

MARCAR LA FECHA

Sección Del Código : 3-501.17 Marcar la Fecha

¿Qué es la marca de fecha?

El marcado de la fecha es un sistema de identificación para ciertos alimentos listos para el consumo que ayuda a determinar cuándo se preparó un alimento y cuándo debe desecharse. El marcado de la fecha es un medio para controlar el crecimiento de Listeria, una bacteria que causa enfermedades transmitidas por los alimentos y que continúa creciendo bajo refrigeración.

Cómo hasta la fecha marca:

Todos los alimentos que requieren marcado de fecha deben consumirse, venderse o descartarse dentro de los 7 días.

- El día 1 para los alimentos preparados en el establecimiento es la fecha de preparación.
- El día 1 para alimentos preparados comercialmente es la fecha en que se abre el alimento o el contenedor de este.

Cada establecimiento puede elegir cualquier método de marcado de la fecha, como días calendario, días de la semana, marcas codificadas por colores u otros métodos de marcado efectivos. Es importante que el sistema sea comprensible, efectivo y que los empleados lo usen correctamente de manera consistente.

Se requiere el marcado de la fecha para todos los alimentos que cumplen con los siguientes criterios:

- **Son alimentos controlados por tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos**
- **Son alimentos listos para comer.**
- **Son alimentos refrigerados**
- **Los ha tenido por más de 24 horas.**



ITEM	AM	PM	WED
TIME IN			
DATE IN			
TIME OUT			
DATE OUT			
EMPL			
FRI		Tuesday	
VIERNES			
ITEM/PRODUCTO	TIME/TIEMPO	Item:	
DATE/FECHA	NAME/NOMBRE	Date:	
		Use By:	

¿Qué pasa si congelo la comida?

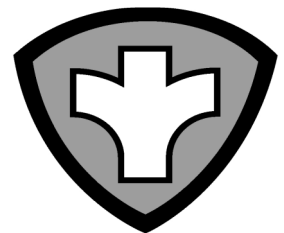
La congelación de alimentos detiene el paso del tiempo para marcado de fecha, pero no lo reinicia. Los alimentos deben estar marcados con el número de días que se mantienen refrigerados antes de la congelación y fechados cuando se retiran los alimentos del congelador para limitar el consumo a 7 días calendario refrigerados.

¿Qué sucede si combino alimentos preparados o abiertos en diferentes fechas?

Cuando los alimentos preparados o abiertos en diferentes días se combinan, la fecha del alimento más antiguo se convierte en la fecha de referencia. Entonces, si está haciendo chile y hoy es miércoles y está combinando frijoles cocinados hoy con carne molida cocinada el lunes, el día 1 del chile sería el lunes.

Mi establecimiento utiliza toda la comida preparada o abierta dentro de los 4 días, ¿todavía necesito marcar la fecha?

Si. Cualquier alimento que no se va a servir, vender o desechar en 24 horas deben estar marcadas con la fecha.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

**Peoria City/County
Health Department**

Environmental Health
2116 N Sheridan Rd.

Peoria, IL 61604

(309) 679-6161

Environmentalhealth@peoriacounty.org

www.pcchd.org