

Fechas de los productos alimentarios: ¿Qué se puede comer todavía?



Los fabricantes aplican una amplia variedad de etiquetas de fecha, como "caduca el", "consumir preferentemente antes de" y "vender antes de", para indicar hasta cuándo un alimento mantendrá su máxima calidad y sabor. Sin embargo, salvo en el caso de algunos productos como los preparados para lactantes, estas etiquetas de fecha se utilizan simplemente para indicar el punto máximo de frescura, refiriéndose a la calidad estimada de un producto y no a su seguridad para el consumo.

El Proyecto de Ley del Senado 1383 es un esfuerzo estatal en curso para reducir la eliminación de residuos orgánicos y los desechos de comida. Si entiende bien las etiquetas con la fecha de caducidad de los alimentos y su significado, puede ayudar a reducir los desechos de comida, evitando que se tiren alimentos que aún son perfectamente comestibles.

Para más información, visite stopfoodwaste.org/tips/eat/expiration-dates-video

"Mejor si se usa antes de"

- Indica cuándo el producto tendrá mejor sabor o calidad.

"Vender antes de"

- Indica a la tienda cuánto tiempo debe exponer el producto para la venta.

"Congelar antes de"

- Indica cuándo debe congelarse el producto para mantener su máxima calidad.

"Consumir antes de"

- La última fecha recomendada para usar el producto con su máxima calidad.
- No es una fecha de compra ni de seguridad (excepto en el caso de la fórmula para lactantes).

Vacíe, lave y seque para reciclar



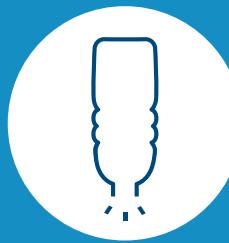
Si el contenedor de reciclables u orgánicos está contaminado con materiales inaceptables, es posible que no se le brinde el servicio y se le cobre una tasa de devolución.



Vacíe. Retire cualquier resto de comida o líquido.



Lave. Lave o enjuague ligeramente el objeto.



Seque. Agite para quitar el exceso de humedad o deje secar al aire.



DÍA DEL RECICLAJE EN AMÉRICA

16 DE NOVIEMBRE

Día del Reciclaje en América 2025

Cada año, el 15 de noviembre, millones de personas de todo Estados Unidos participan en el Día del Reciclaje. Usted puede ayudar a reducir los residuos y proteger nuestro medio ambiente reciclando de forma correcta y eficaz; asegúrese de que sus materiales reciclables están vacíos, limpios y secos antes de depositarlos en su carro de reciclaje.

Para más información sobre el Día del Reciclaje, visite epa.gov/circulareconomy/america-recycles-day

Basurero



Reciclaje



Vacio, limpio y seco

- No comida
- No papel
- No desechos de jardín
- Materiales no reciclables
- No desechos peligrosos



- No líquidos
- No productos textiles
- No alfombras
- No comida
- No desechos de jardín
- No desechos peligrosos
- No espuma de poliestireno

Los artículos reciclables deben estar sueltos (sin bolsa) o solamente en una bolsa transparente. Un segundo contenedor de reciclaje está disponible sin costo adicional. Llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para solicitarlo.



Órganicos



BOLSAS: Compostables BPI (que cumplan con la norma ASTM 6400) o de papel; no bolsas de plástico.

- No metal
- No vidrio
- No plástico
- No desechos peligrosos
- No utensilios ni vasos no compostables.
- No desechos de mascotas.



Dé las gracias, no genere basura

Acción de Gracias es un momento maravilloso para reunirse con la familia y los amigos, pero también puede generar una cantidad importante de residuos. Los estadounidenses generan un 25 % más de residuos durante las fiestas, y gran parte de ellos acaban en los basureros. Este año, considere la posibilidad de incorporar algunos hábitos sostenibles a las tradiciones familiares de Acción de Gracias.

Recicle donde pueda

Después de asar el pavo, asegúrese de enjuagar y reciclar las bandejas de aluminio. Son totalmente reciclables y nunca deberían acabar en la basura. No olvide reciclar también las latas y botellas de bebidas. Colocar un contenedor de reciclaje designado garantiza que los huéspedes sepan dónde tirar sus materiales reciclables.

Compostee o utilice su contenedor verde de orgánicos

Los restos de verduras, las cáscaras de fruta, el pan sobrante y otros restos de comida pueden compostarse en casa, creando una tierra rica en nutrientes para tu jardín. Si no composta, debe depositar los restos de comida en su contenedor verde de orgánicos.

Reutilizable sobre desecharable

Cambie los objetos desecharables por otros reutilizables, como servilletas de tela y platos lavables. Este sencillo cambio puede reducir significativamente la cantidad de residuos que genera. Anime a los invitados a traer recipientes reutilizables para las sobras, de modo que todos puedan disfrutar de una segunda ración y nada se desperdicie.

Traducciones disponibles:

Llame al servicio de atención al cliente para programar una recolección.
(925) 685-4711



English



impreso en
papel reciclado

 **REPUBLIC**
SERVICES