



Código alimentario de Wisconsin

Hoja informativa



¿QUÉ SIGNIFICAN REALMENTE LAS FECHAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS?

Tipos de fechas de productos alimenticios:

“FECHA DE CADUCIDAD”

- La última fecha recomendada para el uso del producto mientras se encuentre en su máxima calidad.
- No es una fecha de seguridad alimentaria.
- Hace referencia a la mejor calidad.

“FECHA LÍMITE DE VENTA”

- Indica a la tienda cuánto tiempo debe exponer el producto a la venta.
- Lo establece el fabricante.
- No es una fecha de seguridad alimentaria.

“SE RECOMIENDA USAR EN LA FECHA DE CADUCIDAD O ANTES”

- Le informa sobre la calidad de los alimentos.
- No es una fecha de seguridad alimentaria.
- Fecha recomendada para conseguir el mejor sabor o calidad.

Seguridad del consumo de alimentos después de la fecha de caducidad:

- Los alimentos en mal estado desarrollan un olor, sabor o textura poco agradables debido a la presencia natural de bacterias. Si los alimentos han desarrollado estas características de deterioro, no deben consumirse.
- Las bacterias pueden proliferar y provocar enfermedades transmitidas por alimentos, si estos se manipulan incorrectamente antes o después de la fecha de caducidad que figura en el envase.
- Si observa decoloración o problemas de conservación del envase, el alimento no debe consumirse.

Como consumidor, esto es lo que puede hacer:

¿Está considerando comprar alimentos en una tienda de excedentes o de salvamento, o en otro tipo de tienda de ofertas? Siga los mismos consejos de seguridad alimentaria que seguiría al comprar alimentos en cualquier otro lugar.

No compre alimentos enlatados o envasados que tengan alguna de estas características:

- Hinchado o con abultamiento.
- Abollado a lo largo de las costuras.
- El empaque ha sido resellado o reparado.
- Oxidado a lo largo de las costuras.
- Envases con fugas o rotos.

Tenga en cuenta que:

- Los alimentos que deben refrigerarse han de mantenerse a una temperatura igual o inferior a 41 °F. Evite comprar alimentos refrigerados que se mantengan a temperaturas superiores.
- No compre alimentos congelados cuyos envases muestren que el alimento de su interior podría haberse derretido y luego vuelto a congelar.
- Pregunte al encargado de la tienda si han cambiado las etiquetas de las latas o los envases. Si es así, es posible que en la nueva etiqueta no figuren los ingredientes o los números de lote correctos. Esto es particularmente importante si tiene alergia a algún alimento u otra restricción dietética, o si un alimento ha sido retirado del mercado.

Puede encontrar información adicional aquí:

[Datación de productos alimenticios \(usda.gov\)](https://www.usda.gov)

[Datación de productos alimenticios | Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria \(usda.gov\)](https://www.datcp.wi.gov)

[Alimentos excedentes, recuperados y donados | Administración de Alimentos y Medicamentos \(Food and Drug Administration, FDA\)](https://www.fda.gov)



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datcp.wi.gov>