

Pokud jste doma našli potravinu s **prošlou dobou minimální trvanlivosti**, neházejte ji automaticky do koše. Řiďte se svými smysly. Pokud odpovíte kladně na tyto otázky, byla by škoda potravinu vyhodit.

- Skladovali jste potravinu v předepsaných podmínkách?
- Má výrobek neporušený obal?
- Vypadá, voní a chutná dobře?
- Neobjevili se v potravine škůdci?

Jak dlouho vydrží potraviny po uplynutí data trvanlivosti při správném skladování?

těstoviny  +1 rok	rýže  +1 rok	mouka  +1 rok	káva, kakao  +1 rok	koření  +1 rok	konzervované potraviny  +1 rok	
cukr, sůl  +1 rok	hořčice  +1 rok	med  +1 rok	zavařeniny  +6 měsíců	mražené ovoce a zelenina  +6 měsíců	ovesné vločky  +2 měsíce	
müsli  +2 měsíce	oříšky  +28 dní	trvanlivé mléko  +28 dní	sušenky a oplatky  +28 dní	rostlinné oleje  +28 dní	vejce  +21 dní	tvrdý sýr  +21 dní
čokoláda  +14 dní	zrající sýr  +10 dní	jogurt  +5 dní	balený krájený salám  +5 dní	pečivo  +2 dny	chléb  +2 dny	

Jak je to s jogurty?

Od roku 2017 mohou výrobci udávat u jogurtů datum minimální trvanlivosti namísto data spotřeby. Jogurt se hned po uplynutí data minimální trvanlivosti nekazí, bakteriální kultury v něm však ubývají.

Pokud jste si zkaženou potravinu přinesli už z obchodu, můžete požadovat její výměnu, a pokud není možná, tak vrácení peněz.

Potřebujete poradit s reklamací nebo výměnou zboží? Volejte poradnu dTestu: ☎ 299 149 009.

Do kdy potravina vydrží?

■ V nejlepší kondici je potravina před uvedeným **datem minimální trvanlivosti** (best before). Po jeho uplynutí už výrobce nemůže zaručit chuťové a výživové kvality potraviny, protože ty se mimo jiné odvíjejí od podmínek skladování. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potraviny prodávat, musí být však náležitě označeny a odděleny od ostatních.

■ Naproti tomu **datum spotřeby** (použitelnosti) určuje dobu, pokdy je u rychle se kazících potravin zaručena zdravotní nezávadnost. Potraviny po uplynutí data spotřeby (use by date / spotřebujte do) se nesmí prodávat. Není bezpečné je konzumovat.