

تاريخ  
انتهاء  
الصلاحية  
و TMC



## هل تعرف ما الفرق؟



ما هو تاريخ انتهاء الصلاحية؟

يشار إلى تاريخ انتهاء الصلاحية على عبوات أو ملصقات بعض المنتجات الغذائية مع عبارة " صالح للاستهلاك قبل " متبوعة باليوم و الشهر و ربما السنة.

من الضروري أن يحدد التاريخ الذي يتم فيه استهلاك منتج غذائي. تنتهي صلاحية منتج غذائي ابتداء من اليوم التالي للتاريخ المشار إليه في العبوة. لا يمكن بيع منتج غذائي الذي انتهى تاريخ صلاحيته. إذا تم تناوله بعد تاريخ انتهاء الصلاحية، قد يكون المستهلك عرضة لأخطار على مستوى صحته.

ما هو TMC؟

يشار إلى الحد الأدنى من مدة التخزين أو على العبوة مع عبارة " يتم استهلاكها مسبقاً " متبوعة ب:



1. يوم/ شهر
2. شهر/سنة: بين 3 أشهر و 18 شهرا.
3. سنة: إذا كان أكثر من 18 عشر شهرا.

TMC هو التاريخ الذي يحتفظ فيه المنتج الغذائي بخصائصه المحددة في ظل ظروف تخزين مناسبة.

المنتج الغذائي الذي اجتاز TMC لا تنتهي صلاحيته.

المنتجات الغذائية التي وصلت أو تجاوزت الحد الأدنى من مدة التخزين أو TMC ليست ضارة بصحة المستهلكين، و بالتالي لا يزال من الممكن استهلاكها و التبرع منها لمن يحتاجون إليها. لا يوجد أي خطر للاستهلاك أو أي خطر على الصحة.

لا يعتبر التاريخ الأدنى للحفاظ على الفواكه و الخضر الطرية إلزامياً، ما لم يتم تفسيرها أو تقطيعها. النبيذ و الخل و الملح و السكر في الحالة الصلبة، المخبوزات مثل الخبز و "الفوكاتشا" المعجنات الطازجة، المشروبات الكحولية التي تزيد نسبة الكحول فيها عن 10%، العلك و المنتجات المماثلة.

# تعليمات الاستهلاك و الاستعمال الموصى بها بعد التاريخ الأدنى للتخزين TMC

 <p><b>الطحين و الحبوب</b></p> <p>1-2 أشهر</p> <p>ظهور و/أو وجود رائحة عفن، تعبئة غير سليمة، وجود حشرات</p>	 <p><b>ماء معبأ في قنينة</b></p> <p>12 شهر</p> <p>فقدان الصفاء، تغير في الذوق</p>	 <p><b>المربى و المعلبات</b> بقولييات، مقشرات، مهروسات و خضروات...</p> <p>1-2 شهر</p> <p>تغير في العلبه (النتفاخات)، وجود عفن، تعبئة غير سليمة.</p>	 <p><b>منتجات مجمدة</b> خض، أسماك، مثلجات...</p> <p>1-2 شهر</p> <p>ظهور و/أو وجود رائحة عفن، تعبئة غير سليمة، وجود حشرات</p>
 <p><b>مشروبات و مشروبات UHT</b> عصائر الفاكهة، حليب...</p> <p>6 أشهر</p> <p>تغير في المذاق، في اللون/الرائحة، تغير العبوة، ترسب، تعبئة غير سليمة</p>	 <p><b>حلويات معبأة</b> كعك، فطائر، منتجات الحلويات بنكهة الشوكولاتة...</p> <p>1-2 أشهر</p> <p>ظهور و/أو وجود رائحة العفن، تعبئة غير سليمة، وجود حشرات.</p>	 <p><b>معكرونة جافة، أرز، كسكس، سميد، طحين</b> بسكويت جاف، جرانولا، حبوب الإفطار، رقائق مقرمشة، أعواد الخبز...</p> <p>1-2 شهر</p> <p>ظهور و/أو وجود رائحة عفن، تعبئة غير سليمة، وجود حشرات.</p>	 <p><b>منتجات على شكل مساحيق مجففة</b> باستثناء منتجات الأطفال حليب، شعير...</p> <p>6 أشهر</p> <p>ظهور و/أو وجود رائحة عفن، تعبئة غير سليمة، وجود حشرات</p>

يتم استخلاص المعلومات الواردة في الجدول من دليل ممارسات التشغيل الجيدة للمنظمات التي تتعامل مع استرداد الفوائض وتوزيعها ، صنع بواسطة FBAO و جمعية إيطالية و تم التحقق منه من طرف وزارة الصحة سنة 2015. للمزيد من المعلومات [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

## هل تعلم أنه تمت الموافقة على قانون في إيطاليا للحد من هدر الطعام؟

إنه القانون 2016/166 (قانون جدا) ، الذي دخل حيز التنفيذ في 14 سبتمبر 2016 ، والذي يوفر تعريف الحد الأدنى لمدة التخزين ويكرر رسمياً أنه يمكن التبرع بالطعام ، حتى بعد TMC ، بشرط أن يكون الطعام متاحاً. المخزنة بشكل صحيح والعبوة التي تلامسها سليمة .

الآن تعرف الفرق. إذا كانت لديك أسئلة أخرى:

[manuale@bancoalimentare.it](mailto:manuale@bancoalimentare.it)