

**חיי מדף של מוצרי עוף בשר ודגים.**

חיי המדף של המוצר הוא הזמן שמותר להשתמש בו החל מתאריך סיום הייצור שלו במפעל ועד שפג תוקף התאריך האחרון לשימוש בו. זמן זה נקבע בהתאם לסוג המוצר ומצבו (קפוא, מצונן). גורמי זיהום שונים (חיידקים וכו') הנמצאים באופן בילתי נמנע במזון ובעיקר במזון המופק מבעלי חיים, מתפתחים ומתרבים בו. החזקת מוצרים מעבר לתאריך האחרון עלולה לחשוף את הקונה למחלות ובמיוחד כשמדובר על אוכלוסיות בסיכון כילדים, נשים בהריון, קשישים, חולים. טמפרטורה למוצרים

קפוא- 18 מעלות מתחת לאפס מצונן, טרי- בין 0 מעלות לבין 4 מעלות מעל האפס חלב ומוצרי- עד 4 מעלות ביצים טריות עד 20 מעלות. מוצרי ביצים שונים 4 מעלות מזון מוכן חם 70 מעלות.

אין מוצר שהוא טרי- קפוא או קפוא מצונן וכו' זהירות משהו כאן לא תקין!! להלן טבלא עם סוגי המוצרים השונים והתאריך האחרון המותר לשימוש

חיי מדף מרביים	סוג המוצר
	בשר ברבעים וואו בנתחים - קפוא
15 חודשים	1. בשר בקר למעט עגל חלב
12 חודשים	2. בשר עגל חלב, בשר צאן
15 חודשים	בשר בקר בנתחים, מיושן וקפוא
12 חודשים	בשר עגל חלב בנתחים, מיושן, קפוא
	קרביים קפואים
12 חודשים	1. בשר ראש ("מאסטרים"), לשון זונב
6 חודשים	2. קרביים (למעט סעיף 3)
3 חודשים	3. מוח, תימוס, ריאות, טחול, כליות ואשכים
	בשר בקר פרוס או חתוך, קפוא
12 חודשים	1. בשר פרוס (סטיק)
12 חודשים	2. בשר חתוך (קוביות, גולאש)
60 יום	3. בשר טחון, מעוצב (המבורגר...)
12 חודשים	שומן בקר
45 יום	בשר בקר מצונן, אריזת וואקום
12 חודשים	עוף קפוא
6 חודשים	חלקי פנים קפוא
4 ימים	עופות ובשר טריים
4 ימים	דגים מצוננים
30 יום	דגים בעישון קר, מצוננים באריזת וואקום (סלומון מעושן, מקרל)

**חפש את תאריך התפוגה ובכך תהיה לך שליטה רבה על טריות מוצרי המזון שקנית ואחסנת בביתך.**

בברכה  
 ערן פלינט  
 וטרינר המועצה