

Jak nakupovat u obslužného pultu



Informací není nikdy dost

Stejně jako označování balených potravin **také prodej zboží v pultovém prodeji podléhá legislativní úpravě**. V těsné blízkosti potraviny **musí být uveden název a její legislativní zařazení**dle komoditní vyhlášky, **dále cena a přepočít na 100 g nebo 1 kg, u pečiva je nutné uvádět cenu za 1 ks** Zákonem **je vyžadováno uvedení výrobce**, a to nejenom názvem, ale celou adresou uvedenou v rejstříku.

Prodejce musí uvést také údaje o množství hlavní složky potraviny, pokud tak stanoví zvláštní předpis, a za stejné podmínky také údaj o třídě jakosti. Typické je to např. u šunky, vajec či drůbeže. Je-li nutné, nesmí chybět ani doplňkový povinný údaj, např. „se sladidly“, „baleno v ochranné atmosféře“.

V blízkosti místa nabízení potraviny **musí být uveden datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti**. **Případné alergeny musí být označeny slovně nebo zkratkou**, ovšem tak, aby jim zákazník rozuměl, nestačí pouhé značení číselným kódem.

Na vyžádání spotřebitele je prodejce povinen sdělit nebo na viditelném místě čitelně zpřístupnit seznam složek (tzn. informace o složení výrobku) a procentuální vyjádření zdůrazněné složky (např. množství ořechů v sýru s ořechy). U sýrů musí poskytnout údaje o množství tuku v sušině a obsahu sušiny. Uvedeno musí být **také doporučení pro skladování**.

Hygiena

Není třeba připomínat, že obchodníci vždy musí dbát na dodržování všech hygienických předpisů. Neméně důležitý je proškolený a zdravotně způsobilý personál. Nebalené potraviny v rámci pultového prodeje je potřeba skladovat tak, aby na ně nesvítilo slunce, nepřicházely do přímého styku se zákazníky a byly uloženy podle pokynů výrobce či dodavatele, v případě uzenin do teploty 5 °C. **Nakrájené nebalené masné výrobky musí být prodány do 24 hodin od nakrájení**, přičemž datum nakrájení musí být zaznamenáno.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) doporučuje vyhnout se nákupu a konzumaci potravin, které vykazují známky nešetrného zacházení a nedodržení hygienických podmínek. Tím je především změna barvy (např. zešednutí nakrájených salámů), nakyslá chuť výrobku, změna ve vůni (nakyslá mléčná vůně) či změna konzistence (svraštělost, vodnatost, oschnutí na povrchu). Nákup takového výrobku ihned reklamujte, není-li možné domluvit se na místě s prodejcem, pak kontaktujte SZPI.

Dvojnásobná péče doma

S nákupem plným chlazených uzenin, lahůdek a cukrovínek pospíchejte z obchodu co nejrychleji do lednice. Nepodceňujte výhody chladicích tašek a boxů, díky nimž eliminujete zkázu potravin v průběhu cesty, a tím i případné zdravotní komplikace. Nejnáchylnější ke zkažení jsou tepelně upravené výrobky (šunka, klobásy, párky, sekaná) a měkké salámy, dále výrobky s majonézou a šlehačkou. V lednici je umísťujte do druhé přihrádky nad boxy pro zeleninu a ovoce. Ke skladování totiž potřebují teplotu ideálně mezi 0 až 5°C.

Na co dávat pozor

Nebalené potraviny nekupujte u neprověřených prodejců. Obezřetnost se vyplatí zejména u stánkového prodeje nebo on-line nákupů, kde nemůžete zajistit, jaké zboží skončí v nákupním košíku.

V obchodě si všímejte celkového vzhledu místa a obsluhy, hodně napoví čistota nákupních vozíků, pokladen, ale především vzhled samotného pultového prodeje a náčiní. Pokud se vám cokoliv nezamlouvá, raději do košíku naskládejte jen balené uzeniny a sýry. Při prodeji výrobků určených k přímé konzumaci (cukrářské výrobky, lahůdky aj.) se zásadně používá podávací náčiní, prodejce na výrobky nesahá holýma rukama. Použití jednorázových rukavic by mělo být naprostou samozřejmostí, stejně jako oddělené nože pro krájení uzenin, paštik apod.

Nakupujte zkrátka tam, kde ví, co je dobré. COOP, všechno dobré.