

Los envases cumplen una función importante de protección del alimento frente a la contaminación externa, por lo que es indispensable que estén perfectamente cerrados e íntegros.



No compre alimentos cuando, por ejemplo, las latas tengan señales de corrosión, presenten golpes o estén hinchadas, o envases de alimentos congelados que estén rotos o mojados.

Conservación de alimentos envasados

Los alimentos que se adquieren en las tiendas van acompañados de una información detallada en sus etiquetas, cuando van envasados, o en los carteles colocados sobre o cerca de los mismos, cuando se venden sin envasar. Las industrias y los responsables de los establecimientos de alimentación están obligados a ofrecer esta información para que los consumidores conozcan las características de los alimentos y puedan elegir con total seguridad según sus gustos y exigencias.

Las etiquetas de los envases llevan una información general que aparece en todos los alimentos envasados y otra específica que explica las características de determinados alimentos y las condiciones en que ese alimento debe conservarse sin abrir y una vez abiertos hasta que los hayamos consumido.

La fecha de duración mínima indica la fecha hasta la cual el alimento mantiene sus características específicas, siempre que se haya conservado en las condiciones que figuran en su etiqueta (refrigerado, congelado...). Esto quiere decir que si se supera la fecha de duración mínima, habiéndolo mantenido en las condiciones adecuadas, el alimento puede seguir siendo seguro, pero empieza a perder sus características específicas. No obstante, a partir de un tiempo difícil de determinar, ese alimento perderá también su condición de alimento seguro. En cualquier caso, no es recomendable sobrepasar esas fechas y sí conviene mejorar la organización de las comidas de forma que los productos se consuman dentro de sus fechas de duración mínima.

Ciertos alimentos, como los huevos y los que llevan la leyenda "fecha de caducidad", se conservarán sólo hasta la fecha que figura en su etiqueta. La fecha de caducidad se etiqueta en alimentos muy perecederos porque pueden suponer un riesgo para el consumidor después de un tiempo de conservación corto.

Cuando se abran los envases (leche esterilizada, salsa mayonesa...) es importante leer las instrucciones del fabricante que aparecen en el etiquetado, manteniéndolos en esas condiciones (por ejemplo, en el frigorífico) hasta su uso completo.

El tratamiento de esterilización se rompe cuando el envase se abre y pueden crecer las bacterias si se mantiene a temperatura ambiente.

En el caso de alimentos o bebidas enlatados, una vez abierta la lata, nunca se mantendrán en su propio envase, porque el alimento puede acumular estaño de la lata en presencia de aire. La mejor práctica en este caso es guardar el alimento o bebida en envases de plástico o cristal y conservarlos en el frigorífico hasta su consumo.