

منتجات فترة صلاحيتها

تتعدى 360 يومًا



الطحين

يُحفظ في مكان مُظلم وجاف في درجة حرارة الغرفة. استخدم العبوات المغلقة جيدًا.



الملح والتوابل والخل

تُحفظ مُغلقة بإحكام في مكان مُظلم وجاف.



الشوكولاتة والحلويات

تُحفظ مُغلقة بإحكام في مكان مُظلم وجاف في درجة حرارة الغرفة. قد تقل نكهتها ولكن لا تفسد. إذا فقدت نكهتها يمكن استخدامها في الخبز على سبيل المثال. **مهم:** الطبقة البيضاء ليست عفنًا.

منتجات فترة صلاحيتها

تتعدى 90 يومًا

المنتجات المُجمّدة

إذا أصبحت باهتة اللون تُستخدَم للحساء والصلصات. تُحفظ مُغلقة بإحكام. بعد ذوبان الثلج منها يجب حفظ ما يتبقى من المنتجات في الثلجة (البراد)، كما يجب أكلها في غضون يوم إلى يومين.



المعجنات والأرز

إذا كانت غير مطبوخة: تُحفظ مُغلقة بإحكام في مكان مُظلم وجاف بعيدًا عن الهواء. تظل صالحة عند حفظها مطبوخة ومغلقة بإحكام في الثلجة (البراد) لمدة من يوم إلى يومين تقريبًا. تُجمّد وهي مطبوخة ومقسمة إلى حصص.



الشاى والقهوة

تُحفظ في مكان بارد أو في درجة حرارة الغرفة. تُحفظ في مكان جاف بعيدًا عن الضوء والهواء.



السكر

المُحليّات والشراب والعسل والمرين تُحفظ في مكان مُظلم وجاف. استخدم دائمًا ملاعق وسكاكين نظيفة لأخذ المقدار المطلوب. بالنسبة للسوائل: غير مفتوحة: تُحفظ في درجة حرارة الغرفة، مفتوحة: تُحفظ في الثلثة (البراد).

منتجات فترة صلاحيتها

تتعدى 120 يومًا



المشروبات القابلة للتخزين وهي غير باردة

المشروبات الغازية والمياه المعدنية تُحفظ في مكان بارد أو تُحفظ مُغلقة بإحكام في درجة حرارة الغرفة في مكان جاف بعيدًا عن الضوء. عند فتحها: تُحفظ في الثلجة (البراد) وتستهلك في غضون أيام قليلة.



الدهون والزيوت

تُحفظ في مكان مُظلم في درجة حرارة الغرفة.



حبوب الإفطار، الخبز المُحمّص، البقسماط

تُحفظ مُغلقة بإحكام في مكان جاف بعيدًا عن الهواء.



المعلبات (الخضراوات، اللحوم، الفواكه) العبوات الزجاجية (المنتجات المحفوظة في الزيت) والحساء الجاف والصلصات الجافة

تُحفظ في مكان بارد أو تُحفظ مُغلقة بإحكام في درجة حرارة الغرفة في مكان جاف بعيدًا عن الضوء. يجب حفظ المعلبات أو العبوات الزجاجية بعد فتحها في الثلجة (البراد) ويجب أكل محتواها في غضون أيام قليلة.

منتجات فترة صلاحيتها

تتعدى 30 يومًا



الحليب المعالج بدرجة حرارة عالية، الزبد، الجبن الصلب

يُحفظ في عبوة مُغلقة بإحكام في الثلجة (البراد). يمكن حفظ الحليب المعالج بدرجة حرارة عالية قبل فتح العبوة في درجة حرارة الغرفة، ولكن بعد فتح العبوة يجب حفظه في مكان بارد ويجب استهلاكه في غضون أيام قليلة.



الوجبات الخفيفة المملحة

الوجبات الخفيفة المخبوزة، المقرمشات، البسكويت، البذور، المكسرات تُحفظ في مكان جاف ومُظلم. تُحفظ في عبوة مُغلقة.



المشروبات الباردة

عصير الفواكه، عصير الخضراوات تُحفظ دائمًا في مكان بارد.

منتجات فترة صلاحيتها

تتعدى 14 يومًا



المخللات التي تؤكل نيئة

السلامي والتفانق السويسرية يظل السلامي صالحًا للاستخدام لعدة أسابيع إذا ظل في شكل قطعة كاملة. القطعة الكاملة صلاحيتها أطول من صلاحية الشرائح.



جبن كوارك والزبادي والجبن الطازج والجبن الطري

قطعة الجبن الكاملة صلاحيتها أطول من صلاحية شرائح الجبن.



المخبوزات سابقة الخبز

تُحفظ في مكان جاف بعيدًا عن الضوء في درجة حرارة الغرفة في علبة الخبز (للحماية من الجفاف). الخبز المعبأة والمحمي من الضوء (أي في كيس بلاستيكي) يصبح طريًا وبالتالي قد يتعفن بسهولة.



البيض المطهي

يُحفظ في مكان بارد.



بالنسبة للمنتجات المدون عليها تاريخ الصلاحية: ثق في حواسك

طريقة التقييم لمعرفة ما إذا كان المنتج الغذائي
لا يزال صالحًا للتناول:

النظر

انظر إلى منتجك للتأكد مما إذا كان قد تغير شكله؛ لونه متغير تغيرًا
لافتًا للنظر، به عفن، لزج، دبق، باهت، متقشر، به حشرات،
به يرقات، به نسيج عنكبوت، وما إلى ذلك.

الشم

شم منتجك لتكتشف ما إذا كان به رائحة غريبة، مثلًا متعفن، فاسد،
زخ، كبريتي، نفاذ، لاذع، متخمّر، وما إلى ذلك.

التذوق

طالما أنه لا توجد أي تغيرات في شكل المنتج أو رائحته يمكنك تناول
مقدار صغير من المنتج للتحقق من عدم تغير المذاق. إذا تغير المذاق،
على سبيل المثال أصبح حامضًا أو لاذعًا أو واخرًا أو أي مذاق آخر غير
مألوف (يختلف عن المذاق العادي) يجب عدم تناول المنتج الغذائي.



للاتصال



Partner der OGG Bern

foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Bern
هاتف 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

للمزيد من المعلومات:



Tischlein deck dich
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
هاتف 052 224 44 88
info@tischlein.ch
www.tischlein.ch

للمزيد من المعلومات:



منتجات طازجة قابلة للتجميد
ومدون عليها تاريخ انتهاء صلاحية



تتعدى 90 يومًا إذا كانت
مُجمّدة

يمكن تجميد المنتجات الغذائية المدون عليها تاريخ «صالح
للاستهلاك حتى» ووضع ملصق جديد عليها يفيد بأنها منتج
مُجمّد، طالما أن سماتها الحسية لم تتغير خلال التجميد.



المنتجات الطازجة
والفواكه البحرية



الجبن المبشور



اللحوم الطازجة
والمخللات
المُعَدّة للطهي
النقانق المطبوخة،
النقانق المسلوقة



يمكن تجميد المنتجات الملائمة للاستخدام بحد أقصى حتى
يوم تاريخ انتهاء الصلاحية، وتزويدها بملصق جديد.

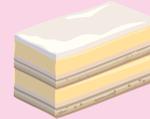
منتجات تاريخ انتهاء
صلاحيتها
تتعدى 0 يومًا إذا لم تكن
مُجمّدة



المنتجات الغذائية المدون عليها تاريخ
«صالح للاستهلاك حتى» وهي *غير صالحة
للتجميد أو **لم يتم تجميدها حتى تاريخ
انتهاء الصلاحية يجب التخلص منها بعد
مرور تاريخ انتهاء الصلاحية.

أما المنتجات المدون عليها تاريخ انتهاء
الصلاحية فلا يُسمح بإعادة طرحها إذا
لم تُجمّد في الوقت المناسب.

*على سبيل المثال. الحلويات



**مثل اللحم الطازج غير المعبأ



استمتع بدون مخاطر



ما المدة التي يمكننا أن نتناول فيها
المنتجات الغذائية بصورة آمنة بعد
انقضاء تاريخ الصلاحية؟



فترة الصلاحية

تشير فترة الصلاحية إلى الوقت الذي يظل المنتج فيه محتفظًا برائحته أو لونه أو تماسكه على
سبيل المثال. ومن ثمّ فترة الصلاحية لا تُقيّم حالة سلامة المنتج الغذائي، وإنما تُقيّم سمات
جودة المنتج التي تعد بها الشركة المُصنّعة!

بالإضافة إلى كم يومًا آخر؟

في حالة تجاوز فترة الصلاحية يمكن للشخص تناول المنتج الغذائية لفترة أطول بدون مخاطر
طالما أن شكله ورائحته ومذاقه لا يزال جيدًا - حتى وإن فقد شيئًا من مذاقه الأصلي أو قوامه.
للتقييم يمكنك الاعتماد على حواسك. لذلك ستجد في هذه النظرة العامة ما يُسمّى بالفترات
«المتجاوزة لفترة الصلاحية»: وهي تشير إلى عدد الأيام التي يظل فيها المنتج الغذائي صالحًا
للاستهلاك بعد انقضاء فترة الصلاحية بدون مخاطر على الأقل طالما أنه كان محفوظًا بصورة
صحيحة. فالشوكولاتة قد تظل جيدة بعد انقضاء فترة الصلاحية لمدة أطول من 360 يومًا!
جميع الفترات «المتجاوزة لفترة الصلاحية» تنطبق على المنتجات المعبأة في العبوة الأصلية
والمغلقة بإحكام. التواريخ المتجاوزة لفترة الصلاحية المذكورة في هذا المنشور هي وسيلة
مساعدة توجيهية تعتمد على التقرير الأساسي العلمي لجامعة زيورخ للعلوم التطبيقية
(ZHAW) بغرض استهلاك المواد الغذائية التي لا تزال قابلة للتناول وعدم الاضطرار لتبديدها.



تاريخ انتهاء الصلاحية

يشير تاريخ انتهاء الصلاحية إلى التاريخ الذي يجب استهلاك المنتج الغذائي بحلوله. يجب حفظ
جميع المنتجات الغذائية المزودة بتاريخ انتهاء صلاحية في مكان بارد دائمًا. حتى وقتنا الحالي
كانت جميع المنتجات المدون عليها «صالح حتى» يتعين التخلص منها بعد تجاوز هذا التاريخ.



والآن ينطبق الآتي: يجوز تجميد المنتجات الملائمة للاستخدام
(انظر الصفحة الخلفية) حتى تاريخ انتهاء الصلاحية ويتم وضع ملصق
جديد عليها يفيد بأنها منتج مُجمّد. هذه المنتجات يجب تركها في التلاجة ليذوب الثلج
منها ويجب استهلاكها خلال 24 ساعة. بعد ذوبان الثلج لا يجوز تجميدها مرةً أخرى.