

NASVETI ZA POTROŠNIKE PRI NAKUPU, PRENOSU/PREVOZU IN SHRANJEVANJU ŽIVIL

Za varnost živil v prodaji so odgovorni proizvajalci, prevozniki in prodajalci živil. Le-ti varnost izdelkov zagotavljajo na osnovi izvajanja higienskih programov in notranjega nadzora. Od nakupa dalje je za varnost živil odgovoren vsak potrošnik sam, zato mora ustrezno ravnati z njimi tudi po prevzemu in vse do njihovega zaužitja.

Ravnanje v trgovini – pozornost pri izbiri živil

- Vedno je treba natančno prebrati označbo (deklaracijo) na živilu. Pri izbiri živila preverimo rok uporabe živila, proizvajalca oz. poreklo živila, hranilno vrednost in sestavo. Sestava živil je ključnega pomena za osebe, ki imajo alergijo na določeno sestavino in za tiste, ki ne smejo zaužiti neke sestavine ali jo lahko zaužijejo le v določenih količinah. Nekateri proizvajalci pripravijo/natisnejo za potrošnika tudi kratka navodila. Upoštevati je potrebno tudi navodila za nadaljnjo varno shranjevanje in pripravo.
- Pri embaliranih živilih je treba paziti, da je embalaža nepoškodovana.
- Pri neembaliranih živilih smo pozorni na njihov izgled (barvo, obliko), vonj, svežost, torej na t.i. organoleptične lastnosti živil.

Prenos/prevoz živil domov

- Čas prenosa/prevoza živil do doma naj bo čim krajši. Pri živilih, ki morajo biti shranjena pri nizkih temperaturah (vsi zamrznjeni izdelki, mleko in mlečni izdelki, delikatesni izdelki, meso, ribe, ...), je treba na to še posebej paziti. Tovrstna živila je priporočljivo prenašati s hladilno torbo ali vrečo.
- Odsvetuje se izpostavljanje živil neposredni svetlobi in soncu.
- Živila prenašamo v čisti embalaži.
- Priporočljivo je, da je nakup živil zadnji opravek pred odhodom domov.

Shranjevanje živil doma

- Živila po prihodu domov čim prej odložimo v hladilnik ali shrambo.
- Živila je potrebno shranjevati ločeno:
 - glede na temperaturne pogoje, ki jih zahtevajo posamezne vrste živil
 - glede na vrsto živil
 - glede na vrsto tehnološke obdelave (ločeno kuhana in surova živila)
- Pri shranjevanju živil v hladilniku je treba pravilno razporediti živila, da se prepreči navzkrižno onesnaženje (npr. kapljanje mesnega soka po izgotovljenih živilih). Zato že izgotovljena živila shranjujemo na zgornjih policah.

- Da preprečimo naknadno onesnaženje in medsebojni vpliv značilnih lastnosti živil (npr. navzem vonja), uporabimo ustrezno embalažo.
- Pri shranjevanju je treba upoštevati navodila na označbah izdelkov, zlasti tista o pogojih shranjevanje in rok uporabe.
- Pri shranjevanju živil je smiselno živila zlagati in uporabljati po načelu izpodrivanja živil – starejša živila shranjujemo bolj spredaj in jih tudi porabimo prej kot novo nabavljena živila, ki jih shranjujemo zadaj.
- Priporočljiva je nabava termometra za hladilnik in redno spremljanje temperature v njem, posebej v poletnih mesecih in ob prenapolnjenosti hladilnika oz. nalaganju novih živil v hladilnik, saj takrat temperatura zraka v napravi lahko občutno niha.
- Hladilne naprave je potrebno ustrezno čistiti, da ne pride do naknadnega onesnaženja živil.

Na kratko:

V živilu so lahko prisotni mikroorganizmi, ki lahko povzročijo kvarjenje živila, okužbe ali zastrupitve s hrano pri ljudeh. Da do tega ne bi prišlo, se je pri ravnanju z živili pri in po nakupu treba držati navodil na označbi izdelkov, predvsem tistih o zahtevani temperaturi shranjevanja živil, roku uporabe ter o trajanju in temperaturi toplotne obdelave živil.

LITERATURA/VIRI:

1. <http://www.ivz.si/?ni=23>

Spletna stran IVZ - dokumenti o zagotavljanju varnosti živil

2. http://www.uga.edu/nchfp/how/store/texas_storage.pdf

Save Home Food Storage, Texas Agriculture Extension Service, The Texas A&M University System,

3. <http://www.foodstandards.gov.au/>

Food safety Standards for Australia, september 2005, dokumenti na spletni strani

4. http://www.health.vic.gov.au/foodsafety/downloads/safe_storage.pdf

Safe food storage and display in food businesses, Department of Human Services, Melbourne, Victoria, november 2005