



Código Alimentario de Wisconsin

# Hoja informativa



## Marcado de la fecha de los alimentos listos para el consumo con control de tiempo-temperatura para la seguridad

### ¿Por qué es importante el marcado de la fecha?

El marcado de la fecha es una forma de controlar el crecimiento de una bacteria llamada *Listeria*, que crece en condiciones de refrigeración y es la tercera causa de muerte por enfermedades transmitidas por los alimentos en Estados Unidos.

### ¿Qué alimentos deben llevar la fecha?

Alimentos refrigerados, listos para el consumo (ready-to-eat, RTE) y con control de tiempo-temperatura para la seguridad (time-temperature control for safety, TCS) preparados en el lugar o preparados en una planta de procesamiento de alimentos una vez abierto el envase.

Alimentos exentos del marcado de la fecha (3-501.17(G)):

- Alimentos conservados menos de 24 horas.
- Ensalada Deli procedente de una planta de procesamiento de alimentos.
- Productos lácteos cultivados (por ejemplo, yogur y crema agria).
- Queso duro, queso semiblando y queso fundido pasteurizado.

### ¿Cómo se marcan los contenedores?

Los alimentos deben consumirse, venderse o desecharse en un plazo de siete días. El día de la preparación/apertura del contenedor cuenta como primer día.

Marque el contenedor de alimentos con la fecha de inicio/preparación si se hace en el lugar o el día en que abre el contenedor desde una planta de procesamiento de alimentos.

#### o

Marque el contenedor con una fecha de finalización/desecho. Cualquiera de los dos métodos es aceptable siempre que todos los empleados entiendan el sistema de marcado de fechas.

Si se combinan ingredientes RTE y con TCS de diferentes fechas de procesamiento, la marca de fecha debe ser de la fecha del ingrediente procesado más temprano.

Si los alimentos RTE y con TCS se congelan después de prepararlos o abrirlos, solo el tiempo de almacenamiento en el refrigerador se contará como parte del total de siete días.

### Ejemplos de marcado de fechas

**EJEMPLO 1:** el pavo se cocina y se enfría en la mañana del 1 de octubre; se mantuvo en refrigeración durante dos días y luego se congeló. Si el pavo se descongela el 10 de octubre, debe consumirse o desecharse antes de la medianoche del 14 de octubre:

Fecha	Vida útil/día	Acción
1 oct	1	Cocinar/enfriar/guardar en frío
2 oct	2	Conservar en el frío
3 oct		Congelar
10 oct	3	Descongelar bajo refrigeración
11 oct	4	Mantener/conservar en frío
12 oct	5	Mantener/conservar en frío
13 oct	6	Mantener/conservar en frío
14 oct	7	Mantener/conservar en frío
15 oct	8	Desechar

**EJEMPLO 2:** un jamón deli preenvasado es abierto y cortado parcialmente el 3 de julio. La porción no rebanada se envuelve, se fechó con la fecha de desecho del 9 de julio, se almacenó en el refrigerador y se sacó para rebanar según el pedido del cliente. El 5 de julio, el jamón restante se corta y se coloca en una nevera comercial. El jamón cortado se fecharía con la fecha de venta final del 9 de julio y los restos de jamón se desecharían en esa fecha.