



Fitxa 3: CADUCITAT DELS ALIMENTS

CODI D'ALIMENTS

En llatí el "Codex alimentarius" -Codi d'aliments-, és una col·lecció reconeguda internacionalment d'estàndards, codis de pràctiques i altres recomanacions relatives als aliments, la seva producció i seguretat alimentària, per a la protecció de consumidor.

Oficialment aquest codi és mantingut al dia per la Comissió de Codex Alimentarius, un cos conjunt amb la FAO (Organisme pertanyent a les Nacions Unides i a la Organització Mundial de la Salut (OMS). El seu objectiu, ja des de 1963, és la protecció de la salut dels consumidors i assegurar les pràctiques en el comerç internacional d'aliments.



VIDA ÚTIL DELS ALIMENTS

La vida útil d'un aliment indica el temps que transcorre des de la seva elaboració fins que es deteriora. Factors com la temperatura, la llum o l'oxigen poden fer variar aquest període. És, en definitiva, el temps durant el qual l'aliment ha de conservar les seves característiques sensorials, físiques, químiques, funcionals o microbiològiques i,

en cas necessari, complir amb la informació nutricional indicada a l'etiqueta sempre que s'emmagatzemi correctament.

La legislació és clara referent a això i pel que fa al marcadors de dates dels productes estableix dos tipus de dates:

1. La data de durada mínima: "consumir preferentment abans de", que indica la data fins a la qual els aliments conserven les seves propietats específiques quan són correctament emmagatzemats i que inclou aspectes organolèptics i nutritius.
2. La data de caducitat: en el cas de productes alimentaris microbiològicament molt peribles i que per això puguin suposar un perill immediat per a la salut humana després d'un curt període de temps, la data de durada mínima es canviarà per la data de caducitat, expressada mitjançant la llegenda 'data de caducitat', seguida de la mateixa data o d'una referència al lloc on s'indica la data en l'etiqueta. Aquestes informacions es completaran amb una descripció de les condicions de conservació que hauran de respectar-se.

Alguns aliments no requereixen indicacions de data de durada, com fruites i hortalisses fresques sense processar, vins, productes de fleca de consum immediat, sal de cuina i vinagres, sucre, productes de confiteria elaborats gairebé de forma exclusiva amb aquest ingredient.

Pel que fa a la llista de dades obligatòries en l'etiquetatge d'aliments es manté la exigència de la data de durada mínima o la de data de caducitat.

A QUI LI CORRESPON ESTABLIR LA VIDA ÚTIL?

Com a regla general, excepte una altra disposició específica, la decisió d'indicar 'data de caducitat' en lloc de 'consumir preferentment abans de' és decidida per l'operador de l'empresa alimentària. També l'empresari de la indústria alimentària és el principal responsable de la seguretat alimentària, i serà ell qui determini la data de caducitat o de consum preferent dels aliments que comercialitzi, de manera que es garanteixi la seguretat del producte.

D'altra banda, els empresaris de les indústries alimentàries responsables de la fabricació dels productes alimentaris realitzaran estudis microbiològics per investigar el compliment dels criteris al llarg de tota la seva vida útil.



Un cop establerta i declarada la vida útil, sigui la que sigui la indicació triada, es transforma en un contracte entre l'empresa alimentària i els seus clients, fins al punt que l'aliment mantingut en les condicions de emmagatzemament indicades, dura com a mínim fins a la data indicada. Per tal d'estar segurs amb la data de caducitat indicada, les empreses han d'haver fet tot el necessari per establir una data de caducitat correcta. L'etiquetatge d'un producte amb una data implica que és la correcta. Per tant si un aliment es etiquetat amb una data incorrecta, l'empresa és susceptible de ser expedientada.

Per tot el que s'ha dit, convé saber que si s'adquireix un aliment 'passat de data' es té dret a que el venedor / proveïdor el barati per un altre del qual la data de caducitat o de consum preferent no hagi passat.

QUINA ÉS LA VIDA ÚTIL D'UN ALIMENT?

Tots els aliments es fan malbé i ho fan de maneres distintes i amb diferent ritme. Fins i tot en els casos excepcionals com el formatge o el vi, en els quals l'acceptació del producte millora amb l'emmagatzematge (maduració / criança) la seva qualitat, es deteriora sense excepció un cop superat el seu punt òptim de qualitat.

Sense caure en generalitzacions excessives, la majoria dels casos de deteriorament dels aliments poden explicar-se per mitjà d'un o més dels següents mecanismes:

- Augment o disminució del contingut en humitat i / o vapor d'aigua per transferència dels mateixos.
- Transferència física d'oxigen, olors o aromes.
- Canvis induïts o iniciats per l'exposició a la llum diürna o artificial.
- Canvis químics o bioquímics.
- Canvis microbiològics.

En qualsevol cas, la temperatura és el factor individual ambiental més important i exerceix la seva influència sobre tots els mecanismes citats, motiu per el qual es necessari avaluar el seu efecte en qualsevol estudi de caducitat.

Per tant, la primera passa a donar en l'estudi de la caducitat d'un producte és conèixer el seu mecanisme de deteriorament. La manera en què els aliments es fan malbé i la durada de la seva vida útil estaran influenciats per diversos factors, que són les propietats del producte final i de l'entorn en què es va elaborar, emmagatzemar, distribuir i utilitzar.

I SI JA S'HA OBERT L'ENVÀS?

Les dates, tant de caducitat com de consum preferent, estan establertes pel fabricant segons estrictes criteris sanitaris i de qualitat en unes condicions de conservació estàndard (temperatura, humitat, llum solar) recomanades en l'envàs.

Si l'envàs protector està deteriorat o el producte s'obre, les condicions de conservació canviaran, de manera que les dates de consum preferent o caducitat seran diferents. En la majoria dels casos, el fabricant estableix el temps i noves condicions de conservació un cop obert l'envàs del producte.



ES POT ALLARGAR LA VIDA ÚTIL D'UN ALIMENT?

Els mètodes per allargar la vida útil s'han de basar en el coneixement dels diferents mecanismes implicats en el deteriorament dels aliments. Des d'un punt de vista purament científic, la capacitat d'allargar la vida útil dels aliments reflecteix un major coneixement dels mecanismes implicats en el seu deteriorament.

Un bon coneixement de les tecnologies de conservació que proporcionen la seguretat i estabilitat microbiològiques poden ser d'ajuda en la selecció de mètode més apropiat per allargar la vida útil.

A la pràctica, aquestes tècniques poden ser utilitzades independentment o, el que és més freqüent, en combinació. Avui dia hi ha la tendència d'usar processos que permetin

obtenir productes menys tractats o conservats, sense posar en perill la seva seguretat i, sovint, de més qualitat, tant real com percebuda.

La seguretat en l'alimentació no només depèn d'una data per la qual cosa cal tenir en compte on i com es conserven i manipulen els productes. Un cop tenim els aliments, és fonamental tenir el rebost en ordre. El lloc destinat a emmagatzemar aliments ha de tenir, a més, capacitat suficient, ser un lloc fresc, sec i amb una ventilació adequada, i a on s'emmagatzemaran només els aliments que es poden mantenir a temperatura ambient, com llegums, cereals i derivats (farina, pastes, galetes), sucre, sal, cafè, cacau, espècies, oli, llet esterilitzada o conserves.

La majoria de fruites i verdures poden conservar-se a temperatura ambient en un ambient sec, fresc i molt ben ventilat, però augmentarem la vida útil si els conservem en refrigeració. Per ser aliments de ràpid deteriorament, és imprescindible realitzar una acurada inspecció diària del seu estat. Les semiconserves, com les anxoves i alguns envasats al buit (embotits, salmó fumat), i els productes pasteuritzats necessiten temperatures de refrigeració.

Els aliments, encara que estiguin envasats, no han d'entrar mai en contacte amb el trespòl, ni s'han d'emmagatzemar amb productes de neteja o d'una altra naturalesa: els llocs d'emmagatzematge d'aliments només s'han de destinar a aquest fi.

Així mateix, per reduir el malbaratament alimentari cal calcular bé les necessitats. Com a última opció, els aliments refrigerats o congelats que estiguin a punt d'exhaurir la seva vida útil, poden elaborar-se i conservar-se en congelació, de manera que aconseguim ampliar el període en el qual es poden consumir.

COM GARANTIM LA INNOCUÏTAT DELS ALIMENTS A CASA ?

La cadena productiva dels aliments, per norma general, està controlada i és altament improbable que un aliment arribi contaminat al consumidor final. Però certs productes altament sensibles que es conserven sota unes estrictes condicions ambientals, poden suposar un risc fins i tot en el breu període d'emmagatzematge i manipulació a casa. Per aquest motiu, és recomanable complir una sèrie de requisits inclús a la llar, per garantir la seguretat alimentària de la família.

Primerament, és fonamental mantenir la neteja a la llar, especialment als llocs on es manipulen els aliments com pot ser la taula de la cuina, els fogons o els espais d'emmagatzematge (frigorífic, rebost, etc.) També és important una preparació prèvia a l'hora de manipular aliments. Estem parlant de la necessitat de tenir material apropiat i mans netes abans, durant i

després, però també de la neteja del propi producte si fos necessari. Encara que és necessari tractar cada producte amb les seves precaucions particulars, hi ha generalitats que no hem d'oblidar:

- Separació d'aliments crus i cuinats en tot el procés, des de l'emmagatzematge, fins a la utilització d'utensilis i recipients diferents.
- Cuinat complet d'aliments de risc com peix o ous, així com precaució al reescalfat.
- Tenir cura amb les temperatures, especialment d'aliments cuinats o que requereixen refrigeració.
- Control de dates de caducitat.

La innocuïtat dels aliments és una qüestió de salut pública i per això és responsabilitat de tots mantenir una neteja adequada dels productes que ens posem a la boca.

http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/es/

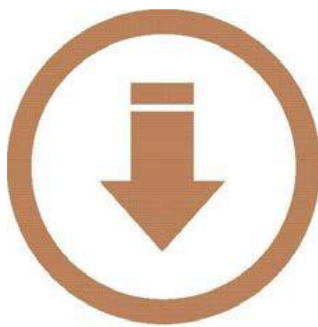
PER RECORDAR:

- ✚ Els dos aspectes més importants d'una vida útil acceptable són la seguretat i una qualitat que cobreixi les expectatives del consumidor.
- ✚ La indicació a l'etiqueta d'una data màxima de consum apropiada i fiable és un requisit legal. Aquesta data depèn de la vida útil del producte.
- ✚ La responsabilitat d'establir la vida útil d'un producte recau en l'elaborador i / o envasador.
- ✚ Si s'adquireix un aliment 'passat de data', tenim dret a que el venedor / proveïdor ho restitueixi per un altre del qual la data de caducitat o de consum preferent no hagi passat.
- ✚ Per establir la vida útil i, si escau, poder allargar-la és fonamental el coneixement dels mecanismes de deteriorament dels aliments.

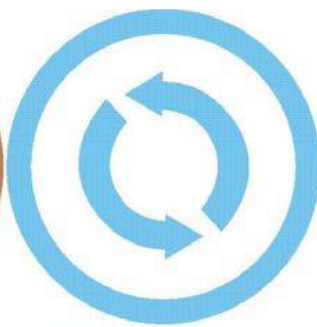
ENS PREGUNTEM:

1. Hem pensat alguna vegada en tots aquests consells?
2. Seguim les seves normes?
3. Quan comprem algun producte nou ens fixem en la seva composició i si està degudament etiquetat?
4. Comprovem sempre la data de caducitat o consum preferent?

i no oblidis...



Reducir



Reutilitzar



Reciclar