

DIAS CONTADOS

PODEMOS FIARNOS DE LAS FECHAS DE VENCIMIENTO?

La fecha de vencimiento de los alimentos deja muchas preguntas por contestar: "¿Sigue siendo válida después de abrir el envase?" "¿Podemos consumirlo aunque la fecha se haya pasado algunos días?" "¿Cuáles pueden ser las consecuencias?" Un producto vencido puede provocar enfermedades graves... o no tener absolutamente ningún efecto.

En 1865, el barco de vapor Bertrand se hundió mientras transportaba provisiones a Fort Benton, en Montana (Estados Unidos). Entre los productos que los buzos recuperaron medio siglo después había conservas de ketchup, melocotones al brandy, miel, ostras, tomates, pimienta roja y menestra de verduras. Cuando fueron analizados por expertos de la Asociación Nacional de Industrias de la Alimentación (NFPA), éstos comprobaron con asombro que los alimentos mantenían sus niveles de proteínas y calcio, y la presencia de hierro había aumentado, aunque no quedaban ni rastro de vitamina C.

Pero de esta anécdota no debe extraerse la conclusión de que las conservas duran eternamente. Con el tiempo los alimentos evolucionan, se alteran y, por tanto, deben consumirse respetando su aptitud para el consumo y condiciones de conservación.

La legislación en nuestro país, son las Normas de Rotulación para el Mercosur, que incluye aquellos productos que se comercializan entre los países parte(Uruguay, Brasil, Paraguay y Argentina), como así también los productos que circulan en nuestro territorio.

Todo producto que provenga de otro país, debe reunir las mismas condiciones de rotulación que uno que se elabora aquí.

Cuando vamos de compra, nos encontramos en los productos, fundamentalmente, tres tipos de leyendas: Consumir preferentemente antes de... o Consumir preferentemente antes del final de... o Fecha de caducidad... No significan lo mismo.

Consumir preferentemente antes de... o Consumir preferentemente antes del final de... "La fecha de consumo preferente delimita el tiempo en el que el fabricante garantiza que el producto, siempre que se haya conservado y manipulado correctamente, llegar al consumidor en perfectas condiciones nutritivas y organolépticas, es decir, de color, sabor, aroma, textura...".

En la provincia de Río Negro, el Consejo Provincial de Salud Pública, a través del la Dirección de Salud Ambiental, ha sancionado una Resolución, en la que

se pone de manifiesto que, todo producto alimenticio que posee leyendas referentes a la duración mínima, ser considerada como la fecha límite de expendio del producto.

Fecha de vencimiento. Los alimentos que llevan fecha de vencimiento o duración mínima, como la leche, yogures, postres a base de leche, crema,... no se consideran aptos para el consumo humano pasada esa fecha, ya que son propensos a sufrir contaminación microbológica. Es por ello que aconsejamos no adquirir ni consumir productos vencidos.

Cuidado con el moho

Cada año mueren en Estados Unidos 9.000 personas por consumir alimentos en mal estado, y millones enferman por manipularlos y consumirlos de forma inadecuada.

La gran parte de las gastroenteritis tiene su origen en la ingesta de alimentos. En algunos casos, se debe a haberlos consumido vencidos. Sin embargo, a veces el problema proviene de una deficiente manipulación o conservación.

Como regla general, no deben consumirse alimentos enmohecidos, cortados, con olores fuertes o de coloración dudosa. Los mohos, en algunos casos pueden ser dañinos y provocar intoxicaciones.

Como han denunciado organizaciones internacionales de consumidores, las etiquetas de los alimentos deberían incluir más información. Entre estas, qué hacer con las porciones sobrantes, como prevenir las contaminaciones entre alimentos, qué utensilios deben utilizarse para manipularlos, cómo cocinar los productos para conseguir el mejor sabor y calidad, y cómo guardar adecuadamente las sobras de un producto ya cocinado.

Comer o no comer, he aquí la decisión

“Está en buen estado?”

#Galletitas: no crujen, enranciamiento, rotas.

#Pastas: cambios de color, endurecimientos, roturas.

#Té: pérdida de aroma, absorción de olores extraños.

#Café,: pérdida de aroma, enranciamiento.

#Pan y facturas: Endurecimientos y mohos.

#Pescado fresco: mal olor.

#Queso: enranciamiento, oscurecimiento, moho.

#Alimentos precocinados: enranciamiento, pérdida de color.

#Lácteos: cortados, mohos, mal olor... contaminados.

#Enlatados: hinchados, oxidados, abollados, rotos.

Medidas preventivas

#Examinar las ofertas que se nos presentan, puede tratarse de alimentos que est,n a punto de vencerse o en mal estado (latas abolladas).

#Jamás vuelvas a congelar alimentos que hayas descongelado.

#Conservar en heladera todo producto que en su rotulación, así lo indique.

#Siempre que sobre un producto enlatado, es muy importante que lo saque del envase y se ponga en otro recipiente, ya sea de vidrio o de plástico.

#Nunca adquiera productos alimenticios que no posean rotulación.

“Funciona bien su heladera? y “La del comercio donde adquiere sus alimentos?

Cuando adquirimos los productos alimenticios, hay que verificar en su rótulo si existe la leyenda, "conservar en heladera o manténgase refrigerado" o "una vez abierto conservar en heladera". De esta manera cuidaremos que no se corte la cadena de frío, ya que de lo contrario estaríamos favoreciendo la descomposición del producto.

Además hay que tener sumo cuidado que la heladera del hogar funcione bien, al igual que las del mercado, porque estaríamos consumiendo un alimento NO APTO.

Hay que tomar conciencia, que hay productos que deben estar en la heladera, no como sucede en la exhibición de las pre-pizzas, que se encuentran sobre el mostrador.

“Qué, consejos básicos deben seguir los consumidores a la hora de manipular los alimentos?

Aunque parezca obvio, es fundamental lavarse las manos después de ir al baño, porque lo contrario es causa directa de muchas infecciones.

“Qué debemos hacer si nos venden un producto vencido?

Si ha vencido, exigir al comerciante la devolución del dinero o un nuevo producto, ya que es prohibido por ley que se vendan pasadas la fecha de vencimiento. Otra opción es denunciar ante las autoridades de Salud Pública (SALUD AMBIENTAL) o en la Municipalidad Local-Area de Fiscalización Ambiental.