

29. SEPTEMBER

MEDNARODNI DAN OZAVEŠČANJA O IZGUBAH HRANE IN ODPADNI HRANI

Načrtovanje obrokov



Poznavanje datumov na živilih

Oznaka
»PORABITI DO«

obvešča, do
katerega datuma je
živilo varno

Oznaka
»UPORABNO
NAJMANJ DO«

obvešča o datumu, do
katerega živilo ohranja
pričakovano kakovost

≠

Pravilno shranjevanje živil



Na etiketah preberite navodila za shranjevanje, poskrbite, da bo temperatura v vašem hladilniku med 1° in 5°C



REPUBLIKA
SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

MINISTRSTVO ZA
OKOLJE IN PROSTOR



Evropska
komisija

IZOBRAZIMO SE O ROKIH UPORABE

Oznaka »PORABITI DO«

- Živil po preteku datuma »porabiti do« ne uporabljajte.
- Rok »porabiti do« je naveden na hitro pokvarljivih živilih, ko so sveže ribe, sveže mleto meso itd.
- Upoštevajte navodila za shranjevanje, kot so »hraniti v hladilniku« ali »hraniti pri temperaturi 2–4 °C«, saj se bo hrana sicer hitreje pokvarila in se lahko zastropite.
- Če hrano kmalu po nakupu doma pravilno zamrznete, je lahko rok uporabnosti daljši od roka »porabiti do«.
- Ko živilo, ki ima naveden datum »porabiti do«, odprete, upoštevajte vsa morebitna navodila za shranjevanje in uporabo.

Oznaka »UPORABNO NAJMANJ DO«

- Živila so tudi po tem datumu varna za uporabo, če upoštevate navodila za shranjevanje in embalaža ni poškodovana, vendar lahko začenjajo izgubljati okus in teksturo.
- Rok »uporabno najmanj do« je naveden na številnih ohlajenih, zamrznjenih, posušenih (testenine, riž), konzerviranih in drugih živilih (rastlinsko olje, čokolada itd.).
- Preden vržete stran hrano, katere rok »uporabno najmanj do« je pretekel, preverite, ali je embalaža nepoškodovana ter ali ima živilo še vedno dober videz, vonj in okus.
- Ko živilo, ki ima naveden datum »uporabno najmanj do«, odprete, upoštevajte vsa morebitna navodila, kot je na primer »porabiti v treh dneh po odprtju«.



POGLEJ
POVOHAJ
POSKUSI

