**Mire figyeljünk, ha internetről rendelünk élelmiszert?**

**Töretlen az internetes kereskedelem népszerűsége. Élelmiszerek vásárlásához is egyre többen választják ezt a sok szempontból kényelmes beszerzési formát. Az új lehetőségek azonban újfajta kockázatokat is rejtenek. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) összegyűjtötte a legfontosabb tudnivalókat, hogy elkerüljük az internetes élelmiszer-vásárlás veszélyeit.**

A NÉBIH tájékoztatója az általános tudnivalók mellett kiemelten foglalkozik az élelmiszereknél kötelezően feltüntetendő adatokkal. Sokan nincsenek ugyanis tisztában azzal, hogy a webáruházak is kötelesek valamennyi, a termékkel kapcsolatos legfontosabb azonosító adatot közzétenni. A termék neve, lejárati ideje, nettó tömege és összetevői mellett például az allergénekről, illetve a különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételekről is tájékoztatni kell a vásárlót.

Fontos, hogy alaposan ellenőrizzük a választott webáruházat. Nézzük meg, hogy az impresszumban megtalálható-e a cég pontos címe (a postafiók önmagában nem elegendő), telefonszáma, illetve valamilyen egyéb kapcsolattartási lehetőség. A vállalkozónak tájékoztatnia kell a vásárlót székhelyéről, valamint a panaszkezelés módjáról is.

Attól, hogy egy weboldal „.hu”-ra végződik még nem biztos, hogy a vállalkozás is magyar. Külföldi (EU-n kívüli) székhelyű szolgáltatók esetében különösen körültekintőnek kell lenni, mivel a jogszabályi előírások eltérőek lehetnek. A NÉBIH – kockázatbecslés és bejelentés alapján – rendszeresen végez ellenőrzéseket, az élelmiszerértékesítéssel foglalkozó webáruházak száma azonban rendkívül magas. Különösen nagy a kockázat a külföldről közvetlenül házhoz rendelt élelmiszerek esetében, hisz ott a termék egyből a vásárlóhoz kerül.

Ha magyar vállalkozástól rendelünk élelmiszert, ellenőrizzük, hogy rendelkezik-e [FELIR számmal](http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/felir-kereso). A hazai cégeknek biztosítaniuk kell a 14 napon belüli indoklás nélküli elállási jogot. Élelmiszerek esetében – például gyorsan romló termékeknél – azonban ezt nem mindig tudjuk érvényesíteni, ezért fontos, hogy már az áru átvételkor legyünk körültekintőek. Ellenőrizzük például, hogy a kiszállított élelmiszer hőmérséklete megfelelő-e: a fagyasztott termék nincs-e felolvadva stb.. Nézzük meg a termék fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejét, hogy csomagolása zárt, sértetlen-e, vagy állati eredetű élelmiszer esetében szerepel-e a jelölésen az ún. „ovális jel”.

A témában további hasznos információk olvashatók a [NÉBIH weboldalán](http://portal.nebih.gov.hu/-/az-e-kereskedelem-elonyei-es-kockazatai).

2016. szeptember 28.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság