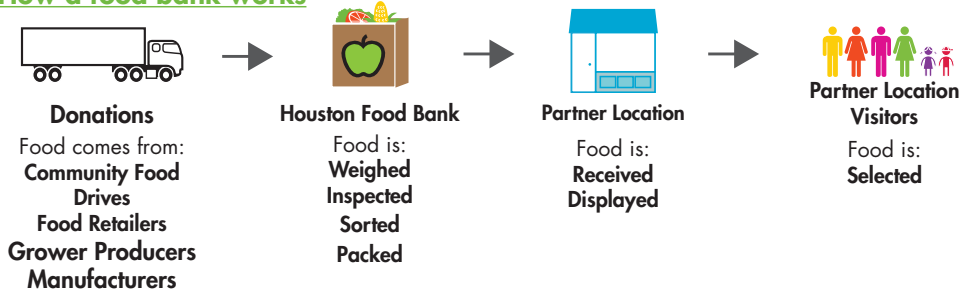


FOOD QUALITY

The Houston Food Bank strives to distribute the best quality of food we can. The Food Bank receives food from various sources; including growers and producers, grocery stores, USDA, and the public. Just like a grocery store, the Food Bank has to sort, inspect and process all product. Some of our product may look a little different – produce may be in weird shapes, cans may have slight dents, exterior packaging may be taped, and dates may have passed.

How a food bank works



Partner Food



According to the USDA Food Safety and Inspection Service, only infant formula requires expiration dating. All other foods are dated voluntarily by the manufacturer and the dates do not indicate if food is safe to eat or not, they simply indicate best quality of the item. There are three ways products are dated:

- **“Sell by”** tells the store how long to display the product for sale. You should buy the product before the date expires.
- **“Best if used by (or before)”** is a manufacturer’s recommendation for best flavor or quality. It is not a purchase or safety date.
- **“Use by”** is the last date recommended for use of the product while at peak quality. The manufacturer of the product has determined the date.

In general, most canned foods have a long shelf life, and when properly stored, can be eaten for several years. Cereal can be good for up to six months past “Best if Used By” date. Dry pasta and rice can be eaten for a year or two after their sell-by dates. Juice has a shelf-life of up to 12 months when stored unopened. According to the USDA, packaged and fresh meats can be safely eaten for up to a year after being frozen. The Houston Food Bank receives and freezes retail meat before expiration. It is then stored and transported to partners while maintaining proper temperature for safe consumption.

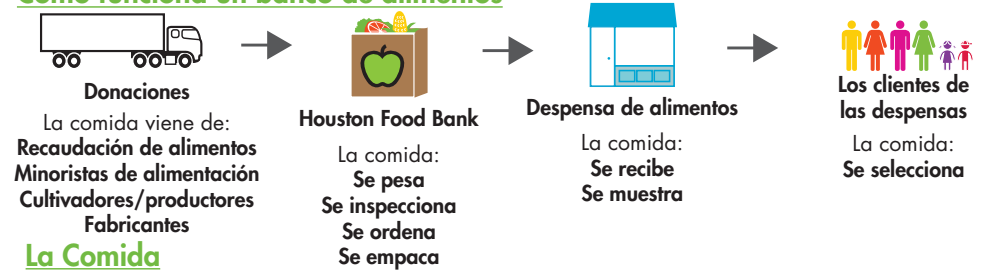
Please use your best judgment as well. If something seems questionable, don’t consume.

Questions? Call 832-369-9390 or for more information: houstonfoodbank.org/foodquality

LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Houston Food Bank se esfuerza por distribuir alimentos de la mejor calidad posible. El Banco de Alimentos recibe alimentos de diversas fuentes; incluyendo cultivadores y productores, supermercados, USDA y el público. Al igual que una tienda de abarrotes, el Banco de Alimentos tiene que clasificar, inspeccionar y procesar todos los productos. Algunos de nuestros productos pueden verse un poco diferentes: los productos pueden tener formas extrañas, las latas pueden tener ligeras abolladuras, el empaque exterior puede estar pegado y las fechas pueden haber pasado.

Cómo funciona un banco de alimentos



La Comida



De acuerdo con el Manejo Adecuado de los Alimentos y Servicio de Inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), solo la leche en polvo para bebés requiere de fecha de caducidad. Otras comidas tienen fechas que han sido puestas voluntariamente por las compañías de donde provienen. Estas fechas no indican si la comida es segura para comer o no, simplemente se usan para indicar la calidad del producto. Hay tres fechas que se usan en los productos:

- **“Sell by”** Explica por cuanto tiempo se muestra el producto en las tiendas para venderse. Usted debe comprar el producto antes de que se caduque.
- **“Best if used by (or before)”** La fecha recomendada para el mejor sabor o calidad. No indica una fecha de vencimiento.
- **“Use by”** La última fecha recomendada para consumir el producto cuando tiene la mejor calidad. El fabricante del producto ha determinado esta fecha.

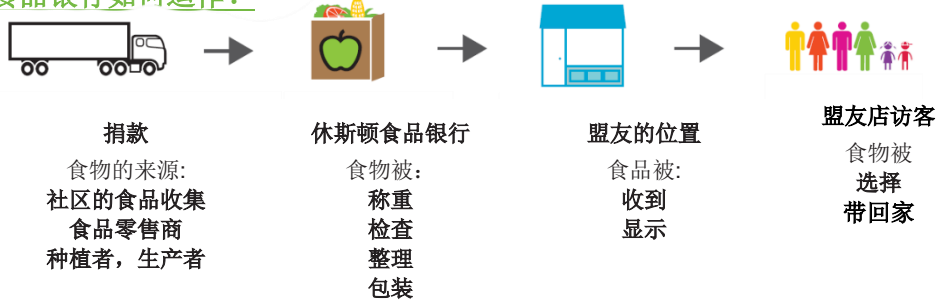
En general, la mayoría de las comidas enlatadas duran por mucho tiempo, si se mantienen guardadas apropiadamente, pueden durar varios años. Los cereales se pueden consumir hasta seis meses después de la fecha “Best if Used By” (Mejor calidad si se usa antes de...). Las pasta seca y arroz pueden ser consumidos de un año a dos después de la fecha “sell-by-dates” (Venda hasta ____ fecha), cuando se guardan sin abrir. De acuerdo al USDA, las carnes empaquetadas y frescas se pueden consumir sanamente hasta después de un año de haber sido congeladas. El Banco de Alimentos de Houston, recibe y congela las carnes que provienen de proveedores antes de su fecha de caducidad. Es después que son guardadas y transportadas a nuestros socios manteniendo siempre la temperatura adecuada para el consumo saludable. **Use el mejor juicio. Si algo parece cuestionable, no lo consuma.**

Para más información: 832-369-9390 o houstonfoodbank.org/foodquality

食物品質

休斯顿食品银行致力于分配最好的食品。一般的食品银行从各种渠道接收食物：包括种植者，生产者，杂货店，美国政府的 USDA 以及公众。就像杂货店一样，食品银行也必须对所有产品进行分类，检查，处理。不过，某些产品的外观可能有些不同。产品可能是怪异的形状，罐头可能有轻微凹痕，外包装可能被贴上胶带，日期可能已经过去。

食品银行如何运作？



盟友显示的食品：



根据 USDA 食品安全和检验服务，只有婴儿配方奶粉需要有效期。所有其他食品均由制造商自愿注明日期，并且日期不表示食品是否可以安全食用，而仅表示产品的最佳质量。产品使用三种方式标出日期：

- **“Sell by…”**（在…之前出售）告诉商店多久才能展示待售产品。您应该在日期到期之前购买产品。
- **“Best if used by (or before)”**（被使用最好日期）是制造商对最佳风味或品质的推荐。这不是购买日期或安全日期。
- **“Use by…”**（在…之前使用）使用产品达到最佳质量的最后被建议的日期。产品制造者确定了日期。

通常，大多数罐头食品都有很长的货架期，如果正确存放，可以食用几年。谷物在“最佳使用日期”之后最多可以保留六个月。干面食和米饭卖后可以吃一两年。未开封存放的果汁，保质期可达 12 个月。根据美国农业部的说法，包装和新鲜的肉在冷冻后可以安全食用长达一年。休斯顿食品银行在零售前将其零售并冷冻。然后将其存储并运输到合作伙伴，同时保持适当的温度以安全食用。

请使用您的常识。如果产品看起来有问题，不要消耗。

您有问题吗？给 832-369-9390 打个电话，或造访：houstonfoodbank.org/foodquality 了解更多信息

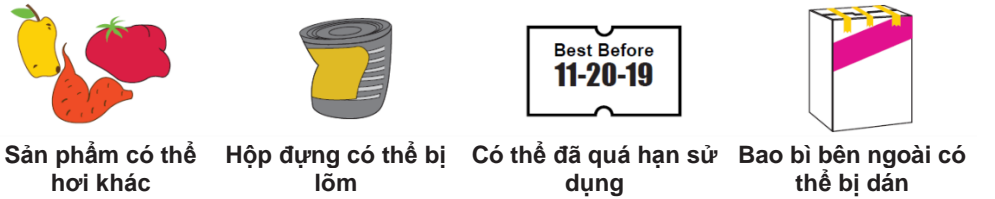
CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

Ngân hàng Thực phẩm Houston (Houston Food Bank) luôn nỗ lực phân phối thực phẩm có chất lượng tốt nhất có thể. Ngân hàng Thực phẩm nhận thực phẩm từ nhiều nguồn khác nhau: bao gồm người sản xuất và chăn nuôi, cửa hàng tạp hóa, USDA và cộng đồng. Giống như ở cửa hàng tạp hóa, Ngân hàng Thực phẩm cũng phải phân loại, kiểm tra và chế biến tất cả sản phẩm. Một số sản phẩm của chúng tôi có thể hơi khác - sản phẩm có thể có hình dạng kỳ lạ, hộp đựng có thể bị lõm nhẹ, bao bì bên ngoài có thể được dán và có thể đã quá hạn sử dụng.

Cách hoạt động của ngân hàng thực phẩm



Thực phẩm của Đối tác



Theo Cơ quan An toàn Thực phẩm và Dịch vụ Thanh tra của USDA, chỉ có sản phẩm sữa bột dành cho trẻ sơ sinh mới cần ghi rõ hạn sử dụng. Tất cả các loại thực phẩm khác đều do nhà sản xuất tự nguyện lựa chọn để hạn sử dụng. Đồng thời ngày tháng ghi trên nhãn không cho biết thực phẩm có an toàn hay không, mà chỉ đơn giản cho biết chất lượng tốt nhất của mặt hàng. Có ba cách để hạn sử dụng cho sản phẩm:

- **“Bán trước”** cho cửa hàng biết họ có thể bày bán sản phẩm trong bao lâu. Bạn nên mua sản phẩm trước thời hạn này.
- **“Tốt nhất nếu sử dụng trước”** là khuyến nghị của nhà sản xuất về thời gian sử dụng sản phẩm để có hương vị hoặc chất lượng tốt nhất. Đây không phải là thời hạn mua hàng hoặc thời hạn sử dụng an toàn.
- **“Sử dụng trước”** là ngày cuối cùng khuyến nghị sử dụng sản phẩm trong khi sản phẩm có chất lượng cao nhất. Nhà sản xuất của sản phẩm xác định thời hạn này. Thông thường, hầu hết các loại thực phẩm đóng hộp đều có thời hạn sử dụng dài và có thể sử dụng trong vài năm nếu được bảo quản đúng cách. Ngũ cốc có thể sử dụng tốt trong tối đa sáu tháng sau thời hạn “Tốt nhất nếu sử dụng trước” date. Mì khô và gạo có thể sử dụng trong một hoặc hai năm sau thời hạn “bán trước”. Nước trái cây có thời hạn sử dụng lên đến 12 tháng nếu chưa mở hộp. Theo USDA, sản phẩm thịt đóng gói và thịt tươi có thể sử dụng an toàn trong tối đa một năm sau khi bảo quản đông lạnh. Ngân hàng Thực phẩm Houston tiếp nhận và bảo quản đông lạnh thịt bán lẻ trước khi hết hạn. Sau đó, thực phẩm được bảo quản và vận chuyển đến cho các đối tác trong khi vẫn duy trì nhiệt độ thích hợp để đảm bảo sử dụng an toàn.

Vui lòng vận dụng khả năng phán đoán tốt nhất của bạn. Không sử dụng thực phẩm nếu nghi ngờ có vấn đề.

Bạn có thắc mắc? Gọi đến số 832-369-9390 hoặc tìm hiểu thêm thông tin tại: houstonfoodbank.org/foodquality