



NEMZETI KERESKEDELMI ÉS FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG

SAJTÓKÖZLEMÉNY

Fogyasztóvédelmi és élelmiszer-biztonsági jótanácsok Valentin napra

A Valentin nap a szerelmesek ünnepe, azonban a közös öröm mellett kellemetlenségek, bosszúságok is érhetik az ünnepelni vágyókat, ha nem elég tudatosak a különleges napra készülve. A Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság (NKFH) ezért hasznos fogyasztóvédelmi és élelmiszer-biztonsági jótanácsokkal látja el a fogyasztókat, hogy az ünnep tényleg az együtt töltött kellemes élményekről szóljon.

Még akkor is, ha az utolsó pillanatra hagytuk az ajándékvásárlást, indokolt tudatos és megfontolt döntést hoznunk. Érdeemes megvizsgálni minden esetben a termékek minőségét, figyelmesen elolvasni a szolgáltatások részletes leírását, hogy elkerüljük a kellemetlen meglepetéseket. Egyes virágárusok az ünnepre való tekintettel jelentősen megemmelhetik az áraikat, így javasolt több helyen körülnézni, és figyelni a virágok frissességére. Ajándék vásárlását megelőzően tájékozódjunk, hogy van-e visszavásárlási, vagy csere lehetőség az adott üzletben, például ha a meglepetés nem tetszik kedvesünknek. Hagyományos üzleteknél ugyanis nincs jogszabály szerinti elállási jog, azaz hibátlan terméket nem köteles a vállalkozás visszavenni, viszont éppen a különleges napra tekintettel egyes kereskedők biztosítanak a vásárlók részére üzletpolitikai megfontolásból ilyen lehetőséget.

Alaposan nézzük meg az egyes akciókat is! Nem árt tudni, hogy az üzletekben minden terméknél egyértelműen fel kell tüntetni az árat, az akciós áraknak valóban kedvezményesnek kell lenniük a korábbiakhoz képest. Ajándékutalványoknál ellenőrizzük az érvényességet, valamint, hogy milyen termékekre vagy szolgáltatásokra válthatók be. Egyes utalványok esetében külön díjat számíthatnak fel a beváltáskor vagy korlátozhatják a felhasználást, ezért ennek sem árt idejében utánanézni.

Vásárlás esetén őrizzük meg a számlát, egy esetleges minőségi hiba esetén ugyanis ennek bemutatásával tudjuk szavatossági, illetve jótállási jogainkat érvényesíteni.

Valentin napon sokan étterembe viszik kedvesüket. A választáskor fontos szempont lehet a közkedveltség, a tisztaság vagy a minőségi szolgáltatás. Tájékozódjunk előre az interneten, olvassunk véleményeket, értékeléseket az adott helyről. Mindig érdemes előre lefoglalni az asztalt, és az SMS-ben vagy e-mailben érkező visszaigazolást megőrizni, mert ilyenkor a helyek gyorsan betelnek. Az étteremben az étlapon tartalmaznia kell az összes árat és az esetleges szervizdíjat. A meglepetések elkerülése érdekében itt is érdemes előre tájékozódni. Az éttermeknek ezen felül tájékoztatást kell adniuk az allergénekről és az ételek összetevőiről. Ha valakinek speciális étrendre van szüksége, célszerű előre jelezni. Amennyiben pedig túl nagy adagot kap a vendég, joga van kérni a maradék elcsomagolását, amit az étteremnek biztosítania kell megfelelő higiéniai feltételek mellett.

Bizonyos alapvető szabályokra akkor is figyelemmel kell lennünk, ha az ünnepi vacsorára odahaza kerül sor. Az otthoni ételkészítés számos előnnyel jár, különösen azok számára, akik speciális étrendet követnek vagy egyéni táplálkozási igényeik vannak. A saját konyhánkban történő főzés

lehetővé teszi, hogy az alapanyagokat pontosan az egyéni szükségletek szerint válasszuk ki, biztosítva ezzel az étrendünk megfelelő összeállítását. Az ételkészítés teljes folyamata – a bevásárlástól a tálalásig – a fogyasztó irányítása alatt áll. Ez a kontroll lehetőséget ad arra, hogy a higiéniai és élelmiszer-biztonsági szempontokat maximálisan betartsuk, valamint hogy az ételek minőségét és frissességét garantáljuk. Az alapanyagok vásárlása megbízható helyen történjen, és minden esetben ellenőrizzük a termékek lejáratási idejét, továbbá az élelmiszerekben lévő allergéneket.

Ételkészítés előtt és közben is fontos a gyakori kézmosás. Kizárólag tiszta konyhai eszközöket használjunk és folyamatosan ügyeljünk a felületek tisztán tartására. Lehetőleg jól átsütött és főtt húsokat készítsünk. A hűtést igénylő ételeket hűtőben tároljuk, ügyeljünk arra, hogy ne legyenek több órán keresztül szobahőmérsékleten. Kerüljük a keresztzennyeződést a nyers és készételek között. Ha valaki mégis házhoz szállítást választ, ellenőrizze az étterem értékeléseit és a szállítási időt, mert ilyenkor megnövekedhet a várakozási idő. A megmaradt ételeket pedig gyorsan hűtőbe kell tenni, és legfeljebb egy-két napon belül elfogyasztani.

Egy kis előrelátással és tudatos vásárlói magatartással elkerülhetők a kellemetlenségek, és valóban az együtt töltött idő kerülhet a középpontba. Legyünk körültekintőek, és figyeljünk oda a fogyasztóvédelmi és élelmiszer-biztonsági szabályokra, hogy ez a különleges alkalom csak és kizárólag az örömről és a boldogságról szóljon.

2025.02.14.

Nemzeti Kereskedelmi és Fogyasztóvédelmi Hatóság