

Nourrir la vie

فهم تواريخ انتهاء الصلاحية جيدًا للحد من هدر الطعام

ما هو تاريخ انتهاء الصلاحية؟

يُسمى أيضًا تاريخ الانتهاء، وهو التاريخ الذي يأتي بعد عبارة «الأفضل قبل» على عبوة الأغذية.

هو تاريخ يبيّن المدّة التي يمكن خلالها حفظ الطعام دون أن يتأثر مذاقه أو قوامه أو رائحته، إذا تمّ تخزينه بشكلٍ مناسب.

تاريخ انتهاء صلاحية المنتج لا يضمن أن المنتج يكون جيدًا قبل هذا التاريخ ولا يعني بالضرورة أنه يجب رميه بعده. في الواقع، يجب أن نعلم أن:

- يمكن استهلاك العديد من الأطعمة بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- يمكن استهلاك العديد من الأطعمة بعد تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تاريخ انتهاء الصلاحية ليس معصومًا من الخطأ. قد يحدث أن يصبح الطعام غير طازج قبل بلوغ تاريخ انتهاء صلاحيته.

إذا لم تكن متأكدًا من
طزاجة الطعام،
فتجنّب استهلاكه.



كيف نقرأ تواريخ انتهاء الصلاحية؟

في كندا، يُكتب تاريخ انتهاء الصلاحية دائمًا بالطريقة نفسها: السنة، ثم الشهر، ثم اليوم

MEILLEUR AVANT
2024 MR 21
BEST BEFORE

ما هو تاريخ آخر أجل للاستعمال؟

يُوجد مصطلح «تاريخ آخر أجل للاستعمال» على المستحضرات التجارية لرُضع الأطفال، وعلى المكملات الغذائية وبدائل الوجبات. عند تجاوز هذا التاريخ، يجب التخلص من المنتج حتمًا.

Nourrir la vie

فهم تواريخ انتهاء الصلاحية جيدًا

كيف يمكن التمييز بينها؟

تاريخ انتهاء الصلاحية

يجب استهلاكها قبل تاريخ انتهاء الصلاحية

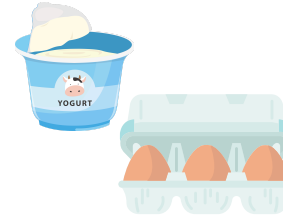
يمكن استهلاكها بعد تاريخ انتهاء الصلاحية



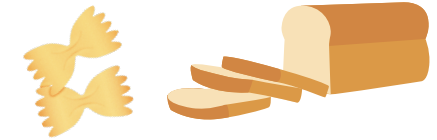
اللحوم والدواجن والأسماك
والمأكولات البحرية الطازجة



تحضير
مستحضر تجاري للرضع*



البيض والزبادي



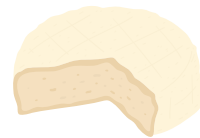
الخبز، المعكرونة، ومنتجات
الحبوب



أطباق مطبوخة
(سلطة المعكرونة، أطباق
بالصلصة، إلخ)



الحليب والقشدة



أجبان ذات عجينة طرية
(بري، كاممبر، إلخ)

*تاريخ آخر أجل للاستعمال



البقوليات، والأسماك، وغيرها من
المنتجات المعلبة

بمجرد فتح هذه الأطعمة، اتبع تعليمات الشركة المصنعة أو اعتمد على حواسك لتحديد ما إذا كانت لا تزال صالحة للاستهلاك هل لها رائحة أو لون أو قوام غير معتاد؟ عند الشك، لا تستهلكوها!

للمزيد من الأدوات، زر www.centrealima.ca

