

Food Dates & Safety

A QUICK GUIDE TO FOOD DATE MEANINGS, SAFETY, & EXTENSIONS

Decoding Food Dates:¹

- **Sell-By:**
 - Used by manufacturers, the sell-by date tells the stores how long to display the product for sale.
 - Not a safety date.
- **Use-By:**
 - The Use-By Date refers to when the product should be consumed at peak quality.
 - Not a safety date, except when used for infant formula.
- **Best-By:**
 - Indicates when a product will have the best flavor or quality.
 - Not a safety date.
- **Expiration Date:**
 - Found only on infant formula, baby food, vitamins, and medications.
 - DO NOT buy or use after expiration date.

Sources: 1. USDA FSIS: Food Product Dating. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating>.
2. USDA FSIS: Shelf-Stable Food Safety. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/shelf-stable-food>.
3. Greater Pittsburgh Community Food Bank: Shelf Life of Food Bank Products. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/shelf-stable-food>

Food Safety²

Look out for these signs of spoilage/hazards and do not consume if present:

- ⊘ Mold, foul odor, off-flavor, or texture
- ⊘ Bulging, rusted, leaking, or deeply dented cans
- ⊘ Cracked container, safety seal broken or missing, loose or missing lids

Safe Extension Dates of Common Canned Products After Food Code Date:³

Canned Fruit	→	1-2 years
Canned Beans; Canned Meat (beef, chicken, pork, turkey); Canned Fish (salmon, tuna, mackerel)	→	3 years
Canned Vegetables with tomatoes	→	1-2 years
Canned Vegetables without tomatoes	→	2-3 years

Fechas en los alimentos y seguridad

UNA GUÍA RÁPIDA DE QUE SIGNIFICAN LAS FECHAS EN LOS ALIMENTOS, SEGURIDAD Y EXTENSIONES

Entendiendo las fechas en los alimentos: ¹

- **Sell-By (Vender-hasta):**
 - Usado por las industrias, la fecha vender-hasta le dice a las tiendas hasta cuando exhibir el producto a la venta.
 - No es una fecha de seguridad.
- **Use-By (Usar-hasta):**
 - La fecha Usar-hasta, se refiere hasta cuando el producto mantiene su mejor calidad.
 - No es una fecha de seguridad, excepto si es usada en fórmulas para bebés.
- **Best-By (Mejor-hasta):**
 - Indica hasta cuando el producto tendrá el mejor sabor o la mejor calidad.
 - No es una fecha de seguridad.
- **Expiration Date (Fecha de caducidad):**
 - Encontrada únicamente en fórmulas para bebé, comida para bebé, vitaminas y medicamentos.
 - **NO SE COMPRE** o use después de la fecha de caducidad.

Referencias: 1. USDA FSIS: Food Product Dating. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating>.

2. USDA FSIS: Shelf-Stable Food Safety. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/shelf-stable-food>.

3. Greater Pittsburgh Community Food Bank: Shelf Life of Food Bank Products. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/shelf-stable-food>

Seguridad Alimenticia ²

Identifique éstas señales de deterioro/peligros y no lo consuma si presenta:

- ⊗ Moho, mal olor, mal sabor o textura.
- ⊗ Latas hinchadas, oxidadas, con fugas, o muy golpeadas.
- ⊗ Contenedores rotos, sellos de seguridad rotos o perdidos, tapas perdidas o sueltas.

Extensión segura de fechas para alimentos enlatados después de su fecha marcada: ³

Fruta enlatada	→	1-2 años
Frijoles enlatados; carnes enlatadas (carne, pollo, cerdo, pavo); pescado enlatado (salmón atún, caballa)	→	3 años
Vegetales enlatados con tomates	→	1-2 años
Vegetales enlatados sin tomates	→	2-3 años