tiszták.
- Folyó vizes kanálöblítőt vagy minden tégelyben külön adagoló eszközt, spatulát használnak.
- A leöblített kanalat nem a pultra helyezett szivacsra, törülruhára ütögetéssel víztelenítik.
- A fagyaltban nincsenek jégdarabok, mert az a megolvadt fagyalt visszafagyasztásakor keletkezhet.
- A frissen készült fagyaltot nem töltik a korábban készült fagyaltra.
- A tölcse védik a szennyeződéstől, kiszolgáláskor szalvétával adják át a vásárlóknak.
- A kiszolgáló személyek ápoltak, megjelenésük higiénikus, hajuk, ruházatuk tiszta és rendezett. A kezek, körmök tiszták, kézikészereket nem viselnek, bőrükön nincsenek sérülések, elváltozások. A fagyaltpult közelében kézmosási lehetőség van.
- Kiszolgáláskor ügyelnek a pénz és a fagyalt elkülönített kezelésére.
- Ha a pultban van és látható a hőmérő, érdemes rápillantani. Hőmérséklete nem emelkedhet -8 °C fölé.