

עד שהתאריך יפריד בינינו

איך להתייחס לתאריך התפוגה שמסומן על מוצרי המזון השונים? האם יש הבדל בין הסימון "לשימוש עד" ובין "עדיף להשתמש לפני"? מנטה עושה לכם סדר



בת בבוקר, החנויות הקרובות סגורות, ולכם בדיוק חסר משהו: סוכריות לעוגת יום הולדת, שמנת מתוקה למרק או חלב לקפה. כלאחר ייאוש אתם מפשפשים שוב בארון או במקרר ומוצאים. אלא שתאריך התפוגה המסומן על המוצר עבר אתמול. האם מותר להשתמש בו או להשליכו לפח? מתי יש מקום לחשש בריאותי ומתי יש מקום לגמישות? האבחנה הראשונה שכדאי ללמוד היא בין "לשימוש עד" לבין "עדיף להשתמש לפני". על פי הנחיות משרד הבריאות, המוצרים השייכים לקבוצה הראשונה הם מוצרים שבהם עלול להתפתח קלקול מיקרוביאלי עקב צמיחת חיידקים המהווים סכנה לבריאות. לעומת זאת, המוצרים שעליהם הוטבע הנוסח העדין של "עדיף להשתמש לפני" הם מוצרים שחיידקים אינם ממחרים לצמוח עליהם והתאריך מסמן את תום ימי הטעם, המרקם או המראה שלהם. לפניכם פירוט תחום הדמדומים של המוצרים השונים. מיותר לציין שמדובר במוצרים סגורים באריזתם.

מוצרי חלב

גם כאלה הרגישים לקלקול מיקרוביאלי אינם בהכרח מהווים סכנה לבריאות ברגע שמגיע תאריך פקיעת השימוש בהם. מוצרים רבים יכולים להיות ראויים למאכל גם שלושה ימים לאחר פקיעת התאריך. לפני אכילתם כדאי שתריחו ו/או תטעמו אותם.

קופסאות שימורים

לרוב, יצרני המזון נותנים למוצרים אלה אורך חיי מדף של שנתיים, אך הם אכילים זמן רב לאחר מכן. איכות המוצר אמנם עלולה להיפגם מבחינת מרקם או טעם, אך מבחינה בריאותית אפשר לאכול אותו ללא חשש.

חמוצים, תירס, חומוס ואפונה:

אפשר לאכול שנה אחרי התאריך המסומן.
בשר לוז: אפשר לאכול שנתיים אחרי התאריך המסומן.
סונה: אפשר לאכול אפילו שש שנים אחרי התאריך המסומן.

קפה

אורך חיי מדף: שמונה חודשים. אפשר להשתמש בו עד שנה בתנאי אחסון טובים.

שוקו

אורך חיי מדף: שנה. אפשר להשתמש בו 18 חודשים לפחות בתנאי אחסון טובים.

שוקולד

אורך חיי מדף: שנה. כעבור שנה הטעם והמרקם משתנים אך אין מניעה בריאותית לאכול את

המוצרים האלה גם לאחר פקיעת התאריך.

חטיפים המכילים שוקולד, ביסקוויטים, אגוזים וכו':

אורך חיי מדף: תשעה חודשים. כעבור שנה הטעם והמרקם משתנים אך אין מניעה בריאותית לאכול את המוצרים האלה גם לאחר פקיעת התאריך.

דגני בוקר

כדאי להימנע מלאכול לאחר תאריך פקיעת התוקף (למרות שלא בהכרח מדובר במוצר שאינו ראוי לשימוש).

במבה

אורך חיי מדף: שלושה חודשים. אם החטיפי מאוחסן במקום קריר ויבש, ייתכן שהוא יאריך חיים גם שבועיים-שלושה אחרי הזמן שהוקצב לו, אך ייתכן שיאבד מפריכותו.

שקדי מרק

אורך חיי מדף: שישה חודשים. יכולים לשרוד כחודש אחרי התאריך.

פסטה

אורך חיי מדף: שנתיים. בתנאי אחסון טובים אפשר לאכול גם לאחר תאריך התוקף הנקוב. איך אפשר לדעת אם הפסטה הזדקנה במצב טוב? צריך להריח אותה ולהביט עליה. אם היא עושה רושם טוב, היא כנראה טובה לשימוש.

קטשופ ושאר רטבים

אל תאכלו לאחר שפג התאריך מאחר שהם עלולים ללקות בקלקול מיקרוביאלי.



צילום: אייטווק

ייעוץ מקצועי: חוטי סגל, טכנולוג מזון בקבוצת שטראוס; אורי סלען, טכנולוג מזון בחברת "קניאל" לייצור אריזות מתכת לקופסאות שימורים; ציון כהן, טכנולוג ראשי בקבוצת שטראוס קפה; חיים פלגי, טכנולוג פיתוח ראשי של שוקולד עלית בקבוצת שטראוס; ד"ר שאול מידב, מדען ראשי בקבוצת אוסם