

Marcaje de Fecha

LÍMITE DE SIETE DÍAS PARA LAS COMIDAS LISTAS PARA CONSUMO

Qué marcar con fecha

El marcaje de fecha consiste en identificar los envases de alimentos para indicar cuándo se hizo control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS) cuándo se preparó o se abrió la comida, o para indicar cuando se deben consumir o descartar las comidas. Marque con fecha los alimentos cumpliendo con **TODOS** estos criterios:

- Comida lista para consumo TCS
- Refrigerada
- Que se haya mantenido en el establecimiento más de 24 horas

Cómo marcar con fecha

Un método efectivo de marcaje con fecha puede incluir el uso de fechas calendario, los días de la semana o marcas codificadas por color. Los empleados deben aplicar el método del establecimiento alimenticio y poder explicárselo a las autoridades regulatorias, cuando así lo soliciten.

Se debe usar un método efectivo de marcaje de fecha para indicar claramente el periodo de siete días. El método de su establecimiento puede aplicar la fecha inicial, o la fecha final.

El primer día es:

- El día en el que se prepara la comida (en el caso de comida preparada en el establecimiento)
- El día en el que se abre el envase original (en el caso de comida preparada y envasada por una planta de procesamiento de alimentos)

Almacenar alimentos con marcaje de fecha

La comida lista para consumo TCS la puede mantener en la nevera hasta por siete días. Si congela la comida detiene el reloj de marcaje de fecha, pero no lo reinicia. Almacene siempre los alimentos listos para consumo TCS con marcaje de fecha a 41°F o menos, incluso cuando los está descongelando.

Eliminación de alimentos con marcaje de fecha

Sirva, venda o deseche los alimentos listos para consumo TCS refrigerados dentro del lapso de siete días. No se pase de la fecha de "consume antes de" colocada en el envase original por quien fabricó la comida.

Exenciones

Algunos productos pueden estar exentos del marcaje de fecha debido a que son elaborados y empacados en una planta regulada de procesamiento de alimentos y cumplen con otros requisitos específicos. Estos productos pueden incluir los siguientes:

- Ensaladas, estilo Delicatessen, preparadas comercialmente, como la ensalada de jamón, mariscos, pollo, huevos, pasta, papas y macarrones
- Algunos quesos duros, como el cheddar, gruyere, parmesano reggiano y romano

- Algunos quesos semi blandos, como el azul, Edam, gorgonzola, gouda y Monterey Jack
- Productos lácteos fermentados con cultivos, como yogurt, crema agria y suero de leche
- Productos pesqueros preservados, como arenque en escabeche, bacalao seco o salado y ciertos otros productos pesqueros acidificados.
- Salchichas fermentadas secas, estables para almacenamiento sin refrigeración, como el pepperoni o el salami de Génova
- Productos curados con sal, estables para almacenamiento sin refrigeración, como el prosciutto y el jamón de Parma.

Otro tipo de comida lista para consumo TCS que no necesita marcaje de fecha y que incluye:

- Moluscos de concha
- Porciones individuales de comida servida o reenvasada para la venta, proveniente de un depósito de carga a granel, según lo requiera el consumidor.

para la preparación de productos separados usando los alimentos con marcaje de fecha.

Por ejemplo, el martes, se cocina, se enfría y se marca el pollo con la fecha. El jueves, el pollo se combina con otros ingredientes para preparar una ensalada de pollo. La fecha que se marca en el envase de la ensalada es la del martes.

Preguntas más frecuentes

¿Qué quiere decir “lista para consumo”?

La comida lista para consumo es la que se puede anticipar que se puede consumir tal como está. Es comida que se puede consumir sin lavarla, cocinarla o someterla a ninguna preparación adicional.

¿Si se mezclan alimentos de envases individuales con diferentes fechas marcadas, cuál de las fechas aplica?

Utilice la fecha marcada más antigua como la fecha de la comida combinada. Esta práctica procede tanto para la combinación de dos envases de la misma comida, como

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Datemarking_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.hennepin.us/envhealth)

