

Újabb termékekkel bővítette népszerű lejáratú útmutatóját a Nébih

További termékkategóriákkal bővült a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Maradék nélkül programjának méltán népszerű lejáratú útmutatója. A hiánypótló gyűjtemény a lakosság, a kereskedelmi szektor és a karitatív szervezetek számára ad hasznos iránymutatást a minőségmegőrzési idejű termékek lejárat utáni fogyaszthatóságáról. A frissített dokumentum többek között a tojással, a margarinnal, a kolbásszal és a kávéitallal egészült ki/gazdagodott.

Néha előfordul a hétköznapokban, hogy lejárt minőségmegőrzési idejű terméket talál valaki a háztartásában, azonban ez még nem feltétlenül jelenti azt, hogy az adott élelmiszert ki kell dobni. Ha a terméket bontatlan, sértetlen csomagolásban és a gyártó ajánlásának megfelelő körülmények között tárolták, valamint kibontás után megfelelőnek ítélik szín, szag, állag és íz alapján is, abban az esetben akár még hetekkel, hónapokkal a lejáratú időt követően is elfogyasztható. Hogy pontosan meddig, az termékkategóriánként eltérő lehet.

Ebben ad iránymutatást a Maradék nélkül program frissített lejáratú útmutatója, amelyben mostantól a tojás, a margarin, a szendvicskrém, a kolbász, a szalámi, a sonka, a szalonna, a keménysajtok, a készételek és a kávéital is szerepel.

A korábbiakhoz képest változott az útmutatóban a fagyasztott termékek lejárat utáni ajánlott felhasználási ideje is. A gyűjteményben most már külön bontva szerepelnek azon információk, hogy az emlősállatokból készült termékek a lejáratú időt követő legfeljebb 6 hónapig, a fagyasztott hal, a baromfi, a zöldségek és a gyümölcsök pedig legfeljebb 3 hónapig fogyaszthatók.

Lépések a lejáratú útmutató helyes használatához:

- Az élelmiszereken kétféle lejáratú dátumjelölés található: a hosszabb ideig eltartható termékeken *minőségmegőrzési idő*, a romlékony áruk esetében pedig *fogyaszthatósági idő* szerepel. **A lejáratú útmutató kizárólag a minőségmegőrzési idővel rendelkező termékek esetében használható.** A lejárt fogyaszthatósági idejű termékek elfogyasztásával nem szabad kísérletezni akkor sem, ha fájó szívvel dobják ki az élelmiszert, mert komoly egészségügyi kockázattal kell számolni.
- Ellenőrizték, hogy a termék nem csecsemők és kisgyermekek táplálására szánt speciális élelmiszer vagy anyatej-helyettesítő tápszer. Ezek ugyanis lejáratú után nem fogyaszthatók.
- Vizsgálják meg, hogy a termék csomagolása bontatlan, sértetlen és szennyeződésmentes-e.
- Bizonyosodjanak meg arról, hogy a terméket végig a gyártó által előírt körülmények között tárolták, fagyasztott termékeknél a tárolási hőmérséklet nem emelkedett -18°C fölé.
- A termék színét, szagát, állagát és ízét is ellenőrizni kell: az adott termékre jellemzőek-e, nem mutatnak-e eltérést (pl. penészesedés, kellemetlen szag), így könnyen észrevehető az esetleges élelmiszerbiztonsági gyanú.

Kapcsolódó anyagok:

[Lejáratú útmutató \(pdf\)](#)

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

2024. szeptember 10.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal