

DIRECTRICES PARA EVALUAR ALIMENTOS ENLATADOS

¡Cuando tenga dudas, tírelos!



ABOLLADURAS SEVERAS EN LA UNIÓN LATERAL, CERCA DEL BORDE O QUE EVITAN APILARLOS



UNIÓN LATERAL INCOMPLETA, ABULTAMIENTO O MALA SOLDADURA



EXTREMOS ABULTADOS O INFLADOS



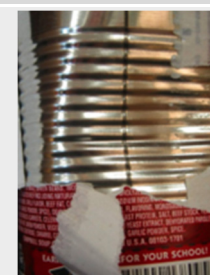
AGUJEROS U ORIFICIOS



FUGAS



ETIQUETAS FALTANTES O ILEGIBLES



ÓXIDO CON AGUJEROS



Guarde los alimentos enlatados y otros productos no perecederos en un lugar seco y fresco. Nunca los ponga arriba de la estufa, abajo del fregadero o en una cochera o sótano húmedos, o en un lugar expuesto a temperaturas extremas bajas o altas. Para tener la mejor calidad, guarde **los alimentos con alto contenido de ácido**, como tomates y otras frutas, hasta por **18 meses**. **Los alimentos bajos en ácido**, como carne y vegetales, pueden guardarse de **2 a 5 años**. Si las latas están en buenas condiciones (no tienen abolladuras, no están infladas u oxidadas) y han estado guardadas en un lugar fresco, limpio y seco, están seguras de manera indefinida.

A pesar de que es muy rara, una toxina producida por el *Clostridium botulinum* es el peligro más grande en los alimentos enlatados. **NUNCA USE** alimentos de contenedores que muestren señales de botulismo: fugas, abultamiento, óxido o latas muy abolladas; frascos quebrados; frascos con tapas sueltas o abultadas; alimentos enlatados con mal olor, o cualquier contenedor que dispare líquido cuando se abra. **¡NO PRUEBE ESE ALIMENTO!** Incluso la partícula más pequeña de la toxina *botulinum* puede ser mortal. (Servicio de Inspección de Seguridad de los Alimentos del USDA)