



HÄVIKKI-
VIIKKO

NÄIN ELINTARVIKKEET SÄILYVÄT

Jääkaappi ja pakastin ovat helposti ruokien hautausmaa. Usein käy niin, että ruoka unohtuu kaapin perälle ja lopulta heitetään pilaantuneena pois. Ruokahävikkiä voi vähentää merkitsemällä säilytysrasioihin vaikka maalarinteipillä päivä, jolloin ruoka on laitettu jääkaappiin tai pakastimeen. Mikään ruoka ei säily pakastimessakaan loputtomiin.

PAKASTIMESSA (-18 °C)

| | |
|---------------|--------|
| Vihannekset | 8 kk |
| Marjat | 8 kk |
| Leipä | 3 kk |
| Jauheliha | 3-4 kk |
| Sianliha | 3-4 kk |
| Kana, paloina | 9 kk |
| Kalafileet | 2-3 kk |
| Valmiit ruuat | 3-4 kk |

JÄÄKAAPISSA (+2-5 °C)

| | |
|--------------------|---------|
| Maito | 7 vrk |
| Liha | 3-5 vrk |
| Jauheliha | 1-2 vrk |
| Kala | 1 vrk |
| Leikkeleet | 5-7 vrk |
| Valmiit ruuat | 3-4 vrk |
| Kastikkeet, puurot | 1-2 vrk |

lähde: Evira

KULUTTAJA



Maa- ja metsätalous-
ministeriö