

¿AÚN SE PUEDE CONSUMIR?

TRES COSAS QUE DEBE SABER SOBRE LAS ETIQUETAS DE FECHA DE LOS ALIMENTOS

En los Estados Unidos, se utilizan diversas frases en las etiquetas de fecha de los alimentos para describir las fechas de su calidad, tales como “Consumir preferentemente antes de”, “Vender antes de”, “Consumir antes de” y “Congelar antes de”.

Esto puede resultar confuso y puede provocar que se desechen alimentos perfectamente saludables, lo cual es costoso para los consumidores y dañino para el medioambiente.



A continuación, se incluyen tres cosas que debe saber sobre las etiquetas de fecha, para evitar desechar alimentos que aún se pueden consumir de forma segura.

- #1** Salvo por la leche de fórmula, las etiquetas de fecha de los alimentos no indican la inocuidad del alimento y no son exigidas por la ley federal. Los fabricantes brindan fechas para ayudar a los consumidores y a los minoristas a decidir cuándo la calidad del alimento es óptima.
- #2** La etiqueta “Consumir preferentemente antes de”, cada vez más frecuente, recomendada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), se utiliza para indicar cuándo la calidad o el sabor de un producto son óptimos.
- #3** Si la fecha indicada en la etiqueta del alimento vence mientras este se encuentra almacenado en el hogar, dicho alimento (leche de fórmula) debería seguir siendo seguro para el consumo si se ha manejado de forma adecuada, hasta que la descomposición por el paso del tiempo se torne evidente. Los alimentos que se han echado a perder tendrán un olor, sabor o textura desagradables debido a bacterias de descomposición naturales. Si un alimento presenta estas cualidades de descomposición, no debería consumirse.

Para obtener más información sobre el “Fechas en los productos alimentarios” del USDA en **Food Product Dating | Food Safety and Inspection Service (usda.gov)**