

Marcaje de Fecha

DATE MARKING

LÍMITE DE SIETE DÍAS PARA LAS COMIDAS LISTAS PARA CONSUMO

SEVEN DAY LIMIT FOR READY-TO-EAT FOOD

Spanish

Qué marcar con fecha

El marcaje de fecha consiste en identificar los envases de alimentos para indicar cuándo se hizo control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS) cuándo se preparó o se abrió la comida, o para indicar cuando se deben consumir o descartar las comidas. Marque con fecha los alimentos cumpliendo con **TODOS** estos criterios:

- Comida lista para consumo TCS
- Refrigerada
- Que se haya mantenido en el establecimiento más de 24 horas

Cómo marcar con fecha

Un método efectivo de marcaje con fecha puede incluir el uso de fechas calendario, los días de la semana o marcas codificadas por color. Los empleados deben aplicar el método del establecimiento alimenticio y poder explicárselo a las autoridades regulatorias, cuando así lo soliciten.

Se debe usar un método efectivo de marcaje de fecha para indicar claramente el periodo de siete días. El método de su establecimiento puede aplicar la fecha inicial, o la fecha final.

El primer día es:

English

What to date mark

Date marking is marking food containers to show when time/temperature control for safety (TCS) food was prepared or opened, or when food must be used or discarded. Date mark food meeting **ALL** of these criteria:

- Ready-to-eat TCS food
- Refrigerated
- Held in the establishment for longer than 24 hours

How to date mark

An effective date marking method can include using calendar dates, days of the week or color-coded marks. Employees must use and be able to explain the food establishment's method to the regulatory authority upon request.

Use an effective date marking method to clearly indicate the seven-day period. Your establishment's method can use either the start date or the end date.

Day one is:

- The day food is prepared (for food prepared in the food establishment)

- El día en el que se prepara la comida (en el caso de comida preparada en el establecimiento)
- El día en el que se abre el envase original (en el caso de comida preparada y envasada por una planta de procesamiento de alimentos)

Almacenar alimentos con marcaje de fecha

La comida lista para consumo TCS la puede mantener en la nevera hasta por siete días. Si congela la comida detiene el reloj de marcaje de fecha, pero no lo reinicia. Almacene siempre los alimentos listos para consumo TCS con marcaje de fecha a 41°F o menos, incluso cuando los está descongelando.

Eliminación de alimentos con marcaje de fecha

Sirva, venda o deseche los alimentos listos para consumo TCS refrigerados dentro del lapso de siete días. No se pase de la fecha de “consume antes de” colocada en el envase original por quien fabricó la comida.

Exenciones

Algunos productos pueden estar exentos del marcaje de fecha debido a que son elaborados y empacados en una planta regulada de procesamiento de alimentos y cumplen con otros requisitos específicos. Estos productos pueden incluir los siguientes:

- Ensaladas, estilo Delicatessen, preparadas comercialmente, como la ensalada de jamón, mariscos, pollo, huevos, pasta, papas y macarrones
- Algunos quesos duros, como el cheddar, gruyere, parmesano reggiano y romano

- The day the original container is opened (for food prepared and packaged by a food processing plant)

Storing date marked food

You can keep ready-to-eat TCS food in the refrigerator for up to seven days. Freezing food stops the date marking clock, but does not reset it. Always store date marked ready-to-eat TCS food at 41°F or below, including during thawing.

Disposing of date marked food

Serve, sell or discard all refrigerated ready-to-eat TCS food within seven days. Do not exceed the use-by date placed on the original container by a food manufacturer.

Exemptions

Certain products may be exempt from date marking because they are manufactured and packaged in a regulated food processing plant and meet other specific requirements. These products may include:

- Commercially prepared deli salads, such as ham salad, seafood salad, chicken salad, egg salad, pasta salad, potato salad and macaroni salad
- Certain hard cheeses, such as cheddar, gruyere, parmesan reggiano and romano

- Algunos quesos semi blandos, como el azul, Edam, gorgonzola, gouda y Monterey Jack
- Productos lácteos fermentados con cultivos, como yogurt, crema agria y suero de leche
- Productos pesqueros preservados, como arenque en escabeche, bacalao seco o salado y ciertos otros productos pesqueros acidificados.
- Salchichas fermentadas secas, estables para almacenamiento sin refrigeración, como el pepperoni o el salami de Génova
- Productos curados con sal, estables para almacenamiento sin refrigeración, como el prosciutto y el jamón de Parma.

Otro tipo de comida lista para consumo TCS que no necesita marcaje de fecha y que incluye:

- Moluscos de concha
- Porciones individuales de comida servida o reenvasada para la venta, proveniente de un depósito de carga a granel, según lo requiera el consumidor.

Preguntas más frecuentes

¿Qué quiere decir “lista para consumo”?

La comida lista para consumo es la que se puede anticipar que se puede consumir tal como está. Es comida que se puede consumir sin lavarla, cocinarla o someterla a ninguna preparación adicional.

- Certain semi-soft cheeses, such as blue, edam, gorgonzola, gouda and Monterey jack
- Cultured dairy products, such as yogurt, sour cream and buttermilk
- Preserved fish products, such as pickled herring and dried or salted cod and certain other acidified fish products
- Shelf-stable, dry fermented sausages, such as pepperoni and Genoa salami
- Shelf-stable salt-cured products, such as prosciutto and Parma (ham)

Other ready-to-eat TCS food that does not require date marking includes:

- Shellstock
- Individual meal portions served or repackaged for sale from a bulk container upon a consumer’s request

Frequently asked questions

What is “ready-to-eat?”

Ready-to-eat food is reasonably expected to be eaten in that form. The food is edible without washing, cooking or additional preparation.

¿Si se mezclan alimentos de envases individuales con diferentes fechas marcadas, cuál de las fechas aplica?

Utilice la fecha marcada más antigua como la fecha de la comida combinada. Esta práctica procede tanto para la combinación de dos envases de la misma comida, como para la preparación de productos separados usando los alimentos con marcaje de fecha.

Por ejemplo, el martes, se cocina, se enfría y se marca el pollo con la fecha. El jueves, el pollo se combina con otros ingredientes para preparar una ensalada de pollo. La fecha que se marca en el envase de la ensalada es la del martes.

If food from individually date marked containers is mixed, what date applies?

Use the date mark for the oldest food as the date mark for the combined food. This applies to both combining two containers of the same food and to preparing a separate food product using date marked food.

For example, on Tuesday, chicken is cooked, cooled and date marked. On Thursday, the chicken is combined with other ingredients to make chicken salad. The chicken salad container is date marked to show Tuesday as the date of preparation.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000..

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.