

Kdy říci prošlým potravinám ano?

30.3.2023 - Lucie Korbeliusová | DTest

Na potravinách se můžeme setkat se dvěma snadno zaměnitelnými termíny: datem minimální trvanlivosti a datem spotřeby ve tvaru „Spotřebujte do“.

Datum minimální trvanlivosti je pouze doporučením a znázorňuje, dokdy si produkt zachová původní kvalitu. Ačkoliv tak třeba může potravinu ztratit na své původní chuť, vůni či konzistenci, nemusí to vašemu zdraví nijak ublížit. Zejména v případech, kdy je výrobek skladovaný v doporučených podmínkách a nemá porušený ochranný obal. „I proto mohou spotřebitelé mnohdy narazit u některých prodejců na zlevněné potraviny, které mají po datu minimální trvanlivosti. Prodejce však musí takové zboží nabízet odděleně od ostatního a také musí spotřebitele na uplynutí data minimální trvanlivosti upozornit,“ zdůrazňuje Eduarda Hekšová, ředitelka spotřebitelské organizace dTest.

Po uplynutí data minimální trvanlivosti je spíše na vás, abyste daný výrobek otestovali – nejlépe pomocí smyslů. Potravinu si pozorně prohlédněte. Není obal nafouknutý? Nevykazuje výrobek příznaky plesnivění? Jakou má konzistenci? Jak voní? Jak chutná? Pokud se vše zdá být v pořádku, mělo by být bezpečné potravinu konzumovat.

Samozřejmě je zapotřebí si uvědomit, že každá potravinu může mít odlišné datum minimální trvanlivosti. „Ovesné vločky nedoporučujeme skladovat déle než dva měsíce po uplynutí data minimální trvanlivosti. Naopak těstoviny, mouka či rýže vydrží bez rizik pro vaše zdraví až rok po uplynutí doby minimální trvanlivosti,“ komentuje Eduarda Hekšová. Datum minimální trvanlivosti se týká i chlazených produktů. Pokud tak zapomenete na jogurt v lednici, můžete jej bez obav o zdravotní závadnost sníst i pět dní po uplynutí data.

S označením data spotřeby neboli použitelnosti, které často bývá na potravinách vyznačeno jako „Spotřebujte do“, je to jiná. Toto datum nám totiž stanovuje dobu, do kdy je u potravin rychle se kazících zaručená jejich zdravotní nezávadnost. Typicky tak na takové označení narazíte u ryb, masa a výrobků z chladících pultů. Jedná se taky o výrobky, které se po uplynutí data spotřeby nesmí dále prodávat. A to ani se slevou či s upozorněním.

Na některých potravinách datum spotřeby či minimální trvanlivosti budete hledat jen marně. Jedná se hlavně o čerstvou zeleninu a ovoce, ale také víno, sůl či ocet. „U těchto potravin nemá výrobce povinnost časově datum použitelnosti ohraničit. To však samozřejmě neznamená, že se taková potravinu či výrobek nezkaží a na místě je kontrola vašimi vlastními smysly,“ uzavírá Eduarda Hekšová .

Pokud se v terminologii cítíte stále ztracení, můžete využít našeho praktického průvodce, který je k dispozici na webových stránkách dTestu. Tento průvodce vás provede určením bezpečné délky pro konzumaci potravin po uplynutí jejich minimální trvanlivosti.

dTest, o.p.s. je největší českou spotřebitelskou organizací, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské spotřebitelské organizace BEUC.

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a

spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci časopisu dTest nejrůznější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již desetitisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

<https://www.dtest.cz/clanek-10104/dtest-kdy-rici-proslym-potravinam-ano>