

Trvanlivosť potravín

Jedným z najdôležitejších povinných údajov uvádzaných na obale potravinárskych výrobkov je ich dĺžka trvanlivosti. Tú stanovuje výrobca na základe použitých surovín, typu obalu, spôsobu výroby a skladových skúšok.

Dátum spotreby

Dátum spotreby sa uvádza u potravín, ktoré môžu rýchlo podliehať skaze, ako napr. čerstvé ryby, čerstvé mäso, mlieko a mliečne výrobky, lahôdky a podobne. Dátum spotreby sa na výrobku uvádza slovami „spotrebujte do ...“. Za tým nasleduje buď samotný dátum, alebo odkaz na to, kde je na obale výrobku je dátum uvedený. Dátum pozostáva z dňa, mesiaca a roka v tomto poradí a v nekódovanej podobe. Na obale potravín s uvedeným dátumom spotreby je povinné uvádzať aj podmienky skladovania.

V prípade skladovania takýchto potravín je skutočne nevyhnutné rešpektovať odporúčania výrobcu o spôsobe skladovania, pretože riskujeme ich rýchlejšie pokazenie. Rozumieme tým skladovanie v chladničke, resp. mrazničke, pri presne predpísanej teplote. Pre zachovanie vlastností potraviny by sme tiež mali rešpektovať odporúčania výrobcu na pracovné postupy úpravy potraviny, najmä mrazených potravín, napr. pred tepelnou úpravou potravinu nerozmrazovať.

Pre zachovanie bezpečnosti potravín s označením dobou spotreby je tiež veľmi dôležité rešpektovať informáciu výrobcu o tom, ako dlho po otvorení je potravinu možné konzumovať pri zachovaní stanovených podmienok, samozrejme pred dobou spotreby. Pre zachovanie bezpečnosti potraviny je tiež nevyhnutné, a to najmä teraz v lete, zachovať chladiaci reťazec. Potraviny označené dobou spotreby nemôžu byť vystavené dlhšiemu prerušeniu chladiaceho reťazca, pretože môže byť ohrozená ich bezpečnosť. Znamená to nakupovať tesne pred odchodom domov a nie na začiatku obchodného výletu s tým, že potraviny ostanú uložené v aute.

Dátum minimálnej trvanlivosti

Je to dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti. Na výrobku sa uvádza slovami „minimálna trvanlivosť do ...“ ak sa v dátume uvádza deň alebo slovami „minimálna trvanlivosť do konca ...“, v prípade ak sa v dátume deň neuvádza. Dátum trvanlivosti sa nemusí uvádzať na niektorých vyhláškou stanovených potravinárskych výrobkov, ako napr. liehoviny, víno, čerstvé ovocie, čerstvé pečivo, žuvačky a pod.

Dátum trvanlivosti pozostáva z dňa, mesiaca a prípadne roka v tomto poradí a v nekódovanej podobe. Ak však ide o potraviny, ktoré sa neuchovávajú viac ako tri mesiace, stačí uviesť deň a mesiac. Ak ide o potraviny, ktoré sa uchovávajú viac ako tri, ale nie viac ako 18 mesiacov, stačí uviesť mesiac a rok. V prípade potravín, ktoré sa uchovávajú dlhšie ako 18 mesiacov, stačí uviesť rok. Po dátume minimálnej trvanlivosti môže potravina stratiť svoju štruktúru, farbu alebo iné kvalitatívne vlastnosti, ale je stále bezpečná. Po uplynutí doby minimálnej trvanlivosti je potrebné zhodnotiť kvalitatívne parametre potraviny a v prípade pozitívneho vizuálneho a senzorického hodnotenia je možné potravinu spotrebovať. Pri porušení obalu je k potravine pod dobu minimálnej trvanlivosti potrebné pristupovať opatrne. Zvýšená opatrnosť je namieste pri mäsových konzervách po dátume minimálnej trvanlivosti, absolútne vylúčené je použitie takých mäsových konzerv, ktoré vykazujú náznaky nafúknutosti. Potraviny po uplynutí dátumu minimálnej trvanlivosti, môžu obchody bezodplatne darovať na charitatívne účely. Toto umožnila novela zákona o potravinách platná od 1. 1. 2017. Predpokladá sa tým významné zníženie množstva vyhodnených potravín na Slovensku. Potraviny majú poslúžiť sociálnym a humanitárnym cieľom.

