



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Élelmiszerbiztonsági 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 számunkra.

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 tömbbe 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 fedi be teljesen a terméket, ne vásárolj meg, ilyen esetben az élelmiszer könnyen szennyeződhet, fogyasztása kockázatos lehet.



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 a termék nem csak eredeti minőségéből veszít, de 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 saját felelősségre, de az ilyen termék minősége romlik. Árusítani azonban tilos a lejárt minőség-megőrzési idejű terméket is.

Böngésszük át a csomagoláson található címkét is. A jelölésen rajta kell lennie legalább a termék nevének, összetételének, gyártójának vagy forgalmazójának. Ellenőrizzük, hogy a terméken fogyaszthatósági idő szerepel, vagy minőség megőrzési idő. 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.

Alaposan ellenőrizzük a desszertekhez, bejglihez felhasználandó mákot, diót, nincs-e benne szennyezettség, törmelék, molyosodásra utaló jel. Ha igen, ne vegye meg! A mákot felhasználás előtt ajánlatos megmosni, megszáritani. Előre csomagolt termékeknek ellenőrizzük a csomagolást és a minőség megőrzési időt is. Aszalt gyümölcsöknél, különösen a fügénél gyakori a penészesedés, molyosodás, ennek szemmel látható jeleire legyünk figyelemmel.

Édesség, csokoládé, szaloncukor esetén előfordulhat a minőség-megőrzési idő eltüntetése, átírása, átcímkézése, előző évi szezonális termék értékesítése. Mindig ellenőrizze a jelölést. Ha arra utaló jelet vesz észre a terméken, hogy annak címkéjét módosították, ne vegye meg azt. Ha terméket választ, vegye fontolórá, hogy a tej-, illetve étbevonó-masszából készült termék és a valódi csokoládé minősége – és persze ára – között is különbség van.

Darált húst csak igazán megbízható helyről vásároljunk. Legjobb, ha előttünk, a kiválasztott húsból, frissen darálják le kérésünkre, vagy mi magunk daráljuk le otthon. A darált húst vásárlás után minél hamarabb használjuk fel, mivel nagy felületén a mikrobák képesek rohamosan elszaporodni.

Ügyeljen a pénztárcájára!

Vásároljon tudatosan, megfontoltan. Csak megbízható helyről vásároljon, őrizze meg a vásárlásakor 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:

06-80/2 63244
06-80/a nebih

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

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

Fax: 06/1-336-9479 | www.nebih.gov.hu

Zöld szám: 06-80/a nebih 06-80/2 63244



*Eredményes készülődést, kellemes és meghitt ünnepeket kíván
Önnek és családjának a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal!*