

# Itt van a farsang, készül otthon a fánk, de be lehet vinni a sulibálba?

A farsang az iskolai közösségek egyik legvidámabb időszaka, amely alkalmából a legtöbb intézmény farsangi multságot szervez. A rendezvényeken gyakran a szülők által otthon készített süteményeket szolgálják fel, így kiemelten fontos az élelmiszerbiztonsági szabályok ismerete és betartása. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja összegyűjtötte a legfontosabb tudnivalókat, amelyek segítségével a farsangi finomságok nemcsak ellenálhatatlanok lesznek, de elfogyasztásuk sem rejt kockázatot.

Bár jogszabályi előírás nem tiltja az otthon készített sütemények iskolába történő bevitelét, az intézmények saját hatáskörben szabályozhatják azt. E témakörben az élelmiszerbiztonság kiemelten fontos szempont, mivel a házi készítésű süteményeknél nem minden esetben garantálható az alapanyagok nyomon követhetősége, az elkészítés higiéniai körülményei, valamint az allergének pontos feltüntetése. Az iskolák többsége ezért az élelmiszer-vállalkozásoktól, például cukrászdákból vagy pékségekből származó süteményeket részesíti előnyben, amelyek megfelelnek az előbbi követelményeknek.

Amennyiben az iskola engedélyezi a házi sütemények bevitelét, mindenképpen tartsuk be a következő élelmiszerbiztonsági szabályokat. Érdemes inkább alacsony élelmiszerbiztonsági kockázatú süteményeket készíteni, például pogácsát, kekszet vagy fánkot. Amennyiben romlandó süteményt szeretnénk bevinni, fordítsunk külön figyelmet a hűtlánc biztosítására, mérjük fel, hogy az intézményben rendelkezésre áll-e elegendő hűtőszekrény. Az elkészítéskor különösen ügyeljünk a higiénikus körülmények biztosítására és használjunk megbízható forrásból származó, minőségi alapanyagokat. Kerüljük a kockázatos összetevők használatát, mint például a nyers tojás vagy a nem hőkezelt tejtermékek. A süteményekben előforduló allergének pontos feltüntetése elengedhetetlen, ehhez akár a Nébih Oktatási Program menükártyáját is használhatjuk. Emellett ne feledkezzünk el a megfelelő csomagolásról sem, hogy elkerüljük a szennyeződést a szállítás során. Ha az iskola nem engedélyezi a házi süteményeket, érdemes előre csomagolt, megfelelő jelöléssel ellátott édességeket választani, vagy közösen cukrászdai rendelést szervezni.

A farsangi rendezvények szervezésekor fontos, hogy előre egyeztessünk az iskola vezetésével a házilag készült sütemények behozatalának lehetőségeiről. Emellett célszerű megbeszélni, hogy ki mivel készül és a választékot úgy összeállítani, hogy a különböző ételérzékenységgel élő vagy speciális diétát követő gyermekek számára megfelelő sütemény is legyen.

További információk elérhetőek a Nébih Oktatás honlapján: <https://nebihoktatas.hu/>

## Kapcsolódó anyagok:

[Letölthető sütikártya sablon \(pdf\)](#)

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- [nebih@nebih.gov.hu](mailto:nebih@nebih.gov.hu)

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=19256>