

Ruokien päiväys ei aina ole kiveen hakattu

Elintarvikkeet: Parasta ennen -merkittyä saa myydä vielä päiväyksen umpeuduttua

STT, MIRVA BROLA
Helsinki

Elintarvikkeiden erilaiset päiväykset saattavat hämätä kuluttajaa. Osassa tuotteista on parasta ennen -päiväys, joissain viimeinen käyttöpäivä.

Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) mukaan kahden päiväyksen käytäntöön päädyttiin, jotta kauppa ei olisi kohtuuttoman vanhoja tuotteita.

Muuten esimerkiksi kekset saattaisivat lojua hyllyllä pariin vuotta.

Pilaantuneista ja uudelleen päiväytyistä elintarvikkeista on tänä vuonna noussut jo useita kohuja. Eviran ylitarkastaja Taina Niskanen luottaa silti kauppojen valikoimiin ja tiukkaankin valvontaan.

– Emme ole koskaan syöneet niin puhdasta ja hyvin valvottua ruokaa kuin nykyisin, Niskanen sanoo.

Päiväysmerkintöjä olisi syytä noudattaa. Parasta ennen -



Lihatuotteita Stockmannin Herkussa Helsingissä.

päiväytyä saa myydä ja käyttää myöhemminkin, mutta viimeinen käyttöpäivä -merkinnän umpeuduttua ruoka tulisi heittää menemään.

Kuluttajalle olisi tosin kohteliasta kertoa parasta ennen -päiväyksen menneen ja kaupata tuotetta kenties alennuksella.

– Kuluttajat eivät välttämättä tiedä, että parasta ennen -päiväytyä saa myydä eikä se ole lai-

tonta, Niskanen kertoo.

Parasta ennen -päiväyksellä merkitään esimerkiksi maitoa, kulvatuotteita, juustoa ja leipää. Viimeinen käyttöpäivä puolestaan on muun muassa valmiiruoilla, lihalla ja kalalla.

Pilaantumista ei näe

Parasta ennen -päiväytyä voi syödä myöhemminkin, mutta onko viimeinen käyttöpäivä aivan ehdoton?

– Kyllä siitä lähdetään, että viimeinen käyttöpäivä on viimeinen käyttöpäivä, toteaa HK Ruokatalon laatuvalvonnasta Heljä Aalto.

Ruoka saattaa tosin olla syötävää tämänkin jälkeen, eikä taudinaiheuttajabakteereja pitäisi löytyä.

Aalto ei kuitenkaan suosittele tuotteen käyttöä päiväyksen umpeuduttua.

Päiväysten merkintä perustuu tarkkoihin säilyvyyskokeisiin, joissa ruoan laatua tutkitaan aistinvaraisesti, tarkkail-

laan pilaantumista ja tehdään riskiarviointia.

Näiden perusteella tuotteen säilyvyydestä saadaan kolme erilaista aikaa, joista varhaisin merkitään pakkaukseen.

Valmistaja takaa ruoan säilyvyyden päiväkseen saakka, kun tuote on avaaton ja jatkuvasti tarpeeksi kylmässä. Tuote ei välttämättä säily päiväkseen saakka, jos se on avattu huomattavasti ennen kyseistä päivämäärää.

Kaupat valvovat

Eviran ylitarkastaja muistuttaa, ettei kaikista tuotteista välttämättä näe päälle päin, että tuote on pilalla.

Varsinkin riskiryhmiin kuuluvien, kuten raskaana olevien ja vanhusten, kannattaisi noudattaa päiväyksiä.

Esimerkiksi kylmäsavustetussa kalassa voi olla listeriaa, jota ei voi aistia.

– Lihossa marinadi peittää hyvin vanhenemisen, jos ei ole

harjaantunut maistamaan ja haistamaan, Niskanen sanoo.

Kaupat valvovat tuotteiden päiväyksiä itse.

Kukin kauppa on velvollinen laatimaan omavalvontasuunnitelman, jonka viranomaiset hyväksyvät.

Kauppojen omavalvonnan

toimintaa taas tarkkailevat kuntien elintarvikeviranomaiset ja viime kädessä terveystarkastajat. Tarkastuskäyntejä tehdään noin kerran vuodessa.

Niskanen mukaan ruokakaupoissa ei juuri ole huomauttamista, sillä ”kuluttajat äänestävät pian jaloillaan”.

Fakta

Liha säilyy lyhyimmän ajan

Tuoreet lihatuotteet säilyvät lyhyimmän ajan. Esimerkiksi kaikki jauhettu liha tulisi käyttää jo samana päivänä.

Etenkin vakuumpakattuja kaloja tulisi säilyttää todella kylmässä, alle kolmessa asteessa, ja käyttää samana päivänä pakkauksen avaamisen jälkeen.

Valmiit ruuat säilyvät jääka-

pissa kolmesta neljään päivää, leikkelet jopa viikon. Jääkaappin tulisi olla enintään viisisasteinen.

Pakastimessa jauheliha säilyy kolmesta neljään kuukautta, nautanliha jopa vuoden. Leipää voi säilyttää kolme kuukautta, valmiita ruokia hieman pidempään.

Marjat ja vihannekset säilyvät pakastimessa kahdeksan kuukautta.

Lähde: Elintarviketurvallisuusvirasto