



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

# Sajtóközlemény

Tel.: 06-1/336-9328; 70/436-0384

E-mail: [nebih@nebih.gov.hu](mailto:nebih@nebih.gov.hu)

Web: [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

Web2: [www.facebook.com/nebih.hu](https://www.facebook.com/nebih.hu)

## Fagylaltdekorálás az élelmiszerbiztonság szemszögéből

**A fagylalt kétségtelenül a nyár egyik sláger terméke. A fagylaltozók változatos szín és ízvilággal csalogatják a vevőket, a kreatív dekorációk pedig egyre nagyobb teret hódítanak a pultokban is. Nem szabad azonban elfelejteni, hogy a fagylalt – összetétele miatt – kiváló táptalaj a mikroorganizmusoknak, ezért különös gondossággal kell óvni tisztaságát – erre szeretné felhívni a forgalmazók figyelmét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal.**

Élelmiszerbiztonsági szempontból a látványpultokból adagolt fagylaltok díszítésére az ehető, előkészítést nem igénylő élelmiszer-díszek (csokoládé- és kekszdarabok, cukorka szóratok, marcipán figurák) használata javasolt. Ezek ehetőek, méretük alapján nem gátolják az adagolást, és a fagylaltba keveredett törmelékeik nem okozhatnak fulladás veszélyt, vagy kellemetlen meglepetést a fogyasztónak.

A friss gyümölcsdekorációk már komolyabb figyelmet igényelnek, hisz ezeket alaposan meg kell mosni, esetenként hámozni is. A földieper például harsogó színei és lédús megjelenése miatt kedvelt dekoráció, de zöld szárával és a csészelevelekkel együtt – amelyek egyébként nem fogyaszthatók – már rosszul tisztítható, így talajbaktériumok kerülhetnek vele a fagylaltba. A sárgadinnye héján számos talajbaktérium található, amit hámozás nélkül nem lehet eltávolítani. A héjas citromról és narancsról pedig már köztudott, hogy penészedést gátlóval és viasszal kezeltek, ezért – a nem bio termékek – a fagylalttal közvetlen érintkezésre nem alkalmasak.

Élelmiszerbiztonsági szempontból szintén aggasztó a tégelyes fagylaltok élő virágokkal, friss növényekkel (pl. bodzavirág, rózsaszál, árvácska) és nem ehető növényi részekkel, levelekkel való díszítése. Ezek a gondos tisztítás ellenére is apró rovarokat, permetezőszer maradványokat és káros anyagokat tartalmazhatnak. Dekorálás előtt azt is meg kell vizsgálni, hogy az „ehető” virág valóban ehető-e, vagy valamilyen mérgező anyagot tartalmaz, esetleg ismeretlen allergén forrásként „díszíti” a fagylaltot.

Előfordul az is, hogy olyan, a fagylalt ízét, fantázianevét idéző tárgyat helyeznek közvetlenül a tégelyekbe, amelyek nem tisztítottak, vagy nem tisztíthatók megfelelően (pl. whiskys üveg, kókuszshéj, italos doboz), illetve felületükön az élelmiszerrel nem érintkezhető festék vagy lakkréteg van. Nem szabad elfelejteni, hogy a dekortárgyak, vagy törmelékeik nem csak szennyezhetik és fertőzhetik a fagylaltot, de baleset- és fulladásveszélyt is jelentenek.

A NÉBIH arra kéri a forgalmazókat, hogy a látvány helyett az élelmiszerbiztonság legyen a legfontosabb díszítéskor is.

2014. június 12.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság