

Hoja informativa: marcado de fechas

Esta hoja informativa tiene la finalidad de proveer un resumen de los criterios de marcado de fechas que entrarán en vigor el 1º de julio de 2015. Refiérase por favor al [Capítulo 3-501.17 del Código Alimentario \(FDA Food Code\) de 2009](#) para información completa sobre el marcado de fechas.

¿Por qué es importante el marcado de fechas?

El marcado de fechas es una forma de controlar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

- *Listeria monocytogenes* es una bacteria que sigue creciendo a temperaturas de refrigeración.
- El marcado de fechas es un proceso para asegurar que el alimento se desecha antes de que esta bacteria pueda causar enfermedades alimentarias.

¿Qué ALIMENTOS tienen que tener la fecha marcada?

Excepciones a los requisitos de marcado de fechas

1. Porciones individuales de alimentos que se sirven o se sacan de un envase a granel para volver a empacarlos a pedido de un consumidor.
2. Mariscos en su concha
3. Cualquiera de los siguientes alimentos si se preparan y empacan en una planta de procesamiento de alimentos sujeta a inspecciones:
 - Ensaladas para *deli*
 - Quesos duros añejados
 - Quesos semiblandos
 - Productos lácteos cultivados
 - Conservas de pescado
 - Salchichas fermentadas secas de larga duración
 - Productos curados con sal de larga duración

Con excepción de los alimentos que no requieren marcado de la fecha (a la izquierda), tiene que hacerse el marcado de fecha a todos los alimentos listos para el consumo que son alimentos bajo control de seguridad por tiempo/temperatura (TCS, *Time/Temperature Control for Safety*) y que se conservan bajo refrigeración por más de 24 horas.

❖ Alimentos listos para el consumo que estén bajo control de seguridad por tiempo/temperatura (TCS), incluyendo aquéllos:

- Preparados de manera comercial y/o
- Preparados en el sitio y conservados bajo refrigeración por más de 24 horas.

¿Cómo marcar las fechas de los alimentos en su establecimiento?

Cualquier sistema de marcado de fechas es aceptable, siempre que sea:

- Fácil de entender
- Efectivo
- Consistente

Hoja informativa: mercado de fechas

Preguntas Frecuentes

¿Qué ocurre si **CONGELO** los alimentos?

- **Congelar los alimentos detiene el avance del reloj del marcaje de la fecha pero no lo restablece.**
- Si un alimento se almacena a 41º F por dos días y después se congela a 0º F, podrá almacenarse con seguridad por otros cinco días a 41º F después de haberlo sacado del congelador.
- La **fecha de congelación y la fecha de descongelación** tienen que indicarse en el envase, junto con la fecha de preparación, para indicar cuántos de los siete días originales han expirado.

Si la fecha de un alimento no se ha marcado de manera apropiada, habrá que desecharlo en las siguientes 24 horas.

¿Qué ocurre si **COMBINO** alimentos que se abrieron en **FECHAS DIFERENTES**?

Lo mejor es EVITAR que se mezclen diferentes lotes de alimentos.

Si se combinan diferentes envases de alimentos, *la fecha del ingrediente **más antiguo** será la fecha de referencia.*

Por ejemplo:

Si hoy es miércoles y se mezcla una ensalada que se preparó el lunes con otra preparada el martes, la ensalada es etiquetada como siendo preparada el lunes.

Marcado de fechas de los alimentos listos para comer que son potencialmente peligrosos

