



Roki trajanja živil

Nekoč so morali proizvajalci na izdelke poleg roka trajanja zapisati tudi datum proizvodnje in označiti, koliko časa bo živilo uporabno. Takšen transparenten sistem je nato izrinil novi sistem, ki zagotovo ni bil narejen v interesu potrošnikov.

Roki proizvodnje so z večine izdelkov izginili, ostali pa so seveda roki trajanja. V začetku smo sicer seštevali in odštevali ter tako vsaj približno ocenili, koliko svež oziroma star izdelek imamo v rokah. Danes odštevanje ne pomaga več, saj je tudi določanje celotnega roka trajanja v rokah proizvajalcev. Ti sami določajo, kakšen bo rok uporabe njihovega izdelka.

Roki trajanja so označeni takole:

i “uporabno najmanj do”

Označuje vsa živila, ki z mikrobiološkega vidika niso hitro pokvarljiva, gre za datum minimalne trajnosti. Pri teh izdelkih, tudi po poteku datuma minimalne trajnosti, varnost ni vprašljiva, je pa vprašljiva kakovost. Torej oznaka pomeni, da po preteku tega datuma hrana začne izgubljati okus, teksturo, vonj in hranljivo vrednost, je pa še vedno užitna.

Gre za izdelke številnih ohlajenih, zamrznjenih, posušenih (testenine, riž), konzerviranih in drugih živilih (rastlinsko olje, čokolada itd.). Ko tako živilo odprete, upoštevajte navodila na embalaži, kot je na primer “porabiti v treh dneh po odprtju”.

i “porabiti do”

Označuje vsa živila, ki so hitro pokvarljiva, kot so sveže ribe, sveže mleto meso itd. Ko tako živilo odprete, upoštevajte navodila na embalaži, kot so na primer “hraniti v hladilniku” ali “hraniti pri temperaturi 2–4 °C”, saj se bo hrana sicer hitreje pokvarila in se lahko zastropite.

Če tako živilo kmalu po nakupu doma pravilno zamrznete, je lahko rok uporabnosti daljši od roka “porabiti do”. Vendar morate pri tem upoštevati vsa morebitna navodila na embalaži, kot so “zamrzniti do datuma”, “porabiti do”, “iz zamrzovalnika vzeti neposredno pred uporabo” ali “pred uporabo temeljito odtajati in uporabiti v 24 urah”.

Opozorila

Če vidite, da je hrana plesniva ali ima čuden vonj, se ni potrebno še dodatno prepričati, ali je ta užitna, ampak takšno hrano dejansko vrzite proč. Po navadi je tako, da nekateri pri npr. siru le odrežejo stran plesniv del, ostalega pa uporabijo. To pa je dokaj tvegano početje, saj se plesen pri takšni hrani ne nahaja le na površju, ampak so mikrospore prodrle tudi v samo sredico hrane, vendar mi te plesni še ne vidimo.

Živilo, ki mu rok uporabe še ni potekel, ima pa nenavaden vonj, spremenjeno barvo ali je kako drugače spremenjen, lahko neodprto in v originalni embalaži vrnete v trgovino in zahtevate zamenjavo ali vračilo denarja. Vsak tak primer pa lahko prijavite tudi Kmetijski inšpekciji in Veterinarski upravi RS!

Pri živilih, kot so sveže pekovsko pecivo, sveže sadje in zelenjava, sol, sladkor, žvečilni gumi, osvežilne pijače ter alkoholne pijače z več kot 10 % alkohola, roki uporabe niso obvezni in jih ne boste vedno zasledili.

Dobra novice za humanitarne organizacije

V Sloveniji se lahko od letos spomladi prodaja ali podarja tudi živila, ki imajo pretečen datum minimalne trajnosti, torej “uporabno najmanj do”. Vlada pričakuje, da bo s tem omogočena delitev viškov hrane socialno ogroženim, saj lahko trgovec to živilo tudi podari kateri od organizacij. Pretečena hrana mora biti jasno označena in na posebnih policah, prodajalec pa zanjo nosi vso odgovornost.