

Czy gdy minie termin oznaczony Należy spożyć do można jeszcze bezpiecznie zjeść dany produkt?

Pozwól nam pomóc Ci w dokonywaniu bezpiecznych wyborów.



European Food Safety Authority

Godna zaufania nauka dla bezpiecznej żywności

„Najlepiej spożyć przed” “Należy spożyć do”

– Czy jest między nimi różnica?

Ogromna! "Należy spożyć do" dotyczy bezpieczeństwa żywności. "Najlepiej spożyć przed" odnosi się do jakości żywności.

Zgodnie z wymogami Unii Europejskiej każda opakowana żywność powinna zawierać informacje na etykiecie.

W Unii Europejskiej każda opakowana żywność musi być oznakowana terminem przydatności do spożycia: "należy spożyć do" lub datą minimalnej trwałości: Najlepiej spożyć przed: aby informować konsumentów o tym, jak długo oraz w jakich warunkach można przechowywać dane produkty spożywcze.

Należy spożyć do dotyczy **bezpieczeństwa żywności**. Jest to wskazówka o przydatności do spożycia przed wskazaną datą, po upływie której żywność przestaje być bezpieczna dla konsumenta i może zaszkodzić zdrowiu.

Najlepiej spożyć przed odnosi się do **jakości żywności**. Dopóki przestrzegasz wskazówek zawartych na etykiecie odnośnie warunków przechowywania żywność będzie się nadawała do spożycia nawet po upływie daty minimalnej trwałości, jednakże może nie mieć już tych samych walorów smakowych i konsystencji. Niekoniecznie więc musisz ją od razu wyrzucić po tej dacie!

Naukowcy zajmujący się bezpieczeństwem żywności ściśle współpracują z podmiotami działającymi na rynku spożywczym, aby upewnić się, że stosowane są te same kryteria przy ustalaniu ww. dat i terminów. Dobrze jest wiedzieć, że nauka może pomóc nam w dokonywaniu właściwych wyborów w kwestiach bezpieczeństwa i marnowania żywności.