



آشنایی با تاریخ‌های روی برچسب‌های غذای اهدایی

تالیف اچ لستر شونبرگر (H. Lester Schonberger)، دانشیار پژوهشی، علوم و فناوری غذایی، Virginia Tech، ملیسا چیس (Melissa Chase)، مدیر برنامه ایمنی غذایی مصرف کننده، علوم و فناوری غذایی، Virginia Tech، استوارت ورماک (Stuart Vermaak)، نماینده توسعه، شهرستان لودون، Virginia Cooperative Extension؛ و رنه بویر (Renee Boyer)، پروفیسور و متخصص ترویج، علوم و فناوری مواد غذایی، Virginia Tech

شرکت‌های مواد غذایی از شما می‌خواهند از اطلاعات مهم مربوط به محصولاتشان مطلع باشید. به همین دلیل است که آنها اطلاعات مربوط به تغذیه، اطلاعات تماس شرکت و تاریخ‌های مربوط به آخرین زمان «مصرف»، «فروش» و «انجماد» را مشخص می‌کنند. این تاریخ‌ها معمولاً تاریخ انقضا نامیده می‌شوند. بعضی افراد فکر می‌کنند تاریخ‌ها زمانی را مشخص می‌کنند که غذا دیگر برای خوردن ایمن نیست، ولی این تاریخ‌ها ربطی به ایمنی غذا ندارند. معانی آنها بسته به جمله‌بندی متفاوت هستند.

غذاهای تاریخ گذشته را می‌توان از طریق بانک‌های مواد غذایی و انبارهای غذا اهدا و توزیع کرد یا در آشپزخانه‌های غذا استفاده کرد و اغلب استفاده می‌شوند. این سازمان‌ها، متعهد به ارائه غذاهای ایمن و با کیفیت هستند (Feeding America، تاریخ نشر نامعلوم).

تاریخ‌ها به چه معنی هستند؟

جدول 1: انواع تاریخ‌های مواد غذایی و معانی آنها همراه با مثال. (عکس‌ها از اچ لستر شونبرگر (H. Lester Schonberger) از Virginia Tech.)

عبارت برچسب	شکل دیگر	معنی	مثال
بهترین تا	بهترین حالت در صورت استفاده تا بهترین حالت پیش از استفاده تا	در درجه اول، این جملات باعث می‌شوند مصرف کنندگان بدانند چه زمان غذا را مصرف کنند تا با استانداردهای کیفیت شرکت سازنده مطابقت داشته باشد. این برچسب‌ها اغلب روی محصولات فاسدشدنی مانند مواد غذایی بسته بندی شده و قابل نگهداری در دمای اتاق دیده می‌شوند.	
فروش تا	آخرین زمان عرضه	این برچسب‌ها که اغلب روی محصولات لبنی مانند شیر یا پنیر و محصولات نانوبی دیده می‌شوند، در درجه اول باعث می‌شوند فروشنده بدانند چه زمان باید محصول را بفروشد، طوری که مشتریانش محصولاتی مصرف کنند که استانداردهای کیفیت شرکت سازنده را برآورده می‌کنند.	
انجماد تا	تا این تاریخ آماده یا منجمد کنید تا این تاریخ استفاده یا منجمد کنید	این برچسب‌ها که اغلب روی گوشت‌ها و سایر غذاهای فاسدشدنی‌تر دیده می‌شوند، در درجه اول باعث می‌شوند مصرف‌کنندگان بدانند برای حفظ استانداردهای کیفیت سازنده تا زمان مصرف غذا، چه زمان آن را منجمد کنند.	

توجه: غذاها همچنان ممکن است کیفیت خود را حفظ کنند و بعد از این تاریخ‌ها با آسودگی قابل استفاده باشند. شیر خشک یک استثنا است. از شیر خشک، هرگز پس از تاریخ «تا این تاریخ استفاده کنید» استفاده نکنید.

