



Información Acerca de la Seguridad de los Alimentos

Fecha de Productos Alimenticios

El tipo de fecha "Best if Used By" (Mejor si se consume hasta el día) puede encontrarse en la etiqueta de productos de carne de res, aves o huevos. ¿Se requieren las fechas en estos productos? ¿Eso significa que no es seguro consumir el producto después de esa fecha? A continuación, se proporciona información general que responde a estas y otras preguntas sobre el fechado de productos.

¿Qué es el Fechado de Productos Alimenticios?

Existen dos tipos de fechado que pueden indicarse en la etiqueta del producto. "Open Dating" (Fechado Abierto) es una fecha calendario aplicada al producto alimenticio por parte del fabricante o minorista. La fecha calendario le proporciona a los consumidores información sobre el período de tiempo estimado en el cual el producto será de mejor calidad y ayuda a la tienda a determinar cuánto tiempo se debe ofrecer el producto para la venta. "Closed Dating" (Fecha Cerrada) es un código que consiste en una serie de letras y/o números aplicados por los fabricantes para identificar la fecha y la hora de producción.

¿La Ley Federal Requiere el Fechado de Productos Alimenticios?

A excepción de las fórmulas para infantes, las reglamentaciones federales no requieren el fechado de los productos¹.

En el caso de la carne, aves y productos de huevo bajo la jurisdicción del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS), las fechas pueden ser aplicadas voluntariamente siempre que estén etiquetadas de una manera que sea veraz y no engañosa y en cumplimiento con la reglamentación del FSIS². Para ser válida, la fecha calendario debe expresar tanto el mes como el día del mes. En el caso de los productos no perecederos y congelados, también debe indicarse el año. Además, justo al lado de la fecha, debe haber una frase que explique el significado de esa fecha, como "Best if Used By" (Mejor si se consume hasta el día).

¿Las Fechas son para la Seguridad de los Alimentos o la Calidad de los Alimentos?

Los fabricantes proporcionan un fechado para ayudar a los consumidores y minoristas a decidir cuando los alimentos son de mejor calidad. A excepción de la fórmula para infantes, las fechas no son un indicador de la seguridad del producto y no son exigidas por la ley federal.

¿Cómo Determinan las Fechas de Calidad Los Fabricantes?

Factores que incluyen la cantidad de tiempo y la temperatura en la que se tiene un alimento al realizar la distribución y oferta para la venta, las características del alimento, y el tipo de empaque, afectarán el tiempo en que un producto es de óptima calidad. Los fabricantes y minoristas tendrán en cuenta estos factores para determinar la fecha en la cual el producto es de mejor calidad.

Por ejemplo, la salchicha fabricada con determinados ingredientes utilizados para preservar la calidad del producto o carne de res fresca, envasada en un sistema de envasado de atmósfera modificada que ayuda a garantizar que el producto se mantenga fresco durante el mayor tiempo posible. Estos productos normalmente conservarán la calidad del producto durante un período de tiempo más largo debido a la manera en que se formulan o empaquetan.

La calidad de los productos perecederos puede deteriorarse después de la fecha; sin embargo, dichos productos aún serían seguros si se manipulan adecuadamente. Los consumidores deben evaluar la calidad del producto antes de su consumo para determinar si el producto muestra signos de deterioro.

¹ La Administración de Medicamentos y Alimentos de los EE.UU. requiere una fecha de "Use-By" (Consumir hasta el día) en las fórmulas para infantes. El Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) no requiere etiquetas de fecha de calidad o de seguridad de los alimentos para los productos que se encuentran bajo su supervisión. Sin embargo, el USDA requiere una "fecha de empaque" para los productos avícolas y los productos tratados térmicamente, comercialmente estériles, para ayudar a identificar los lotes de productos y facilitar las actividades de seguimiento en caso de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos (véase 9 CFR 381.126 y 431.2 (e), respectivamente).

² 9 CFR 317.8, 381.129, and 590.411

¿Qué Tipos de Alimentos están Fechados?

El fechado abierto (“Open Dating”) se encuentra en la mayoría de los alimentos, incluyendo la carne, las aves, los huevos y productos lácteos. Las fechas cerradas o codificadas (“Closed Dating”) son una serie de letras y/o números, y normalmente aparecen en productos no perecederos como latas y cajas de comida.

¿Qué Frases de Fechado-Etiquetado se Usan?

No hay una descripción uniforme o universalmente aceptada que se utilice para fechado abierto (“Open Dating”) en las etiquetas de los alimentos en los Estados Unidos. Como resultado, hay una gran variedad de frases utilizadas en las etiquetas para indicar las fechas de calidad.

Algunos ejemplos de frases comúnmente utilizadas son:

- La fecha de **Mejor si se Consume Hasta/Antes del día (“Best if Used By/Before”)** indica cuando un producto tendrá mejor sabor o calidad. Esta no es una fecha de compra o seguridad.
- La fecha de **Vender hasta el día (“Sell-by”)** le indica a la tienda por cuánto tiempo exhibir el producto para su venta con propósitos de gestión de inventario. No es una fecha de seguridad.
- La fecha de **Consumir hasta el día (“Use-By”)** es la última fecha recomendada para consumir el producto estando en su óptima calidad. No es una fecha de seguridad excepto cuando se usa en fórmula para infantes como se describe a continuación.
- La fecha **Congélese antes del día (“Freeze-By”)** indica cuando un producto debe congelarse para mantener su óptima calidad. Esta no es una fecha de compra o de seguridad.

¿Qué Frases de Fechado-Etiquetado recomienda el FSIS?

El USDA estima que el 30 por ciento del suministro de alimentos se pierde o se desperdicia a nivel minorista y de consumo. Uno de los causantes del desperdicio de alimentos surge de los consumidores o minoristas que desechan alimentos sanos debido a la confusión sobre el significado de las fechas que se muestran en la etiqueta. Para reducir la confusión de los consumidores y la comida desperdiciada, el FSIS le recomienda a los fabricantes de alimentos y los minoristas que aplican las fechas al producto que utilicen la fecha Mejor si se consume hasta el día (“Best if Used By”).

3 <http://www.usda.gov/oce/foodwaste/sources.htm>

Los estudios demuestran que esta frase le hace entender a los consumidores que el producto será de la mejor calidad si se utiliza antes de la fecha calendario mostrada. Los alimentos que no exhiben signos de deterioro se consideran sanos y pueden ser vendidos, comprados, donados y consumidos posterior a la fecha etiquetada de Mejor si se consume hasta el día (“Best if Used By”).

¿Es Seguro Consumir los Alimentos Después de la Fecha?

A excepción de la fórmula para infantes (descrita a continuación), si la fecha se cumple cuando el producto está almacenado en el hogar, este debe ser seguro y sano si se maneja adecuadamente hasta que sea evidente el deterioro temporal ([Refrigerar, Refrigerare los alimentos de inmediato](#)). Los alimentos deteriorados tendrán un olor, sabor o textura raro debido a bacterias de descomposición que aparecen naturalmente. Si un alimento desarrolla dichas características de deterioro, no debe comerse.

Los microorganismos tales como el moho, las levaduras y las bacterias pueden multiplicarse y provocar que los alimentos se deterioren. Los virus no pueden crecer en los alimentos y no causan deterioro. Existen dos tipos de bacterias que se pueden encontrar en los alimentos: bacterias patógenas, que causan enfermedades transmitidas por los alimentos, y las bacterias de descomposición, que no causan enfermedades, pero hacen que los alimentos se deterioren y desarrollen características desagradables tales como un sabor u olor indeseable que hacen que la comida no sea sana. Cuando las bacterias de descomposición tienen nutrientes (alimentos), humedad, tiempo y temperaturas favorables, estas condiciones les permiten crecer rápidamente y afectar la calidad de los alimentos. El deterioro de alimentos puede ocurrir mucho más rápido cuando estos no se almacenan o manipulan adecuadamente. El cambio en el color de la carne o de las aves no es un indicador de deterioro ([El color de las carnes y de aves](#)).

¿Cuáles son los Requisitos para el Fechado de Fórmula para Infantes?

La reglamentación federal requiere una fecha de Consumir hasta el día (“Use-By”) en la etiqueta del producto de fórmula infantil que esté bajo la inspección de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) de los EE.UU. El consumo antes de esta fecha asegura que la fórmula no contenga una cantidad inferior de cada nutriente, tal como lo indica la etiqueta. La fórmula debe mantener una calidad aceptable para pasar a través de una tetina de biberón típica.

La fecha de Consumir hasta el día ("Use-By") la selecciona el fabricante, el empaquetador o el distribuidor del producto en base al análisis del producto a lo largo de su vida útil, la pruebas y otra información. También se basa en las condiciones de manejo, almacenamiento, preparación y uso impresas en la etiqueta. No compre o utilice la fórmula para bebé después de su fecha de Consumir hasta el día ("Use-By").

¿Qué Significan los Códigos de Lata?

Los códigos de lata son un tipo de fechado en código que permiten el seguimiento del producto en el comercio interestatal. Estos códigos también les permiten a los fabricantes rotar sus existencias y localizar sus productos en caso de una retirada.

Los códigos de lata se indican como una serie de letras y/o números y se refieren a la fecha en que el producto fue enlatado. Estos códigos no deben ser interpretados por el consumidor como fecha de Mejor si se consume hasta el día ("Best if Used By").

Las latas deben exhibir un código o la fecha de enlatado. Las latas pueden también llevar fechado abierto ("Open Dating") o calendario. Normalmente, estas son fechas de Mejor si se consume hasta el día para una calidad óptima. Descarte latas que están abolladas, oxidadas o abultadas. Los alimentos enlatados de alto contenido de ácido (por ejemplo, tomates y frutas) conservarán su óptima calidad por 12 a 18 meses. En tanto que, los alimentos de bajo contenido de ácido (por ejemplo, las carnes y las hortalizas) se conservarán por dos a cinco años. Se puede encontrar información adicional sobre el enlatado de alimentos y el manejo de alimentos enlatados en [Seguridad de los Alimentos No Perecederos](#)

¿Se Pueden Donar Alimentos Después de que Pase la Fecha?

Sí. La calidad de los productos perecederos puede deteriorarse después de que pase la fecha, pero se considera que los productos siguen siendo sanos si no presentan signos de deterioro. Los bancos de alimentos, otras organizaciones de beneficencia y los consumidores deben evaluar la calidad del producto antes de su distribución y consumo para determinar si hay cambios notables en la sanidad de este ([Pautas de Seguridad de los Alimentos para Donarlos](#)).

¿Qué Significan las Fechas en los Cartones de Huevos?

El uso de una fecha de Vender hasta el día o Vence (EXP) no atiende a una regulación federal, pero puede ser necesaria, tal como se define en las leyes de huevos del estado donde los huevos se comercialicen. Algunas leyes de huevo estatales no permiten el uso de la fecha de vender hasta el día.

Muchos huevos llegan a las tiendas sólo unos pocos días después de que la gallina los pone. Los cartones de huevos con el sello de clasificación del USDA deben indicar la "fecha de empaque" (el día en que los huevos fueron lavados, clasificados y colocados en el cartón). Este número es un código de tres dígitos que representa el día consecutivo del año iniciando con el 1 de enero siendo el 001 y que finaliza con el 31 de diciembre siendo el 365. Cuando se indique una fecha de vender hasta el día ("Sell by") en un cartón con el sello de clasificación del USDA, la fecha en código no puede exceder los 30 días partiendo de la fecha del empaque.

Posterior a la compra de huevos, se recomienda refrigerarlos en su empaque de cartón original y colocarlos en la parte más fría del refrigerador, no en la puerta debido a la pérdida de frío debido a la constante apertura de la puerta.

¿Por qué hay Códigos de Barras en los Empaques de Alimentos?

El Código de Producto Universal (UPC, en inglés) es un tipo de código de barras que aparece en los empaques representado por líneas negras de diferentes grosores encima de una serie de números. No son requeridos por la regulación, pero los fabricantes los imprimen en la mayoría de las etiquetas de los productos porque los escáneres en los supermercados pueden "leerlos" rápidamente para registrar el precio en la caja. Los códigos UPC también son utilizados por las tiendas y los fabricantes para propósitos de inventario y de información de mercadeo. Cuando es leído por una computadora, el UPC puede revelar información específica tal como el nombre del fabricante, el nombre del producto, el tamaño del producto y el precio. Estos números no se utilizan para identificar productos retirados.

Un código de Unidad de Almacenamiento de Inventario (SKU, en inglés) es un número asignado a un producto por una empresa o minorista para fines de inventario y operaciones internas. Un producto determinado puede tener diferentes SKU si es vendido por empresas o minoristas diferentes.

¿Cómo Afecta el Fechado en Etiqueta al Desperdicio de Alimentos?

La confusión sobre el significado de las fechas aplicadas a los productos alimenticios puede llevar a que los consumidores descarten alimentos sanos.

En un esfuerzo por reducir el desperdicio de alimentos, es importante que los consumidores comprendan que las fechas que se aplican a los alimentos se refieren a la calidad y no a la seguridad. Es seguro consumir productos alimenticios después de la fecha de la etiqueta, y sin importar la fecha, los consumidores deben evaluar la calidad del producto alimenticio antes de consumirlo.

¿Dónde puedo Encontrar Información sobre la Manipulación Adecuada de Alimentos?

Cuando los alimentos no se manipulan adecuadamente, antes o después de la fecha del paquete, las bacterias, incluyendo las bacterias patógenas que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos, pueden multiplicarse rápidamente. Por ejemplo, si se lleva una ensalada de pollo frío a un picnic y se deja a temperatura superior a 40°F (4.4°C) durante más de dos horas (una hora si las temperaturas son de 90°F (32.2°C) o superiores), el producto no debe consumirse. Otro ejemplo de un posible mal manejo sería la carne y los productos avícolas que han sido descongelados inapropiadamente o manipulados por personas que no practican buena higiene. Asegúrese de seguir las instrucciones de manejo y preparación indicadas en la etiqueta para garantizar la máxima calidad y seguridad. Encontrará información adicional sobre las prácticas de manejo salubre de alimentos en el hogar en [Revise Sus Pasos](#) y [El Descongelar](#).

¿Tiene Preguntas sobre la Seguridad de los Alimentos?

Llame gratis a Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA al

1-888 -MPHotline (1-888-674-6854)

La Línea de Información está disponible todo el año en el horario entre las 10 a.m. y las 6 p.m. (Hora del Este)

De Lunes a Viernes.

Envíe preguntas por correo electrónico a

MPHotline@usda.gov.

Los consumidores con preguntas acerca de la seguridad de los alimentos también pueden contactar a

"Pregúntele a Karen", la representante virtual del FSIS.

Disponible 24/7 en PregunteleaKaren.gov.