

Marcado de fecha



El marcado de fecha monitorea la comida

Algunas bacterias pueden crecer incluso cuando los alimentos están refrigerados.

Marcar la fecha garantiza que los alimentos se vendan, sirvan o desechen antes de que las bacterias puedan enfermar a las personas.



Los alimentos deben marcarse si:

- El alimento es un alimento con control de tiempo/temperatura (TCS); y
- Está listo para comer sin más preparación; y
- Es guardado por más de 24 horas



Los alimentos con fecha marcada deben:

- Ser vendidos, servidos o desechados dentro de los 7 días posteriores a su preparación o apertura.
- El primer día es el día en que se preparó la comida o se abrió un contenedor comercial.



Guía para Marcar la Fecha

REQUIERE MARCADO DE FECHA:

- Ensaladas deli preparadas en un establecimiento de comida
- Productos de pescado ahumados calientes o fríos y ceviche (productos de pescado secos, marinados o conservados en el lugar)
- Leche: leche animal, leche de frutos secos y leche de soya.
- Embutidos, incluidos los hot dogs
- Quesos blandos: queso feta, brie y mozzarella
- Requesón
- Queso crema
- Queso ricotta
- Melones cortados: sandía, melón y melón dulce
- Verduras de hojas verdes cortadas: lechuga, espinacas y repollo.
- Tomates cortados
- Alimentos refrigerados mantenidos más de 24 horas después de abrirlos o prepararlos



SIN MARCADO DE FECHA:

- Ensaladas deli preparadas o envasadas en una planta procesadora de alimentos
- Quesos duros: gruyere, parmesano, reggiano, etc.
- Quesos semiblandos: queso azul, gouda, monterey jack, suizo, queso pasteurizado procesado
- Productos lácteos: yogur, crema agria, y suero de leche
- Productos pesqueros en conserva: arenque en escabeche, bacalao seco o salado
- Salchichas fermentadas secas, no percederas, no etiquetadas como "mantener refrigerado"
- Alimentos que no necesita ser refrigerados
- Alimentos que se cocinarán antes de comer.
- Alimentos que se consumirán dentro de las 24 horas siguientes a su preparación o apertura
- Condimentos

