



Mi az élelmiszer-biztonság?

Az utóbbi 10-15 évben, a fejlett országokhoz hasonlóan, Magyarországon is sokszorosára nőtt az élelmiszerek választéka. Ebben a helyzetben az élelmiszer-biztonsági előírások betartásának és ellenőrzésnek szerepe felértékelődött.

Az élelmiszer-biztonság tulajdonképpen a nyersanyagok és az élelmiszerek kórokozóktól és egészségre ártalmas idegen anyagoktól (pl. antibiotikumoktól, szermaradékoktól) mentes termelését, előállítását és forgalmazását jelenti, mely tevékenységeket szigorúan szabályozzák, ellenőrzik a fogyasztók (vásárlók) egészségének védelmében. A SPAR, mint az egyik vezető élelmiszer-kereskedelmi lánc elkötelezett az élelmiszer-biztonság és a vásárlók ezzel kapcsolatos tájékoztatása iránt.

Kérjük, olvassa el, hogy a SPAR mit tesz annak érdekében, hogy az áruházlánc üzleteiben Ön mindig a legfrissebb, legbiztonságosabb élelmiszert vásárolhassa meg, illetve fogadjon meg néhány egyszerűen betartható tanácsot, alkalmazza azokat a saját és családja egészsége érdekében azért, hogy az evés mindig, mindenhol élvezet maradjon!

Veresné Bálint Márta
dietetikus,
főiskolai adjunktus



Kisokos

Fémdobozos csomagolás:

Könnyű és egyadagos kiserelésre alkalmas csomagolási mód. A csomagolóanyagokra vonatkozó előírásoknak megfelelően védi a benne lévő élelmiszert a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól, miközben az emberi egészségre veszélytelen. Főleg sör, energia- és üdítőitalok, valamint konzervek csomagolására használják.

Hűtőlánc:

A gyorsfagyasztott és a hűtést igénylő élelmiszerek, pl. a hús, a felvágottak, a tej és tejtermékek megfelelő hőmérsékleten tartása az előállításától a fogyasztó asztaláig. Célja a termék minőségének megőrzése szállítás és tárolás során.

HACCP:

„Veszélyelemzés kritikus szabályozási pontokon”. Az élelmiszerek előállítására, feldolgozására és kereskedelmére, valamint a vendéglátásra és közétkeztetésre kifejlesztett élelmiszer-biztonsági rendszer. Célja, hogy az élelmiszerek a fogyasztó számára biztonságosak legyenek.

PET-palack:

Műanyag palack, melynek előnye, hogy könnyű, visszazárható, és a benne lévő élelmiszer általában látható. Főleg üdítők, ásványvizek, tej csomagolására használják.

UHT tartósítás:

A feldolgozás során az élelmiszert néhány másodpercig 135-150 °C-on tartják, majd csírátlanított csomagolóanyagba (dobozba) töltik. Így az hosszú ideig, akár több hónapig is eltarthatóvá válik szobahőmérsékleten, tartósítószer hozzáadása nélkül. Általában tej és gyümölcslevek eltarthatósági idejének meghosszabbítására szolgál.

Vákuumcsomagolás:

Lényege, hogy a levegőt a csomag lezárása előtt eltávolítják, így a termék nem szárad ki, színét megtartja, és eltarthatósági időtartama növekszik. Leggyakrabban füstölt áruk, felvágottak, sajtok csomagolásánál használják.

Védőgázos csomagolás:

A levegő kiszívása (vákuumozás) után a csomagolt áru belső légterébe különböző gázokat (pl. argon, nitrogén, oxigén, széndioxid), illetve gázkeverékeket juttatnak. Az így kialakított védőközeg meghosszabbítja a termék fogyaszthatósági idejét a csomag felbontásáig. Általában hús, húskészítmények, sajt csomagolásánál használják.



Jóízűen, egészségesen

Élelmiszer-biztonság a SPAR-csoportnál



SPAR élelmiszer-biztonság az előállítóktól az üzletig

Kedves Vásárlóink!

A SPAR alapelveinek egyike, hogy vásárlóinkat mindig biztonságos és minőségi áruval szolgáljuk ki. Ennek érdekében HACCP élelmiszer-biztonsági rendszert működtetünk húszüzemünkben, logisztikai központunkban és üzleteinkben.

A SPAR húszüzem:



- Kizárólag hatóságilag jóváhagyott vágóhidaktól vásárolunk.
- Hatósági állatorvos ellenőrzi a hús minőségét a vágóhídon és a feldolgozás alatt a húszüzemben.
- A korszerű gépeken végzett feldolgozás, a szigorú élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer, a húszüzem saját laboratóriumában végzett folyamatos ellenőrzés, a védőgázcsomagolás, a folyamatos hűtlánc garantálja, hogy az áru friss, jó minőségű és biztonságos legyen.

A SPAR logisztikai központ és az üzletek:

- A zöldségek, gyümölcsök átvételekor ellenőrizzük, hogy a permetezést követően betartották-e a megfelelő várakozási időt.
- Átvétel előtt ellenőrizzük a beszállított élelmiszerek kötelező jelölését, minőségmegőrzési idejét és azok előírt szállítási hőmérsékletét.
- A gyártók által előírt tárolási követelményeket szigorúan betartjuk a szállítás, a raktári és az üzletéri tárolás során.
- Higiéniai rendszert működtetünk az üzletek tisztán tartására.
- Az üzletekben rendszeres belső ellenőrzéseket végzünk.

SPAR márkatermékek:

A SPAR elkötelezett a SPAR márkatermékek magas minőségi követelményei fenntartásában. Különös gondossággal választjuk ki ezen termékek gyártóit. A termelőktől az élelmiszerek biztonságos előállítására vonatkozó, nemzetközileg elfogadott IFS-rendszer működését várjuk el, s a gyártási folyamatokat helyszíni felülvizsgálattal ellenőrizzük. Az élelmiszereket évente legalább kétszer külső laboratóriumi vizsgálatnak vetjük alá.



SPAR élelmiszer-biztonság a vásárlástól a fogyasztásig

Vásárlás

- Az áru kiválasztásakor mindig ellenőrizze a szavatossági időt.
- Mindig ép, sérülésmentes csomagolású terméket vásároljon.
- Fagyasztást (gyorsfagyasztott készítmények) és hűtést (hús, húskészítmények, tej, tejtermékek) igénylő árukat csak a vásárlás végén tegyen a kosárba, hogy hőmérsékletük ne emelkedjen meg! Vásárlás után a gyorsfagyasztott termékeket tegye hűtőszatyorba! A már felengedett árut fel kell használni, újrafagyasztani tilos, ugyanis a felolvadáskor elszaporodó mikroorganizmusok nem pusztulnak el, s az újra felolvadott termékekben szaporodni képesek.
- Kenyér, péksütemény vásárlásakor használja a polc mellé kitett csomagolóanyagot, hogy szennyeződés ne kerülhessen rájuk!
- A pénztárnál külön zacskókba tett árut ne ömlessze össze, mert fontos, hogy egymást (pl. a friss hús a kenyeret) ne szennyezhessek!



Otthoni tárolás

- A hűtést, mélyhűtést igénylő termékek a vásárlás után mielőbb kerüljenek – lehetőleg típusonként elkülönítve – a hűtőszekrénybe!
- A tojást tartójával együtt a többi ételtől jól elkülönítve tegye a hűtőbe, és csak felhasználás előtt mossa meg!
- A hűtőszekrény alján lévő zöldségtartó rekeszbe tegye a megmosott zöldséget, gyümölcsöt!
- A gyorsfagyasztott élelmiszert ne szobahőmérsékleten, hanem lehetőleg hűtőtérben olvassa fel a hűtőszekrény legalsó polcán egy mély tálban, hogy leve ne csöpögessen rá másra!



- A felvágottat, sajtot csomagolja be vagy fedje le fóliával, esetleg tárolja ételdobozban! Így más étellel nem érintkezik, nem szárad ki.
- A tejet, mivel az egyik leggyorsabban romló élelmiszerrünk, tartsa a hűtőszekrényben! Felbontás után a hosszan eltartható (UHT) tej is csak hűtve tárolható 1-2 napig!
- A hűtőszekrénybe meleg ételt ne tegyen, mert így megemelkedik a hűtőtér hőmérséklete, és a tárolt élelmiszerek, ételek gyorsan megromlanak!
- A főtt ételt minden esetben lefedve tegye a hűtőtérbe!

- A hűtőgépet javasolt kéthetente leolvasztani (ha nem önleolvasztó), majd lemosni, fertőtleníteni.

Ételkészítés

- Ételkészítés előtt mindig célszerű kezet mosni!
- Nyers élelmiszer és készétel (pl. sült hús) egymással lehetőleg ne érintkezzen, a szeleteléshez mindig külön vágódeszkát, kést, a tároláshoz külön eszközöket használjon!
- Nyers hús, csirke, hal előkészítése, szeletelése után a munkafelületet és az eszközöket forró vízben, fertőtlenítő hatású mosogatószerrel mossa el!
- A frissen elkészült főtt ételt lehetőleg 1 órán belül fogyassza el! A maradékot ne tárolja szobahőmérsékleten, a lábost hideg vízbe téve, minél hamarabb hűtse le, majd tegye a hűtőszekrénybe!
- A maradék ételből mindig csak annyit vegyen ki, és melegítsen fel alaposan (esetleg mikrohullámú készülékben), amennyi egyszerre elfogy!
- Gyakran cseréljen konyharuhát, vagy használjon papír törülközőt a konyhapult és az eszközök tisztán tartásához!
- Használjon fertőtlenítésre is alkalmas tisztító- és mosogatószerrel a konyhapult, az edények, a mosogató és a mosogatószivacs tisztán tartásához! A konyha tisztaságára főzés közben is fordítson gondot!

