



شرح التواريخ الموجودة بالأغذية المعبأة المتبرع بها

تم التأليف بواسطة أليستر شونبيرجر باحث مشارك بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بجامعة فرجينيا تك، ميليسا تشيس مديرة برنامج سلامة الأغذية الاستهلاكية بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بجامعة فرجينيا تك، ستوارت فيرماكوكيل الإرشاد بمقاطعة لودون Virginia Cooperative Extension وريبيه بوير أستاذ وأخصائي الإرشاد الغذائي بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بجامعة فرجينيا تك.

يهتم مصنعوا المواد الغذائية أن يوفرُوا كافة الحقائق الغذائية للمستهلك بالإضافة لمعلومات الاتصال بالشركة وتواريخ الاستهلاك الأمثل للمنتجات مثل جملة "يفضل استهلاك المنتج قبل" أو "يفضل أن يباع قبل" أو "يفضل التجميد قبل"، تسمى هذه التواريخ عادة تواريخ انتهاء الصلاحية ويعتقد بعض المستهلكين أن مثل هذه التواريخ تتعلق بصلاحية الأكل أو متى يعد الطعام غير آمن للإستهلاك؛ ولكن لكن هذه التواريخ لا تتعلق بسلامة الغذاء ومعانيها تختلف حسب الصياغة.

يمكن نكمد التبرع بالأطعمة القديمة - وغالبًا ما يتم ذلك عن طريق توزيعها من خلال بنوك الطعام والمخازن أو استخدامها في المراكز المتخصصة بتحضير الوجبات وتحرص مثل هذه المنظمات على توفير أغذية آمنة وعالية الجودة للمستهلكين.

(المصدر Feeding America)

هذا مكتوب للأشخاص الذين يتلقون طعامًا من إحدى منظمات الإغاثة من الجوع وكيفية تفسير التمور على عبوات الطعام.

ماذا تعني التواريخ؟

الجدول 1. أنواع تواريخ الطعام ومعانيها مع الأمثلة.

العبرة	يعرف أيضا بـ	الشرح	مثال
يفضل الاستهلاك قبل	• يفضل استهلاكه قبل يفضل تناوله قبل يستهلك قبل	في الواقع تتيح هذه العبارات للمستهلكين معرفة وقت استهلاك الطعام حتى يفي بمعايير جودة الأنشطة التجارية. غالباً ما توجد هذه العبارات على العناصر طويلة الأجل مثل الأطعمة المعلبة.	
يفضل البيع قبل	صالح للبيع حتى تاريخ	غالباً ما توجد هذه الملصقات في منتجات الألبان، مثل الحليب أو الجبن والمخبوزات، وتتيح للمتجر في المقام الأول معرفة متى يجب بيع المنتج، بحيث يكون لدى الزبائن منتجات تلي معايير جودة الأنشطة التجارية.	
يفضل التجميد بعد	• التجميد قبل الاستخدام أو التجميد قبل	غالباً ما توجد في اللحوم والأطعمة الأخرى القابلة للتلف وتتيح هذه العبارات للمستهلكين معرفة وقت تجميد الأطعمة للحفاظ على معايير جودة المنتج حتى يتم استهلاك الطعام.	

لامحظة: يمكن أن تظل الأطعمة بجودة عالية ويمكن استهلاكها بأمان بعد هذه التواريخ، يوستثنى من ذلك حليب الأطفال (لا يستخدم حليب الأطفال بعد انتهاء صلاحيته).

(المصدر إدارة التعاون الممتد بجامعة فرجينيا تك)

لماذا تعتبر التواريخ مهمة؟

تكتب شركات الأغذية تواريخ "يفضل الاستخدام قبل" أو "يفضل البيع قبل" أو "يفضل التجميد قبل" للسماح للمستهلكين وتجار التجزئة بمعرفة متى يتم تذوق المنتجات ومتى تبدو في أفضل حالاتها.

لا تتطلب الحكومة الفيدرالية الأمريكية وضع تواريخ المنتج باستثناء حليب الأطفال حيث يحتاج الأطفال الرضع إلى مغذيات محددة أثناء نموهم ولا يمكن أن يضمن المصنعون أن يكون للحليب القيمة الغذائية والجودة المطلوبة إذا تم استخدامه بعد التاريخ الموجود على العبوة لهذا السبب من المهم عدم استخدام حليب الأطفال بعد انقضاء مدة التاريخ (المصدر وزارة الزراعة الأمريكية).

تفترض التواريخ الموجودة على عبء المواد الغذائية أنه تم تخزين الأطعمة والمشروبات بشكل صحيح للحفاظ على الجودة ومدة الصلاحية فعلى سبيل المثال، يجب تخزين جبن الشيدر المبشور عند 40 درجة فهرنهايت (4.4 مئوية) أو أقل من ذلك للحفاظ على جودة وسلامة المنتج، وعندما يتم تخزين الطعام في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين قد تصل درجة حرارة المنتج لـ 90 درجة فهرنهايت (32.2 مئوية) أو أعلى وبمثل هذه الحالات قد تكون جودة المنتج جيدة ولكن درجات الحرارة المرتفعة قد تقوم بتشجيع نمو البكتيريا مما قد يجعل المنتج غير آمن (المصدر Boyer and McKinney، 2018).

متى يجب عدم استهلاك الغذاء؟

تعتمد جودة الأغذية وسلامتها على عدة عوامل مثل نوع الطعام وكيفية تخزينه ومعالجته ومدة فتح العبوة، فيما يلي بعض الاعتبارات المهمة:

- الأطعمة التي تتطلب التحكم في درجة الحرارة بما في ذلك الأطعمة القابلة للتلف مثل اللحوم والأجبان لها فترة صلاحية أقصر بكثير من الأطعمة التي يمكن تخزينها على الرفوف مثل المقرمشات أو الأطعمة المعلبة غير المفتوحة.
- قد يقول التغليف الموجود على بعض الأطعمة مثل الحليب " تذوق المنتج خلال 7 أيام من الفتح" ويهدف ذلك إلى إيصال الجودة للمستهلك ويجب عدم الخلط بينه وبين سلامة المنتج (المصدر وزارة الصحة والخدمات الإنسانية بالولايات المتحدة).

- يجب وضع عبارات تشير إلى تاريخ تحضير المنتجات كما يجب التأكد من تخزين الطعام بشكل صحيح عند 40 درجة فهرنهايت أو أقل (4.4 مئوية أو أقل) للحصول على أعلى جودة للمنتج ويتم تناول الأطعمة الجاهزة في غضون أربعة أيام من تاريخ فتحها ويتم تجاهلها في غضون سبعة أيام بعد التحضير.
- يمكن أن تكون الأطعمة منخفضة الجودة ولا تزال آمنة للأكل ويعتبر الموز خير مثال على ذلك، فبعض الناس يعتبر الموز ذو البقع البنية منخفض الجودة بينما يفضله البعض الآخر.

كشـر وتقدـير

يود المؤلفون أن يشكروا إريكا هادلستون وزملائها في Loudoun Hunger Relief على تعليقاتهم على هذا المنشور.

للمراجع

960-348 *Food Storage Guidelines for Consumers*. 2018 Boyer, Renee, and Julie McKinney.

(FST-286P). <https://digitalpubs.ext.vt.edu/vcedigitalpubs/9729126989263873/>

Feeding America. "Ensuring Food Safety." Accessed April 28, 2021.

<https://www.feedingamerica.org/our-work/our-approach/ensure-food-safety>

United States Department of Agriculture. "Product Dating." Accessed April 28, 2021.

<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating>

United States Department of Health and Human Services. "Food Keeper App." Accessed April 28, 2021.

<https://www.foodsafety.gov/keep-food-safe/foodkeeper-app>