

# Produkty spożywcze

Kontrole Państwowej Inspekcji Handlowej (PIH) ujawniły, iż w co 5 sklepie na terenie całego kraju żywność jest niewłaściwie oznakowana.

*Uważnie czytaj etykiety na produktach! Znajdziesz tam informacje kierowane właśnie do Ciebie.*

**Informacja o produkcie żywnościowym jest rzetelna, jeśli na etykiecie znajdują się:**

- napisy w języku polskim
- nazwa produktu i adres producenta  
Nazwa nie powinna wprowadzać konsumenta w błąd i musi umożliwić odróżnienie od podobnych produktów oraz wskazać na technologię w jakiej wykonano np. produkt zagęszczony, mrożony, sproszkowany.
- składniki produktu
- trwałość produktu  
Produkty nietrwałe mikrobiologicznie, łatwo psujące się, dietetyczne oraz dla niemowląt i dzieci do lat 3 powinny być opatrzone terminem przydatności do spożycia, który znakuje się :  
"Należy spożyć przed ..." (cyframi: dzień, miesiąc, rok).  
*Po tym terminie produktu nie wolno sprzedawać ani spożywać!*

Pozostałe produkty powinny mieć datę minimalnej trwałości, do której prawidłowo przechowywany produkt spożywczy zachowuje pełne właściwości jakościowe, w tym zdrowotne.

*Po tej dacie żaden produkt nie może znajdować się na półkach sklepowych nawet po obniżonej cenie!*

Spożycie produktu po upływie daty minimalnej trwałości nie musi stanowić zagrożenia dla zdrowia, jednak producent nie gwarantuje już wszystkich cech właściwych dla produktu. Taki produkt spożywasz na własne ryzyko!

**Produkty z datą minimalnej trwałości powinny być oznaczone:**

- " Najlepiej spożyć przed ..."  
(cyframi : dzień, miesiąc - dla produktów o trwałości do 3 miesięcy ).
- " Najlepiej spożyć przed końcem ..."  
(cyframi : miesiąc, rok - dla produktów o trwałości od 3 do 18 miesięcy ).
- " Najlepiej spożyć przed końcem..."  
(cyframi : rok - dla produktów o trwałości powyżej 18 miesięcy ).

Podawanie daty produkcji już nie obowiązuje i jeśli na etykiecie jest tylko jedna data, to na pewno nie jest to data produkcji, ale termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości produktu.

## Jak należy przechowywać produkt

Nie podanie oraz nie przestrzeganie warunków przechowywania produktu może spowodować jego zepsucie bądź pogorszenie choć termin ważności jeszcze nie minął.

Masz prawo reklamować żywność ! Za jakość żywności odpowiada sprzedawca !  
Terminy zgłaszania reklamacji powinny być podane do wiadomości konsumentów w każdym sklepie spożywczym !

**Jeśli masz wątpliwości co do rzetelności informacji - powiadom Państwową Inspekcję Handlową, a przede wszystkim nie kupuj !**

**Czy wiesz że:**

**Oferowane w sklepach po obniżonej cenie przeterminowane mleko, tak zwane "kwaśne", nie nadaje się do spożycia ani bezpośrednio, ani po przerobieniu na twaróg. Jego spożycie jest szkodliwe.**

**Owoce i warzywa nie nadają się do jedzenia nawet po wycięciu uszkodzonego miejsca; pleśń atakuje cały owoc, choć jej nie widać, a wiele gatunków pleśni nie ulega zniszczeniu pod wpływem gotowania i szkodzi zdrowiu.**

**Obowiązki producenta, importera i sprzedawcy w zakresie umieszczania na etykiecie produktów żywnościowych informacji dla konsumentów zawiera rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994r. (Dz. U. z 1994r. nr 86, poz. 402, z późn. zm.).**