SON TÜKETİM TARİHİ VE TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ BİRBİRİYLE KARIŞTIRILMAMALIDIR!

3.02.2026 / Gösterim Sayısı : 48506 / Arşiv



Gıda güvenilirliği kapsamında iki farklı tarih kavramı bulunmaktadır:

Son Tüketim Tarihi (STT) ve Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT). Bu iki kavram farklı anlamlar taşımakta ve farklı amaçlarla kullanılmaktadır.

Son Tüketim Tarihi (STT): Et, süt, balık gibi çabuk bozulan ve bozulduğunda insan sağlığı için risk oluşturan gıdalarda kullanılır.

Son tüketim tarihi geçmiş olan gıdalar güvenilir olmayan gıda olarak kabul edilir ve tüketilmemelidir.

Son tüketim tarihi geçen bir gıda ürününün satışı kesinlikle yasaktır, aksini yapan gıda işletmecilerine idari yaptırım uygulanmaktadır.

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT): Gıdanın güvenilirliğini değil, tat ve aroma gibi kalite kriterlerini ve kendine has özelliklerini koruduğu süreyi belirtir. Bakliyat, makarna, bisküvi, konserve gibi ürünlerde kullanılır.

Etiketinde belirtilen koşullarda saklanmış, ambalaj bütünlüğünü koruyan bir ürünün TETT'sinin geçmiş olması, bu ürünün mikrobiyolojik açıdan bozulmuş veya sağlığa zararlı hale gelmiş olması anlamına değil, yalnızca kalitesinde (aroma, gevreklik vb.) azalma meydana gelmiş olabileceği anlamına gelmektedir.

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi geçmiş olmakla birlikte sağlık riski taşımayan gıdaların evlerde çöpe atılması ya da birçok ülkede olduğu gibi gıda işletmecileri tarafından tüketicinin bilgilendirilerek kontrollü koşullarda satışa sunulması yerine raflardan toplatılarak imha edilmesi, ülkemiz kaynaklarının israfı anlamına gelmektedir.

Avrupa genelindeki gıda israfının yaklaşık yüzde 10'unun STT ve TETT arasındaki kavram karmaşasından kaynaklandığı bilinmektedir.

Bu nedenle tüketicilerimizin gıda etiketlerini doğru okumaları ve bu iki tarih arasındaki farkı bilinçli şekilde ayırt etmeleri hem gıda güvenilirliği hem de israfın önlenmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

SON HABERLER



Konserve Yapılan Ürünün Besleyici Özelliği Azalır Mı?



16 Ekim Dünya Gıda Günü



Gıda Resmi Kontrollerinin Güncel verisi

