



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Élelmiszer-biztonsági jótanácsok karácsonyi bevásárláshoz

Egyre közelebb kerülvén a karácsonyhoz, már mindenki az ünnepi fogásokon gondolkozik, fontolgatja, milyen finomságokkal lehetne meglepni a családot. A karácsonyi rohanásban sok minden elkerülheti a figyelmünket, de ha megfogadja tanácsainkat, nem érheti meglepetés. A tökéletes ünnepi vacsorához megfelelő alapanyagok szükségesek. Az étkezéshez, ételkészítéshez mindig megbízható helyről vásároljunk. Az ajándékvásárlás mellett fordítson időt és figyelmet a biztonságos, minőségi élelmiszerek beszerzésére is!

Készüljünk fel a vásárlásra!

Vásárlás előtt írjuk össze, mire van szükségünk, készítsünk listát és fontoljuk meg, hol kívánjuk beszerezni azt. Készüljünk elegendő bevásárló táskával, zacskóval, kosárral, hogy a különböző élelmiszereket elkülönítve tudjuk hazavinni. Mélyhűtött termékek vásárlásánál gondoljunk hűtőtáskára is.

Csak megbízható helyen vásároljunk!

Vásárlás előtt mindig nézzünk körül, gyorsan mérjük fel az üzlet állapotát. Ha az üzletben nem oda illő dolgokat látunk, piszkos a helyiség, az eladónak nem megfelelő a ruházata vagy esetleg csupasz kézzel fogja meg az eladni kívánt árut (pl. hús, hal, felvágott) inkább keressünk egy másik üzletet. Ne vásároljunk alkalmi árustól, ellenőrizetlen helyről, még zöldséget, gyümölcsöt, édességet se. Gyanakodjunk, ha a terméket túl olcsón kínálják.



Figyeljen a csomagolásra!

A csomagolás sokat elárulhat számunkra. Sérült, szennyezett csomagolású terméket ne vegyünk meg, még akkor sem, ha az ára igen kedvező. Az olyan fagyasztott árukat, melyeknél a csomagolás belül zúzmarás, esetleg a termék egy tömbbé összefagyott, semmiképp se vegyük meg, mert valószínűleg egyszer már felengedett, visszafagyasztott élelmiszerről van szó. Ha a terméket eredeti csomagolásából kibontották vagy a csomagolás hiányos, esetleg nem fedti be teljesen a terméket, ne vásárolja meg, ilyen esetben az élelmiszer könnyen szennyeződhet, fagyasztása kockázatos lehet.

AMIT MINDIG ELLENŐRIZNI KELL:

Fogyaszthatósági idő: A gyorsan romló termékeken, mint pl. tej és tejtermékek, hús, tojás, fogyaszthatósági idő szerepel. A feltüntetett dátum után már nem ajánlatos azt elfogyasztani, mert megbetegedést okozhat. Ezen időponton túl fogyasztása egészségi kockázattal járhat.

Minőség-megőrzési idő: Hosszabb ideig eltartható élelmiszereknél használatos, mint pl. rizs, fűszerek. Az érzékszervileg kifogástalannak tűnő terméket a feltüntetett dátum után is el lehet fogyasztani, de az ilyen termék minősége romlik. Árusítani azonban tilos a lejárt minőség-megőrzési idejű terméket.

Böngésszük át a csomagoláson található címkét is. A jelölésen rajta kell lennie legalább a termék nevének, összetételének, gyártójának vagy forgalmazójának. Ha érzékeny valamely élelmiszer-összetevőre, allergiás vagy speciális étrendet kell követnie, mindig alaposan olvassa el a címkét, hogy található-e az adott anyagból a termékben!

Figyeljünk a termékre!

A gyakorlott vásárló a húsok, halak frissességét meg tudja ítélni azok színe, szaga, állaga alapján. Ha a termék nem friss, szaga, színe eltér a megszokottól, ne vegyük meg azt. Nyugodtan ellenőrizze az eladó által becsomagolt terméket is, még a helyszínen. Zöldség-gyümölcs vásárlásakor szemrevételezéssel könnyen megállapíthatjuk a termék frissességét. Az esetleges növényvédőszer-maradékokat a hatóság ellenőrzi, ezt a fogyasztó nem tudja megítélni. Citrom, narancs héját alapos tisztítás után tegyük csak a süteményekbe.

Vásároljon tudatosan, megfontoltan. Csak megbízható helyről vásároljon, őrizze meg a vásárláskor kapott nyugtát, számlát, bizonylatot, mivel csak így van lehetősége az esetleges későbbi reklamációra, intézkedésre. Ha olyan jellegű hiányosságot észlel, mely hatósági intézkedést igényel, kérjük jelezze azt a NÉBIH ingyenes zöld számán!

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000 | ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

Fax: 06/1-336-9099 | www.nebih.gov.hu

Zöld szám: 06-80/A NEBIH 06-80/2 63244

