INFORMACJA
Z KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ MROŻONYCH WYROBÓW KULINARNYCH

Warszawa, grudzień 2013

Opracowanie:

Departament Inspekcji Handlowej
UOKiK

I. WSTĘP

Pojęcie żywności mrożonej odnosi się do produktów żywnościowych poddanych zamrożeniu przy zastosowaniu odpowiednich metod, celem maksymalnego zabezpieczenia początkowych cech organoleptycznych i wartości odżywczej tych produktów. Do rozwoju tej formy utrwalania produktów przyczynia się wzrost zainteresowania konsumentów żywnością wygodną, ułatwiającą szybkie przygotowanie posiłków oraz sezonowe wahania podaży niektórych surowców. Wygodne, łatwe do przyrządzenia, odżywcze i smaczne mrożonki doskonale pasują do współczesnego stylu życia. Konsumenci wybierając mrożonki kierują się nie tylko wygodą przygotowania i oszczędnością czasu, ale coraz częściej zwracają uwagę na jakość i markę tych produktów.

Rynek mrożonek nieustannie się rozwija i jest najbardziej perspektywicznym rynkiem wśród produktów żywnościowych. Z kolei najdynamiczniej rozwijającym się segmentem tego rynku jest segment dań gotowych.

Realizując ustawowy obowiązek ochrony interesów i praw konsumentów, Inspekcja Handlowa w drugim kwartale 2013 roku przeprowadziła ogólnokrajową kontrolę jakości handlowej i prawidłowości oznakowania mrożonych wyrobów kulinarnych.

Kontrola ta była realizacją założeń „Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2013", zatwierdzonego przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów i miała na celu przede wszystkim ocenę jakości mrożonych wyrobów kulinarnych oraz prawidłowości ich oznakowania wymaganego prawem żywnościowym, a także sprawdzenie przestrzegania zasad obrotu tymi wyrobami, a zwłaszcza spełniania zadeklarowanych warunków przechowywania w zakresie temperatury.

Łącznie skontrolowano 80 placówek handlowych, w tym: oprócz mniejszych sklepów detalicznych, 45 sklepów należących do sieci handlowych i 15 hurtowni. Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 38 obiektach (47,5 proc. skontrolowanych).

II. REGULACJE PRAWNE DOTYCZĄCE MROŻONYCH WYROBÓW KULINARNYCH

W toku kontroli sprawdzono przestrzeganie niektórych przepisów prawa dotyczących wszystkich środków spożywczych, regulujących istotne dla realizacji celu kontroli sprawy związane z jakością i oznakowaniem mrożonych wyrobów kulinarnych oraz zasadami obrotu tymi produktami, zawartych w niżej wymienionych aktach prawnych:

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. U. UE L 31 z 1.2.2002 s. 1 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. UE L 139 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm),
- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności* (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008 s. 16 z późn. zm.),

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* (Dz. U. UE L 404 z 30.12.2006 s. 9 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.),
- ustawie z dnia 7 maja 2009 r. *o towarach paczkowanych* (Dz. U. Nr 91, poz. 740 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. *w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą* (Dz. U. Nr 137, poz. 967 z poźn. zm.),
- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 kwietnia 2003 r. *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. Nr 177, poz. 1733 z późn. zm.).

Dodatkowe wymagania w zakresie znakowania produktów mrożonych, w stosunku do niepoddanych tej metodzie utrwalania, zostały określone w § 26 ust. 1 rozporządzenia *w sprawie znakowania środków spożywczych*. Zgodnie z tym przepisem, w oznakowaniu opakowanych środków spożywczych głęboko mrożonych przeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta podaje się dodatkowo informacje: „produkt głęboko mrożony", określające okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania, „nie zamrażać powtórnie" albo podobne określenie.

Informacje te powinny być przedstawione w oznakowaniu opakowanych produktów głęboko mrożonych jako uzupełnienie informacji wymaganych dla wszystkich opakowanych środków spożywczych, w tym między innymi dotyczących: daty minimalnej trwałości oraz warunków przechowywania, jeżeli jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania.

Stosownie do § 17 ust. 1 pkt 1 i 2 oraz ust. 2 ww. rozporządzenia, w przypadku środków spożywczych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży, oprócz nazwy środka spożywczego, podaje się: nazwę albo imię i nazwisko producenta oraz wykaz składników, przy czym informacje te podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom. Przepis w takim brzmieniu obowiązuje od 1 lipca 2013 roku.

III. SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

Skontrolowano ogółem 514 partii mrożonych wyrobów kulinarnych (półproduktów i potraw) – oferowanych w opakowaniach (495 partii) i bez opakowań (19 partii), o łącznej wartości 69,8 tys. zł.

W poszczególnych grupach asortymentowych kontrolą objęto:

- 223 partie mrożonych wyrobów mącznych,
- 130 partii mrożonych wyrobów ziemniaczanych,

- 25 partii mrożonych wyrobów mieszanych,
- 23 partie mrożonych wyrobów mięsnych,
- 20 partii mrożonych wyrobów podrobowych,
- 74 partie innych mrożonych wyrobów (np. gołąbki, pizza, tortilla).

Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 92 partii (17,9 proc.) o łącznej wartości 12,1 tys. zł. Nie kwestionowano wyrobów bez opakowań (luzem).

1. Jakość mrożonych wyrobów kulinarnych

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze, zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.

Jakość handlowa, w myśl art. 3 pkt 5 ww. ustawy, to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania – ale nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

Do badań laboratoryjnych w zakresie cech organoleptycznych i fizykochemicznych pobrano próbki z 163 partii mrożonych wyrobów kulinarnych (wszystkie w opakowaniach, poza 1 partią mrożonego wyrobu mącznego bez opakowań), które oceniono w stosunku do obowiązujących przepisów prawa oraz deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu tych produktów, w tym:

- 81 partii mrożonych wyrobów mącznych,
- 38 partii mrożonych wyrobów ziemniaczanych,
- 11 partii mrożonych wyrobów mieszanych,
- 9 partii mrożonych wyrobów podrobowych,
- 4 partie mrożonych wyrobów mięsnych,
- 20 partii innych mrożonych wyrobów.

Wymagań jakościowych nie spełniało 19 partii (11,7 proc. zbadanych). Nie wniesiono zastrzeżeń do jakości mrożonych wyrobów mięsnych i podrobowych.

Stwierdzone w powyższym zakresie nieprawidłowości polegały na:

- w grupie mrożonych wyrobów mącznych (12 partii):
  - niewłaściwych cechach organoleptycznych (np. twardej konsystencja ciasta, mało wyraźnym smaku grzybów, słabo wyczuwalnym nadzieniu w przypadku uszek z grzybami; obecności pierogów rozklejonych z wyraźnym wyciekiem nadzienia dla pierogów z serem),
  - zaniżonej zawartości nadzienia (np. było 22,9 proc. i 23,5 proc. zamiast 26 proc. w przypadku uszek z grzybami, było 32,1 proc. i 33,5 proc. zamiast nie mniej niż 40 proc. dla naleśników z serem);
- w grupie mrożonych wyrobów ziemniaczanych (4 partie):

  - obecności wołowiny niezadeklarowanej w oznakowaniu pyz z mięsem,
  - zaniżonej zawartości nadzienia (np. było 18,5 proc. zamiast 20 proc. w przypadku pyz ziemniaczanych z mięsem);
- w grupie mrożonych wyrobów mieszanych (1 partia):
  - zaniżonej zawartości składnika mięsnego (np. było 7,8 proc., 9,5 proc i 8,7 proc. zamiast 12,3 proc. dla fasolki po bretońsku);
- w grupie innych mrożonych wyrobów (2 partie):
  - zaniżonej zawartości składnika wymienionego w nazwie i składzie produktu (np. ryżu w daniu meksykańskim z warzywami, ryżem i kawałkami kurczaka było 17 proc. i 15 proc. zamiast 26 proc.) lub braku dodatku zadeklarowanego składnika (np. koncentratu pomidorowego w zapiekance).

Ponadto, w wyniku badań stwierdzono przypadki niezgodnej zawartości tłuszczu lub białka, w stosunku do zadeklarowanej w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu.

2. Oznakowanie mrożonych wyrobów kulinarnych

Ocenie pod względem prawidłowości oznakowania poddano 514 partii mrożonych wyrobów kulinarnych. Niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie posiadało 69 partii (13,4 proc. ocenianych), w tym:

- 35 partii mrożonych wyrobów mącznych (15,7 proc.),
- 9 partii mrożonych wyrobów ziemniaczanych (6,9 proc.),
- 8 partii mrożonych wyrobów mięsnych (34,8 proc.),
- 6 partii mrożonych wyrobów mieszanych (24,0 proc.),
- 6 partii mrożonych wyrobów podrobowych (30,0 proc.),
- 5 partii innych mrożonych wyrobów (6,8 proc.).

Stwierdzone w powyższym zakresie nieprawidłowości polegały głównie na:

- braku informacji na temat okresu przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania,
- braku informacji o treści „produkt głęboko mrożony" albo „nie zamrażać powtórnie",
- braku daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej lub podaniu tych informacji w sposób łatwo usuwalny,
- braku informacji o ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie produktu (np. pieczarek w pierogach z pieczarkami, sera w pierogach z serem – na opakowaniach tych produktów podano również dwie różne informacje na temat źródła ich pochodzenia),
- braku wykazu składników składnika złożonego (np. rosołu wołowego w proszku),
- braku określenia funkcji technologicznej użytej substancji dodatkowej (np. glutaminianu sodu),
- braku informacji o obecności składnika alergennego w gotowym wyrobie,
- podaniu dwóch różnych informacji o masie netto towaru paczkowanego,
- podaniu składników odżywczych w niewłaściwej kolejności lub nieokreśleniu jednostki, w której wyrażono zawartość składników odżywczych,
- braku pełnych danych identyfikujących producenta,

– poprzedzeniu cyfrowej daty niewłaściwym sformułowaniem słownym, niezastosowaniu wyrażenia słownego lub cyfrowego, braku lub błędnym podaniu informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się cyfrowa data.

3. Inne zagadnienia

Wszystkie poddane badaniom laboratoryjnym próbki, w ilości 427 sztuk, sprawdzono pod względem zgodności ilości rzeczywistej z ilością nominalną towarów paczkowanych podaną przez paczkującego. Nie stwierdzono różnic wagowych, przekraczających dwukrotną ujemną wartość błędu ilości towaru paczkowanego (T_1), określoną w tabeli 1 załącznika 2 do ustawy *o towarach paczkowanych*.

Wszystkie objęte kontrolą partie mrożonych wyrobów kulinarnych sprawdzono pod względem aktualności wyznaczonej na opakowaniu daty minimalnej trwałości, na zgodność z wymaganiami określonymi w art. 52 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, w świetle których środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu. W 5 sklepach, wycofano z obrotu 6 partii, z uwagi na oferowanie ich po upływie daty ważności. Przeterminowania wynosiły od kilku do kilkudziesięciu dni, a w jednym przypadku nawet o kilkaset dni.

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono warunki przechowywania mrożonych wyrobów kulinarnych, uwzględniając zalecenia producentów oraz wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i rozporządzenia *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych*, nie wnosząc zastrzeżeń.

Mrożonki były przechowywane w temperaturach zgodnych z zadeklarowanymi, a ich opakowania nie były oszronione lub zniekształcone na skutek rozmrożenia.

We wszystkich skontrolowanych placówkach sprawdzono przestrzeganie wymagań określonych w art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, dotyczących możliwości „śledzenia" żywności, opartych na podejściu „krok wstecz i krok w przód", według których podmioty działające na rynku spożywczym posiadają system umożliwiający im zidentyfikowanie ich bezpośrednich dostawców i kolejnych odbiorców (bez konsumentów), nie wnosząc zastrzeżeń.

IV. PODSUMOWANIE

W zależności od stwierdzonych nieprawidłowości do właścicieli kontrolowanych placówek i jednostek nadrzędnych, a także producentów lub dystrybutorów, skierowano wystąpienia pokontrolne z wnioskami o podjęcie działań zmierzających do ich usunięcia.

Ustalenia z przeprowadzonych kontroli dały podstawę do:

- nałożenia 5 mandatów karnych na łączną kwotę 500 zł, za popełnienie wykroczenia z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (wprowadzenie do obrotu środków spożywczych przeterminowanych) i art. 136 § 2 Kodeksu wykroczeń (oferowanie do sprzedaży towarów nieprawidłowo oznakowanych),
- przekazania 46 informacji do właściwych miejscowo organów kontroli, w tym: 41 do inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i 5 do organów nadzoru sanitarnego.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, w części przypadków względem kontrolowanych przedsiębiorców wszczęto postępowania administracyjne, na mocy art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, w sprawie wymierzenia kar pieniężnych z tytułu wprowadzenia do obrotu nieodpowiadających jakości handlowej mrożonych wyrobów kulinarnych, które zakończono wydaniem 16 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych w łącznej wysokości 9,7 tys. zł.

Reasumując wyniki przeprowadzonej kontroli, należy stwierdzić, że jakość mrożonych wyrobów kulinarnych, w wielu przypadkach odbiegała od przyjętych standardów.

Wymagań jakościowych nie spełniało 11,7 proc. zbadanych partii. Najwięcej zastrzeżeń wniesiono do jakości mrożonych wyrobów mącznych (15,0 proc.) i ziemniaczanych (10,5 proc.).

Jakość mrożonych wyrobów kulinarnych kwestionowano głównie z uwagi na zaniżoną zawartości nadzienia i niezgodną z zadeklarowaną w tabeli wartości odżywczej na opakowaniu zawartością tłuszczu lub białka. Stwierdzono także przypadki niewłaściwych cech organoleptycznych, a tylko pojedyncze przypadki zaniżonej zawartości lub braku dodatku zadeklarowanych składników.

Nieprawidłowe oznakowanie posiadało 13,4 proc. ocenianych partii. Najwięcej uwag budziło oznakowanie mrożonych wyrobów mięsnych (34,8 proc.), podrobowych (30,0 proc.), mieszanych (24,0 proc.) i mącznych (15,7 proc.).

Negatywne ustalenia w zakresie oznakowania, ważne dla konsumenta, odnosiły się do braku informacji określającej okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania, informacji o treści „produkt głęboko mrożony" albo „nie zamrażać powtórnie". Była to jedna z najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości. Często kwestionowano także brak informacji o ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie produktu oraz wykazu składników składnika złożonego. Inne stwierdzone przypadki nieprawidłowego oznakowania polegały przykładowo na: nie podaniu określenia funkcji technologicznej użytej substancji dodatkowej, informacji o obecności składnika alergennego w gotowym wyrobie, daty minimalnej trwałości, czy też podaniu dwóch różnych informacji o masie netto towaru paczkowanego.

Całokształt ustaleń z przeprowadzonych kontroli wskazuje na zasadność podejmowania dalszych działań kontrolnych w zakresie jakości i oznakowania tego rodzaju produktów.

V. JAK WYBRAĆ MROŻONKI DOBREJ JAKOŚCI?

Mrożenie uznawane jest za jedną z najkorzystniejszych metod utrwalania żywności. Dlaczego? Ponieważ pozwala ono w większym stopniu, niż inne metody, zachować najbardziej zbliżoną do produktów świeżych wartość odżywczą. Ponadto, w mniejszym stopniu niż inne metody utrwalania zmienia walory smakowe i wygląd produktów. Na rynku najwięcej jest mrożonych owoców, warzyw i wyrobów garmażeryjnych (kulinarnych), nie licząc mrożonych ryb i mięsa.

Rosnące tempo życia, moda na zdrowy sposób odżywiania – wszystko to powoduje, że konsumenci coraz częściej sięgają po dania łatwe i szybkie w przygotowaniu. Stąd też, coraz większym zainteresowaniem cieszą się mrożonki, które pozwalają na przygotowanie w taki właśnie sposób pełnowartościowych posiłków.

Kupowanie mrożonek może wydawać się prostą i niewymagającą szczególnej wiedzy czynnością. Jednak, aby mrożonki były źródłem cennych witamin i składników mineralnych muszą być odpowiednio przygotowane, przechowywane i rozmrażane. Zatem, aby kupić pełnowartościowe produkty mrożone warto znać kilka podstawowych zasad gwarantujących dobry wybór.

Zastanów się! Czy każde opakowanie mrożonek warte jest kupna? Na co zwracać szczególną uwagę przy zakupie? Czego należy unikać?

PO PIERWSZE TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA!

Miejscem sprzedaży mrożonek jest zamrażarka. Zanim zdecydujemy się na zakup, warto jednak zwrócić uwagę na temperaturę panującą w zamrażarce. Do jej sprawdzenia służy termometr, w który musi być obowiązkowo wyposażone każde tego rodzaju urządzenie.

Optymalną temperaturą przechowywania produktów głęboko mrożonych jest -18°C i niższa.

O tym, czy mrożonki zachowają walory świeżych produktów, decyduje temperatura i tempo zamrażania. Im temperatura jest niższa i proces mrożenia przebiega szybciej, tym mniej wody oddziela się od reszty składników i tym mniej cennych składników (głównie witamin rozpuszczalnych w wodzie i soli mineralnych) wypływa z pożywienia. Woda w produktach, zamarzając tworzy drobne kryształki i staje się nieosiągalna dla bakterii, które potrzebują jej w swoich procesach metabolicznych. Większość mikroorganizmów (z wyjątkiem pasożytów) przeżywa zamrażanie. Dlatego też, należy zachować ostrożność zarówno przed zamrożeniem, jak i po rozmrożeniu.

Ważne jest, aby sprawdzać datę ważności. Mrożonki można przechowywać w stanie zamrożenia do tej daty, a nie w nieskończoność.

Pamiętaj! Aby w pełni wykorzystać właściwości mrożonek, kupuj je dobrze zamrożone.

PO DRUGIE OPAKOWANIE …

Aby mieć pewność, co do jakości mrożonek, unikajmy tych, których opakowania są naderwane, uszkodzone lub przymarzają do produktu. Opakowania powinny być odporne i niełamliwe w niskiej temperaturze, na co warto zwrócić uwagę, dokonując zakupu.

…a może bez opakowania (luzem)?

Obecnie na rynku można spotkać również mrożonki oferowane do sprzedaży „luzem". Co prawda są tańsze, ale czy równie wartościowe, jak te w opakowaniach? Otóż niekoniecznie. Dostępność tlenu i światła może pozbawić ich sporej ilości składników odżywczych. Ponadto, po przygotowaniu mają one zwykle gorszy, „zwietrzały" smak i zapach.

Pamiętaj! Staraj się wybierać mrożonki w opakowaniach. Decydując się na zakup mrożonek bez opakowań, nie możesz mieć pewności, co do ich świeżości.

PO TRZECIE OZNAKOWANIE!

Równie ważnym elementem, poza odpowiednim opakowaniem, jest zamieszczanie na nim wszelkich niezbędnych informacji dla konsumenta.

Na opakowaniach produktów głęboko mrożonych, oprócz informacji wymaganych dla wszystkich opakowanych środków spożywczych, w tym między innymi dotyczących: nazwy produktu, wykazu składników, daty ważności, oznaczenia producenta lub innego podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu, miejsca lub źródła pochodzenia (jeżeli brak tej informacji mógłby wprowadzać w błąd), zawartości netto, warunków przechowywania i oznaczenia partii produkcyjnej, powinny znajdować się dodatkowo informacje: „produkt głęboko mrożony" oraz określające okres przechowywania przez konsumenta wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania, „nie zamrażać powtórnie" albo podobne określenie. Wskazanie konkretnej temperatury wraz z czasem przechowywania pozwala na przechowywanie produktu w ściśle określonych warunkach lub też stanowi wskazówkę do natychmiastowego po zakupie spożycia danego produktu w przypadku braku możliwości zapewnienia takich warunków.

Pamiętaj! W przypadku wrażliwych na wzrost temperatury produktów głęboko mrożonych, zwracaj szczególną uwagę na informację, jak postępować z produktem po jego zakupie.

W przypadku środków spożywczych bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży, oprócz nazwy produktu, podaje się: nazwę albo imię i nazwisko producenta oraz wykaz składników, przy czym informacje te podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego produktu lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom.

PO CZWARTE PRZYJRZYJ SIĘ UWAŻNIE!

Aby mieć pewność, co do jakości mrożonek, nie kupujmy tych, które są zamiast sypkich zbrylone, posiadają zamiast kształtnych opakowań zdeformowane – może to świadczyć o tym,

że były źle przechowywane i w rezultacie zostały całkowicie lub częściowo rozmrożone, a woda, która się wydzieliła została ponownie związana podczas zamrożenia. Nie kupujmy produktów w takiej postaci, gdyż nie dość, że są one mniej wartościowe i mniej smaczne, mogą nieść zagrożenia dla zdrowia i życia

W przypadku mrożonek sypkich, takich jak na przykład owoce czy pierogi, najlepiej wybierać opakowania, których zawartość swobodnie się przemieszcza. Kształty opakowań produktów zamrożonych w blokach są regularne, bez uwypukleń czy wybrzuszeń.

Istotny jest wygląd mrożonek, w tym poszczególnych składników – ich barwa powinna być jak najbardziej zbliżona do produktu wyjściowego (przed zamrożeniem), niedopuszczalne są przebarwienia (mogą świadczyć o nieświeżości produktu), a także oblodzenie i nadmierne oszronienie.

Pamiętaj! Przed włożeniem opakowania mrożonek do koszyka, potrząśnijmy nim lekko, aby upewnić się, czy jego zawartość nie jest zbita lub posklejana w bryłę lodu.

JAK PRZETRANSPORTOWAĆ DO DOMU?

Aby mrożonki zachowały wysoką jakość w okresie ważności musimy zadbać o to, by utrzymać je w stanie zamrożenia. Robiąc zakupy, mrożonki wkładajmy do koszyka na samym końcu. Jeżeli ze względu na odległość i czas drogi do domu zachodzi ryzyko rozmrożenia, nie pakujmy mrożonek do tej samej torby, co inne środki spożywcze, tylko do torby termostabilnej, która umożliwi utrzymanie optymalnej temperatury przez około kilka godzin.

Pamiętaj! Podczas transportu do domu nie możesz dopuścić do rozmrożenia żywności, jeśli chcesz nadal ją przechowywać w stanie zamrożenia.