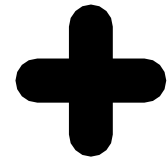


Marcado de fecha de alimentos en establecimientos de venta al por menor

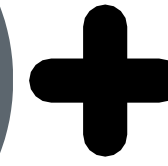
Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

Los alimentos con las siguientes características deben tener la fecha marcada:

Es un alimento potencialmente peligroso que requiere control de tiempo y temperatura para ser seguro.



Es un alimento listo para consumir sin preparación adicional.



Se conserva por más de 24 horas.

Cinco factores de riesgo

Las cinco principales causas de enfermedad:

1. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipo contaminado
4. Alimentos provenientes de fuentes no seguras
5. Mala higiene personal

Los alimentos listos para consumir que se mantienen durante más de 7 días pueden hacer que la gente se enferme.

El marcado de fecha minimiza el crecimiento bacteriano

El marcado de fecha puede limitar la proliferación de la bacteria *Listeria monocytogenes*, que crece incluso en temperaturas de refrigeración. Asimismo, asegura que se desechen los alimentos antes de que esta bacteria provoque enfermedades.

Cómo se marca la fecha

Los alimentos se deben vender, servir o desechar en el correr de siete días a partir de que se preparan o abren. (Ejemplo: los alimentos preparados el 1 de abril se deben desechar el 7 de abril.)

El operador de un establecimiento de alimentos puede elegir el método de marcado que le sea más adecuado. Es importante saber qué sistema usar. Este debe ser comprensible, efectivo y usado de manera uniforme por los empleados. Además, debe ser claro para el inspector durante la evaluación. Se recomienda proporcionar por escrito a los empleados la política que deben seguir.

Fiambres

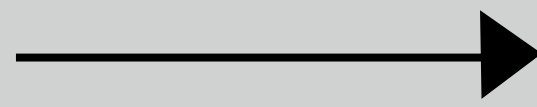
El marcado de fecha se aplica a los fiambres una vez que se abre el paquete. Los fiambres refrigerados deben comprarse en tamaños que se puedan rebanar y vender dentro de los siete días de abiertos.

Alimentos que no requieren marcado de fecha

Algunos alimentos preparados y procesados en una planta de procesamiento de alimentos inspeccionada pueden no requerir marcado de fecha. Estos alimentos incluyen:

- ensaladas delicatessen envasadas
- quesos semiblandos (ver lista a continuación)
- quesos duros (ver lista a continuación)
- productos lácteos cultivados, como yogur, crema agria y leche agria
- productos de pescado en conserva, como arenque escabechado y bacalao seco o salado
- salchichas, pepperoni y salames secos fermentados de larga duración que no tengan la etiqueta “mantener refrigerado”

"SI"



"ENTONCES"

se prepara en el lugar y se mantiene más de 24 horas, o si se abre el recipiente comercial



a ≤ 41 °F durante ≤ 7 días

se retira del congelador



a ≤ 41 °F durante ≤ 7 días menos el tiempo de preparación o desde la apertura del recipiente comercial, para congelar

Ejemplo 1: En la mañana del 1.º de octubre, se cocina un pollo y luego se enfría; se refrigera durante 2 días a 41 °F y luego se congela. Si el pollo se descongela el 10 de octubre, se debe consumir, vender o desechar, a más tardar, en la medianoche del 14 de octubre.

Fecha	Días de duración	Acción
1.º de oct.	1	cocinar-enfriar
2 de oct.	2	mantenimiento en frío a 41 °F
3 de oct.		congelar
10 de oct.	3	descongelar a 41 °F
11 de oct.	4	mantenimiento en frío
12 de oct.	5	mantenimiento en frío
13 de oct.	6	mantenimiento en frío
14 de oct.	7	consumido, vendido o desechado

Ejemplo 2: Para la cena del 14 de abril, se cocinan patatas horneadas y se mantienen calientes para servir. Las que quedan, se enfrían y se refrigeran durante 2 días a 41 °F. El 16 de abril, se utilizan en una ensalada de patatas, que debe consumirse o descartarse, a más tardar, en la medianoche del 20 de abril. El ingrediente más antiguo determina el último día en que puede consumirse, venderse o desecharse la comida.

Fecha	Días de duración	Acción
14 de abr.	1	cocinar-enfriar
15 de abr.	2	mantenimiento en frío a 41 °F
16 de abr.	3	hacer ensalada de patatas
17 de abr.	4	mantenimiento en frío
18 de abr.	5	mantenimiento en frío
19 de abr.	6	mantenimiento en frío
20 de abril	7	consumido, vendido o desechado

Lista de los quesos duros y semiblandos más comunes exentos de marcado de fecha

Asadero
 Asiago medio o añejo
 Cheddar
 Colby
 Cotija
 Gruyere
 Oaxaca
 Parmesano
 Pecorino

Romano
 Reggiano
 Stilton (con vetas azules)
 Suizo
 Asiago suave
 Fontina azul
 Gorgonzola (con vetas azules)
 Gouda

Havarti
 Manchego
 Monterey
 Muenster
 Provolone
 Roquefort (con vetas azules)

Se puede encontrar una lista de quesos exentos de marcado de fecha en los Anexos de 2013 del Código de Alimentos de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA).