

Marcado de fecha

El marcado de fecha reduce el desarrollo de bacterias

El marcado de fecha puede limitar el crecimiento de Listeria monocytogenes, una bacteria que se desarrolla incluso a temperaturas refrigeradas. El marcado de fecha garantiza que los alimentos se vendan, sirvan o desechen antes de que estas bacterias puedan hacer que las personas se enfermen.

Los alimentos que tengan los siguientes criterios deben marcarse con la fecha:

“controles de tiempo/temperatura para su seguridad” o TCS, significa que este alimento necesita tiempo/temperatura para controlar el desarrollo ó crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Es un alimento listo para el consumo que puede comerse sin ninguna preparación adicional.

Se conserva durante más de 24 horas.



Consejos útiles:

- Los alimentos deben venderse, servirse o desecharse en un plazo de 7 días después de haberse preparado o abierto.
- (Ejemplo: los alimentos preparados o abiertos el 1 de abril deben venderse, servirse o desecharse el 7 de abril).
- La cuenta comienza el día en que se prepararon los alimentos o que se abrió un envase.

REQUIEREN EL MARCADO DE FECHA

- Ensaladas ya listas preparadas en un establecimiento de alimentos
- Productos de pescado ahumado fríos o calientes y ceviche (productos de pescado que están deshidratados o marinados, o que se conservan en el sitio)
- Leche (leches de animales, leches de frutos secos o leche de soja)
- Fiambres, incluidas las salchichas
- Quesos blandos (queso feta, brie y mozzarella)
- Requesón
- Queso crema
- Ricota
- Melones cortados (sandía, cantalupo y rocío de miel)
- Verduras de hojas verdes cortadas (lechuga, espinaca y repollo)
- Tomates cortados
- Alimentos refrigerados que se conservan durante más de 24 horas después de abrirse o prepararse



NO REQUIEREN EL MARCADO DE FECHA

- Ensaladas listas preparadas o empaquetadas en una planta de procesamiento de alimentos
- Quesos duros: cheddar, gruyer, parmesano, reggiano y romano
- Quesos semiblandos: queso azul, gorgonzola, gouda, Monterey jack, suizo, provolone y pasteurizado procesado
- Productos lácteos cultivados: yogur, crema agria y suero de manteca
- Productos de pescado en conserva: arenque encurtido, bacalao deshidratado o sazonado
- Salchichas fermentadas secas o enlatadas: pepperoni y salame no etiquetado con la leyenda “mantener refrigerado”
- Alimentos que no necesitan refrigeración
- Alimentos que se cocinarán antes de consumirse (huevos y carne cruda)
- Alimentos que se consumirán dentro de las 24 horas posteriores a su preparación o apertura
- Condimentos (mostaza y ketchup)