

نصائح للحفاظ على الطعام طازجاً وصالحاً للأكل لفترة أطول



Bundeszentrum für Ernährung © BLE



بقايا الطعام:

نوضع بقايا الطعام في علب
محكمة الغلق وتحفظ في الثلاجة.

خزانة المؤن - مظلمة وباردة وجافة

- تعلق أكياس المكسرات والدقيق ودقيق الشوفان ورقائق الذرة المفتوحة، إلخ، بشكل محكم ويفضل وضعها في عبوات محكمة الغلق. وبالتالي، لا يمكن أن تعيش الآفات وتتلف الطعام.
- البطاطس (الخام لا نوضع أبداً في الثلاجة)
- الزيت والخل والتوابل والعسل
- الأغذية المعلبة (المغلفة)
- الخبز (في الثلاجة لا يجف ويذوم لفترة أطول ولكن سرعان ما يبدو شكله قديماً)

"تاريخ الصلاحية" و "يُفضل الاستخدام قبل تاريخ"

- "تاريخ الصلاحية": إذا تم تجاوز هذا التاريخ، فلا ينبغي أن يؤكل الطعام. على اللحوم ومنتجات اللحوم والأسمك.
- "يُفضل الاستخدام قبل تاريخ": حتى هذا التاريخ تكون جودة المنتج الجيدة مضمونة. كقاعدة، يظل الطعام صالحاً للأكل لفترة أطول بعد هذا التاريخ. تحقق بالعين والأنف.

معلومات أخرى:

لت تخزين المواد الغذائية

أسئلة من المستهلك www.sge-ssn.ch

أسئلة حول الميزانية www.konsumentenschutz.ch

معلومات حول الصحة بعدة www.gesundheitsfoerderung.ch