

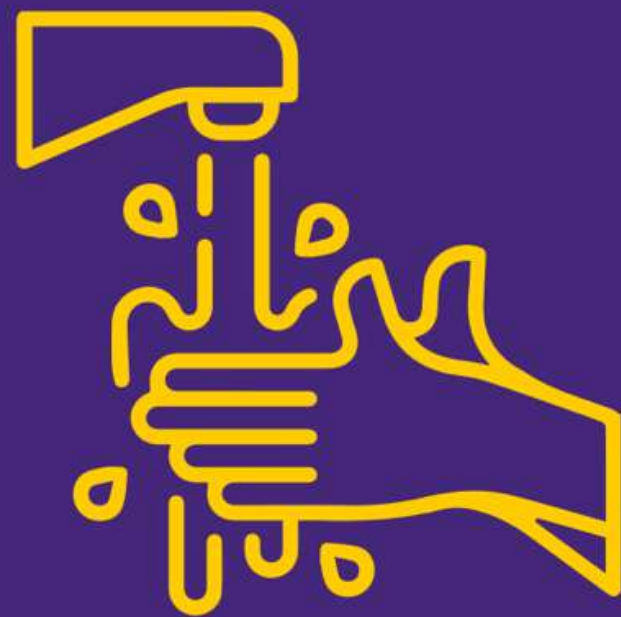
VÁSÁRLÁS

Vásárolj olyan tojást, amelynek a **héja ép és tiszta**, valamint engedéllyel rendelkező gazdaságokból származik (ellenőrizd a héjra nyomtatott kódot).



KEZELÉS ÉS HIGIÉNIA

A tojások kezelése előtt és után mosd meg a kezed, és ne törd fel az edény peremén őket, így megelőzheted az ételek szennyeződését.



Mindig használj tiszta eszközöket és edényeket a tojások és más élelmiszerek elkészítésekor.

FOGYASZTÁS



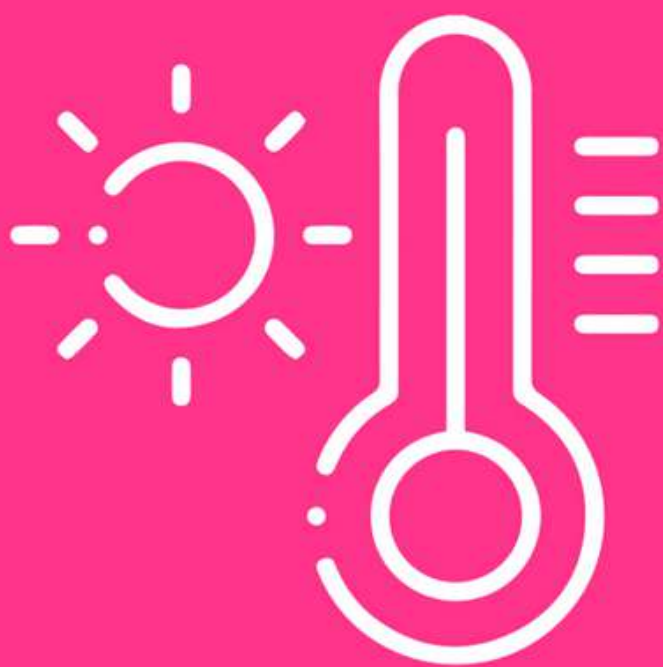
Mindig nézd meg és tartsd be a csomagoláson feltüntetett minőségmegőrzési dátumot (a tojáshéjon ezt nem kötelező feltüntetni).

Kerüld a nyers vagy félig megfőtt élelmiszerek érintkezését a fogyasztásra kész ételekkel, mert a kórokozók könnyen áttérjedhetnek egyik ételről a másikra (keresztfertőzéssel).



TOJÁSOS ÉTELEK TÁROLÁSA

Ha az ételeket nem
fogyasztod el azonnal, tedd
őket hűtőszekrénybe
(különösen a majonézt,
pudingokat, omletteket),
és fogyaszd el azokat
24 órán belül.



Nyáron különösen figyelj
arra, hogy tedd be azonnal
hűtőbe azokat a
készételeket, amelyeket
nem fogyasztasz el rögtön.

Az **EURÓPAI TERMELÉSI MODELLEK** köszönhetően a kedvenc boltodban kapható tojások szigorú, „**a termelőtől a fogyasztóig**” tartó ellenőrzésen esnek át, ami garantálja, hogy friss, egészséges és biztonságos élelmiszer kerüljön az asztalodra.



A gazdaságok szigorú higiéniai és egészségügyi szabványoknak megfelelően működnek, amelyek magukban foglalják a HACCP alapú ellenőrzési terveket, a szalmonella elleni védőoltásokat, a biobiztonsági protokollokat, az állatorvosi felügyeletet és a hivatalos hatósági ellenőrzéseket. Annak érdekében, hogy ezen a nyáron az élelmiszerbiztonság ne okozzon gondot, adunk néhány hasznos tanácsot, amelyek segítségével a tojást teljes biztonsággal fogyaszthatod.



Útmutató a
**TOJÁS BIZTONSÁGOS
FOGYASZTÁSÁHOZ A
NYÁRI IDŐSZAKBAN**



Az Európai Unió
társfinanszírozásával



**Van egy perced?
VIDD MAGADDAL AZ
ÉLELMISZERBIZTONSÁGOT
A NYARALÁSODRA!**

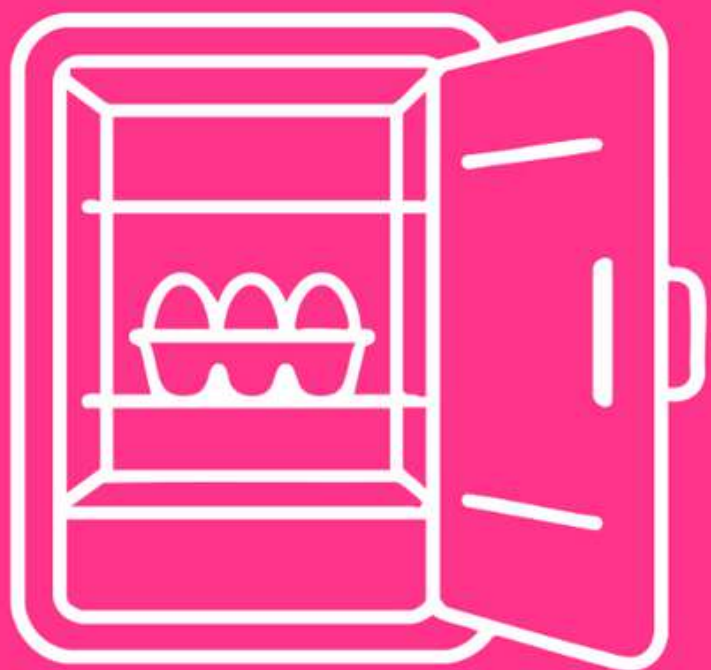


BIZTONSÁGOS FŐZÉS



Figyelj arra, hogy az omlettek és a rántották **legalább 70-75°C-on hőkezelve legyenek.**

TÁROLÁS



A tojásokat a **hűtőszekrényben**, az eredeti csomagolásukban tárold, a belső polcokon (ne az ajtóban), hogy elkerüld a hőmérséklet-ingadozásokat.

Ne mosd meg a tojásokat hűtés előtt, mert ez károsítja a védőréteget; mosd meg őket közvetlenül felhasználás előtt.



HÁZI KÉSZÍTÉSŰ MAJONÉZ

Használd kizárólag **friss tojást** (lehetőleg a minőségmegőrzési idő utolsó két hete előttit), **mosd meg a héját**, és adj hozzá ecetet vagy citromot a pH stabilizálásához és a kórokozók szaporodásának megelőzéséhez.



A TOJÁSFEHÉRJE ÉS SÁRGÁJA

A tojás szétválasztásakor használj mindig tiszta eszközöket (például szűrőkanalat, szűrőt vagy tojásszétválasztót), és ne használd a héjat erre a célra, a szennyeződések megelőzése érdekében.



VIGYÁZZ MAGADRA ÉS SZERETTEIDRE

Az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság) legutóbbi jelentése szerint az élelmiszer-eredetű fertőzések 70%-a az Európai Unióban az ételek előkészítése és kezelése során elkövetett hibákból adódik.



CSATLAKOZZ A LEGNAGYOBB KIHÍVÁSHOZ, AMELY TÁPLÁLJA A TESTET ÉS AZ ELMÉT!



#TOJASKIHIVAS

#EUAGRIPROMO



AZ EURÓPAI UNIÓ
TÁMOGATÁSÁVAL
FINANSZÍROZOTT KAMPÁNY.



Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy az Európai Kutatási Végrehajtó Ügynökség (REA) hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.

- Ismerje meg az "Élelmiszeralapú táplálkozási irányelveket Európában" az Európai Unió egyes tagállamaiban:
https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/topic/food-based-dietary-guidelines-europe_en
- Az 1924/2006/EK rendelet mellékletének megfelelően.