



NGÀY HẾT HẠN & NHÃN TRÊN BAO BÌ

HẠN TIÊU THỤ	<ul style="list-style-type: none">• Ngày “hạn tiêu thụ” trên bao bì dành cho nhà bán lẻ và nhà sản xuất.• Ngày này thông báo cho các nhà bán lẻ và nhà sản xuất biết ngày sản phẩm sẽ được bán hoặc lấy ra khỏi kệ.<ul style="list-style-type: none">• Đảm bảo doanh thu thích hợp của sản phẩm trong suốt hành trình của chúng từ kệ đến tủ đựng thức ăn.• Điều này không có nghĩa là sản phẩm không an toàn để tiêu thụ. Thông thường, 1/3 hạn sử dụng của sản phẩm vẫn còn sau ngày “hạn tiêu thụ” để tiêu thụ.
HẠN SỬ DỤNG TỐT NHẤT	<ul style="list-style-type: none">• Chủ yếu vì mục tiêu chất lượng.<ul style="list-style-type: none">• Đảm bảo hương vị hoặc chất lượng sản phẩm tốt nhất• Thông báo cho người tiêu dùng khi nào sản phẩm nên được sử dụng lý tưởng.• Tiêu thụ sau ngày “hạn sử dụng tốt nhất” không có nghĩa là bạn sẽ bị bệnh, nhưng chất lượng hoặc hương vị có thể giảm.• Một số thực phẩm, chẳng hạn như sữa chua, có thể an toàn nếu ăn sau ngày “hạn sử dụng tốt nhất” trong 1-2 tuần. Tuy nhiên, các loại thực phẩm như thịt, gia cầm và trứng, không nên tiêu thụ sau ngày này.• Đối với các mặt hàng thực phẩm còn hạn sử dụng, nhãn “hạn sử dụng tốt nhất trước ngày” thông báo cho người tiêu dùng biết rằng sản phẩm có thể cũ hoặc mất hương vị vào ngày này, nhưng vẫn an toàn để sử dụng.
SỬ DỤNG TRƯỚC NGÀY	<ul style="list-style-type: none">• Nên thực hiện nghiêm túc và không nên tiêu thụ các sản phẩm sau ngày này.• Chủ yếu là thịt, gia cầm, sữa và trứng.• Tuy nhiên, sản phẩm có thể được đông lạnh trước ngày hết hạn để kéo dài thời hạn sử dụng và bảo quản độ tươi ngon.• Điều quan trọng là phải kiểm tra thực phẩm để tìm các dấu hiệu hư hỏng, chẳng hạn như mùi, nấm mốc, hình thức bên ngoài, cũng như bao bì bị hư hỏng hoặc phồng lên.

* “Hạn tiêu thụ” và “Hạn sử dụng tốt nhất” biểu thị chất lượng, trong khi “Sử dụng trước ngày” biểu thị sự an toàn.