**Hiánypótló „lejárati útmutatót” állított össze a Nébih**

**A lakosság, a kereskedelem és a karitatív szervezetek számára egyaránt hasznos lehet az a hiánypótló ajánlás, amit a lejárt minőségmegőrzési idejű termékek fogyaszthatósági határidejéről állított össze a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programja. Fontos, hogy az ajánlott intervallumok kizárólag a minőségmegőrzési idővel ellátott, megfelelően tárolt élelmiszereknél tekinthetők irányadónak. Továbbá minden esetben egyéni mérlegessel lehet csak eldönteni, hogy valóban fogyasztható-e a termék.**

A minőségmegőrzési idő a tartósabb termékeken szerepel, így lejárta nem feltétlenül jelenti azt, hogy az élelmiszert ki kell dobni. Elképzelhető, hogy egy-egy ilyen élelmiszer minősége már nem olyan, mint egy frissebb terméké. Viszont, ha bontatlan, sértetlen csomagolásban, a gyártó ajánlásának megfelelően tároltuk és kibontás után a normál termékhez képest nem tapasztalunk számottevő elváltozást (íz, szín, szag, állag), a lejárt minőségmegőrzési idejű termék akár még hetekkel, hónapokkal a lejárati idő után is elfogyasztható. Egy doboz konzerv, vagy egy üveg ásványvíz a lejárat után akár 1 évig is jó lehet még.

Továbbra is érvényes, hogy lejárt élelmiszereket nem lehet kereskedelmi forgalomba hozni. Fontos változás azonban, hogy egy idei jogszabály-módosításnak köszönhetően az Európai Unióban adományozhatóvá váltak a lejárt minőségmegőrzési idejű élelmiszerek. Az adományozásra szánt termékek biztonságosságáért, megfelelőségéért az adományozó, azaz a kereskedő felel.

Mind a lakosság, mind az élelmiszer-forgalmazók és a karitatív szervezetek számára hasznos lehet a Nébih Maradék nélkül programjának legújabb útmutatója. A hiánypótló ajánlásban ugyanis a szakemberek összegyűjtötték, hogy az egyes, minőségmegőrzési idővel rendelkező termékek lejárat után még mennyi ideig maradhatnak biztonságosak. Az ajánlott intervallumok a megfelelően tárolt élelmiszereknél tekinthetők irányadónak, továbbá lényeges, hogy minden esetben egyéni mérlegessel lehet csak eldönteni, valóban fogyasztható-e a termék.

Az ajánlás elérhető a Nébih és a Maradék nélkül oldalán: <https://portal.nebih.gov.hu/-/hianypotlo-lejarati-utmutatot-allitott-ossze-a-nebih>

Háttérinformáció

Az élelmiszereinken kétféle lejárati dátumjelöléssel találkozhatunk: minőségmegőrzési idővel és fogyaszthatósági idővel.

*Fogyaszthatósági idő*: a romlékony áruk jelölésére szolgál, amelyeknél a lejárat után komoly egészségügyi kockázattal kell számolni. Ezekkel nem szabad kísérletezni, inkább dobjuk ki, még akkor is, ha sajnáljuk elpazarolni az élelmiszert.

*Minőségmegőrzési idő*: a hosszabb ideig eltartható élelmiszereken található, azt az időtartamot mutatja, ameddig elvárhatjuk a gyártó által garantált minőséget, például ízt, illatot, színt vagy állagot. Az adott dátum után minőségükből, élvezeti értékükből veszthetnek ezek a termékek, de ez nem feltétlenül jelenti azt, hogy nem fogyaszthatók.

További információk: <https://maradeknelkul.hu/>

2022. január 5.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal