

NÉBIH AJÁNLÁS A MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐVEL RENDELKEZŐ ÉLELMISZEREK LEJÁRATI IDŐ UTÁN TÖRTÉNŐ FOGYASZTHATÓSÁGÁRÓL

Örömmel tájékoztatjuk, hogy új termékcsoportokkal bővítettük a Nébih Maradék nélkül programjának népszerű lejáratú útmutatóját. A hiánypótló gyűjtemény a lakosság, a kereskedelmi szektor és a karitatív szervezetek számára ad hasznos irányítást a minőségmegőrzési idejű termékek lejárat utáni fogyaszthatóságáról.

A minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerek a lejáratú idő után veszíthetnek ugyan a minőségükből, de – bizonyos szabályok betartása mellett – elfogyasztásuk élelmiszerbiztonsági kockázattal általában nem jár. Ha bontatlan, sértetlen csomagolásban, a gyártó ajánlásának megfelelően tároltuk és kibontás után a megszokotthoz képest nem tapasztalunk számottevő érzékszervi változást, a lejárt minőségmegőrzési idejű termék akár még hetekkel, hónapokkal a lejáratú idő után is elfogyasztható.

Ebben ad irányítást a Maradék nélkül program frissített lejáratú útmutatója, amelyben mostantól a tojás, a margarin, a szendvicskrém, a kolbász, a szalámi, a sonka, a szalonna, a keménysajt, a készételek és a kávéital is szerepel. A korábbiakhoz képest változott az útmutatóban a fagyasztott termékek lejáratú 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.

A frissített útmutató elérhető a Maradék nélkül program weboldalán: <https://maradeknelkul.hu/lejarati-utmutato/>