

AJÁNLÁS A MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐVEL RENDELKEZŐ ÉLELMISZEREK LEJÁRATI IDŐ UTÁN TÖRTÉNŐ FOGYASZTHATÓSÁGÁRÓL



Mire vonatkozik az útmutató?

Az élelmiszerek jelölésén a lejárat dátum kétféleképpen szerepelhet: a fogyaszthatósági idő vagy a minőségmegőrzési idő megadásával.

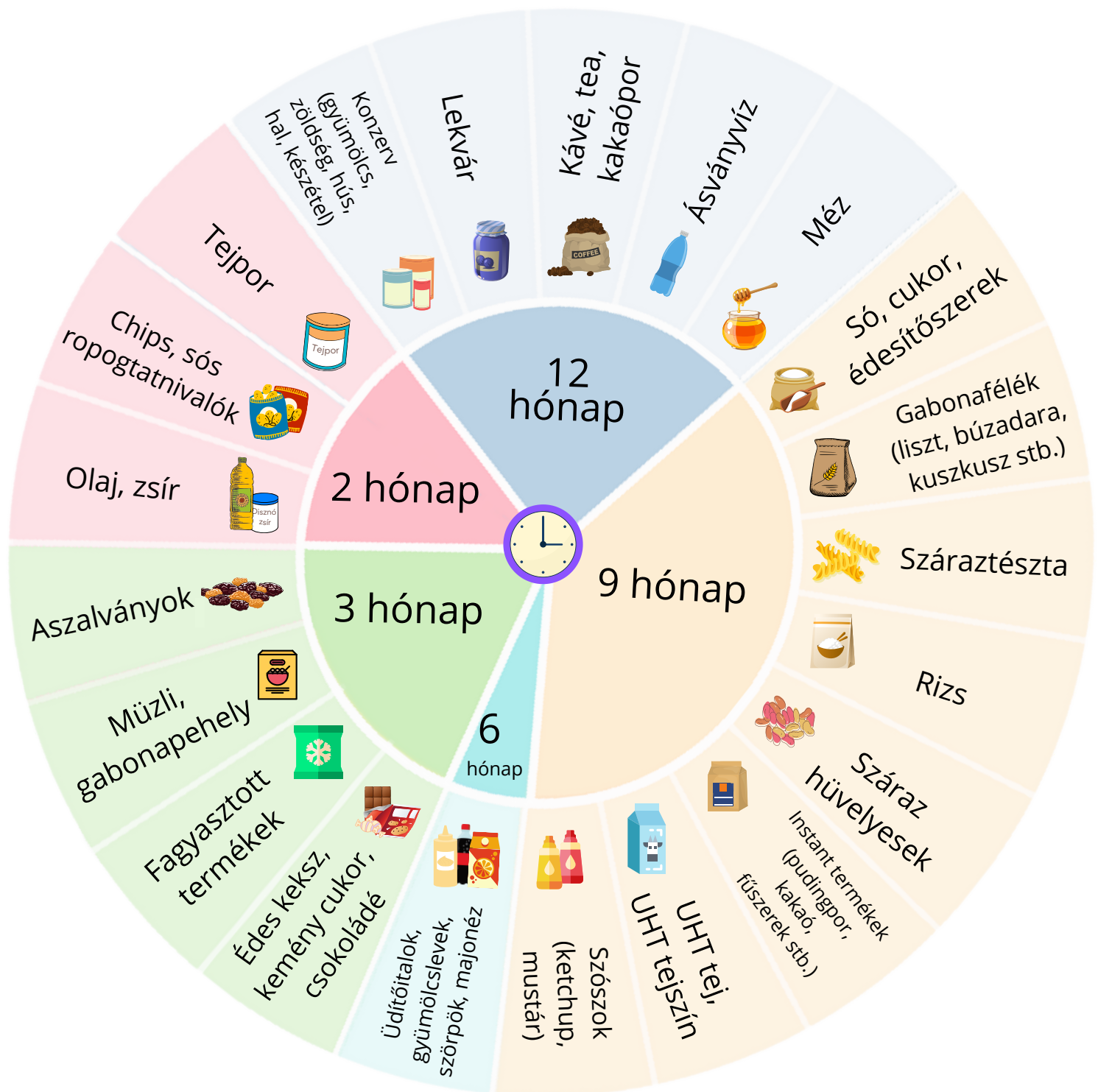
- A „fogyaszthatósági idő”-vel rendelkező termékek (friss fogyasztású, romlékony élelmiszerek) a lejárat után egészségügyi ártalmat okozhatnak, ezért ekkor már nem fogyaszthatók!
- A tartós élelmiszerek lejárat idejét a „minőségmegőrzési idő” jelzi. Ezek a termékek a lejárat után is fogyaszthatók megfelelő elővigyázatosság mellett, **kereskedelmi forgalomba azonban már nem hozhatók.**

Az élelmiszer-higiéniáról szóló Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete értelmében a lejárat időt követően is adományozhatók olyan élelmiszerek, amelyeknél a 1169/2011/EU rendelet alapján minőségmegőrzési időt állapítanak meg. Ezek az élelmiszerek abban az esetben adományozhatók/fogyaszthatók el a minőségmegőrzési idő lejártát követően, ha:

- a termék csomagolása bontatlan, sértetlen, szennyeződésmentes,
- az élelmiszer érzékszervi tulajdonságai nem mutatnak eltérést, azok az adott termékre jellemzők, nem merül fel a termék szemrevételezésekor élelmiszerbiztonsági gyanú (pl. penészesedés, kellemetlen szag),
- az élelmiszert végig a gyártója által előírt körülmények között tárolták és szállították; fagyasztott termék esetében a tárolási hőmérséklet nem haladta meg a -18°C-t;
- az adott termék nem csecsemők és kisgyermekek táplálására szánt speciális élelmiszer, anyatej-helyettesítő tápszer.

Az alábbi ábrán termékcsopontonként olvasható, hogy a lejáratot követően hány hónapon belül ajánlott elfogyasztani az egyes lejárt minőségmegőrzési idejű termékeket. A felhasználási (fogyaszthatósági) határidőket a nemzetközi ajánlásokkal összhangban határoztuk meg. **Kizárólag „minőségmegőrzési idővel” jelölt termékek esetében alkalmazhatók!**

Termékcsoportonkénti ajánlott felhasználási (fogyaszthatósági) határidő a minőségmegőrzési idő lejártát követően



Felhasznált források

- EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019). Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States. Elérhető: https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-06/fw_eu-actions_food-donation_ms-practices-food-redis.pdf
- Federal Agency for the Safety of the Food Chain (2017). Circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities (Belgium). Az Európai Bizottság által készített angol nyelvű fordítás elérhető: https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-05/fw_lib_gfd_bel_banquesalimentaires.pdf
- Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (2015). Dutch Information Sheet Charitable institutions and organisations. Az Európai Bizottság által készített angol nyelvű fordítás elérhető: https://ec.europa.eu/food/system/files/2019-05/fw_lib_gfd_nld_informatieblad-76.pdf
- Member State Page: Czech Republic. Elérhető: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/CZ
- WRAP (2017, aktualizálva: 2020). Surplus food redistribution labelling guidance. Elérhető: <https://wrap.org.uk/resources/guide/surplus-food-redistribution-labelling-guidance>
- Utah Food Bank (2012). Safe Food Donation and General Consumption Guidelines. Elérhető: https://www.utahfoodbank.org/wp-content/uploads/2017/02/Complete_Guide_09-25-12.pdf

Jogszabályok:

- A Bizottság (EU) 2021/382 rendelete az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet mellékleteinek az élelmiszer-allergének kezelése, az élelmiszer-újraelosztás és az élelmiszer-biztonsági kultúra tekintetében történő módosításáról
- Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

1024 Budapest, Keleti Károly utca. 24.
Levelezési cím: 1525 Budapest. Pf. 30.
E-mail: maradeknelkul@nebih.gov.hu

nébih
termőföldről
az asztalig

