
ALIMENTACIÓN

El Etiquetado

La etiqueta de los productos alimenticios es algo así como su carné de identidad. En ella figuran diferentes informaciones sobre el producto que debemos leer antes de adquirirlo o consumirlo.

Información obligatoria

- Nombre del producto y su estado físico (congelado, esterilizado etc).
- Lista de ingredientes y aditivos.
- El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 %.
- La cantidad neta para productos envasados.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
- Modo de empleo cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto.
- Identificación de la empresa.
- Lote de fabricación.
- Lugar de origen o procedencia.

Sepa interpretar el sentido del marcado de las fechas:

-“Consumir preferentemente antes de...”

Indica la fecha hasta la que el producto mantiene todas sus propiedades en condiciones de conservación

adecuadas. Después de esta fecha, el alimento aún puede ser satisfactorio desde el punto de vista sanitario, si bien pueden haber variado alguna de sus características como el olor, sabor, etc... Debe indicar:

- Día y mes cuando la duración es inferior a tres meses.
- Mes y año cuando es superior a tres meses e inferior a 18 meses.
- Año cuando es superior a 18 meses
- “Fecha de caducidad”

A partir de esta fecha, el alimento ya no es apto para el consumo. Es obligatoria en los productos perecederos a corto plazo que puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana. La fecha de

caducidad deberá expresarse según este orden: Día, mes y, eventualmente, año.

Seguridad Alimentaria

- Fijarse siempre en la fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Cuando manipule alimentos en su domicilio utilice superficies y utensilios limpios.
- Limpie las superficies y utensilios después de haber manipulado un alimento crudo si vamos a manipular seguido otros alimentos.
- Cuidar la higiene personal
- Aplicar la temperatura y el tiempo adecuado en el cocinado de alimentos para eliminarlos gérmenes nocivos.
- No calentar varias veces la misma comida.
- Conservar los alimentos tapados.

Normativa: Real decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. BOE. 202 de 24 de agosto.

Enlaces:

- Agencia Estatal de Seguridad Alimentaria (<http://www.aesan.msc.es/>)
- Gobierno de La Rioja. (<http://www.larioja.org>)