



Marcar los alimentos con la fecha



¿Qué significa “marcar los alimentos con la fecha” y cómo se utiliza?

Ponerle la fecha a la comida, no es solo la ley, pero también sirve como manera de asegurar los alimentos. De acuerdo a la regla OAR 333-150-0000 Capítulo 3-501-17 & 3-501.18 **Alimentos sin la fecha requerida serán desechados**. El ponerle la fecha a la comida es un sistema de identificación que se utiliza en alimentos completamente preparados que no se van a servir en 24 horas. El sistema ayuda a identificar cuándo la comida fue preparada o cuando debe ser tirada.

¿Cómo puedo identificar si un alimento necesita ser marcado con la fecha?

Si usted contesta “sí” a las 5 siguientes preguntas, entonces debe marcar los alimentos con la fecha.



1. ¿Se necesita refrigerar la comida?
2. Si está empaquetado comercialmente, ¿se ha abierto el paquete original?
3. ¿Está la comida lista para servir y comer? Las “comidas listas para comer” son alimentos que se pueden consumir sin lavar, cocinar, o sin preparación adicional en la cocina del restaurante.
4. ¿Es el alimento potencialmente peligroso? ¿Pueden crecer microbios en la comida? ¿El alimento favorece el crecimiento de bacterias?

5. ¿Permanecerá la comida en el establecimiento por más de 24 horas? Tiene que tomar esto en cuenta aunque mezcle la comida con otra comida para formar un producto nuevo para comer.

Si usted contestó **SÍ** a estas 5 preguntas, entonces necesita ponerle la fecha a la comida.

¿Cuándo se debe tirar la comida?

Si el refrigerador se mantiene a 41°F o más frío = Tirela después de 7 días



Preguntas comunes

¿Si el envase o paquete original de la comida tiene fecha de vencimiento, no es eso igual que marcar la fecha?

No, la fecha de vencimiento es la fecha a través de la cual el fabricante garantiza la calidad del alimento. Marcando la fecha después de abrir el envase o paquete asegura que los alimentos se mantengan en buen estado.

¿Todavía se necesita ponerle la fecha a la comida si se usa la comida antes de 7 días?

Sí, la comida debe ser marcada con la fecha si no se va a servir o tirar en menos de 24 horas.

¿Qué pasa si congelo la comida?

El congelador detiene el reloj de marcar la fecha, pero no lo borra. Por ejemplo, si un alimento se almacena a 41°F por 2 días y después se congela, puede ser almacenado a 41°F por 2 días más después de descongelarse. La fecha de congelar y la fecha de enfriar necesitan ser puestas en el envase junto con la fecha de la preparación, o la fecha de descongelación y una indicación de cuántos de los 7 días originales se han utilizado. Si el alimento no tiene estas fechas, debe ser utilizado o tirarse en el plazo de 24 horas.

¿Qué pasa si mezclo un alimento con otro?

Cuando un alimento se mezcla con otro, la fecha **más vieja** se convierte en la nueva fecha de la comida mezclada. Por ejemplo, si hoy es miércoles y usted mezcla un alimento que fue hecho el lunes con otro que fue hecho el martes, entonces la fecha de producción será basada en la fecha del lunes.

¿Hay excepciones? Sí,

- Las porciones de carnes procesadas y empaquetadas, como el salami y la bologna, no necesitan ser marcados con la fecha.
- Los quesos duros como el Aciago viejo, Cheddar, Gruyere, Parmesano, Romano y Sapsago no necesitan ser marcados con la fecha.
- Los quesos que son un poco blandos como el Asiago fresco, Azul (Blue), Brick, Colby, Edam, Gouda, Monterey, quesos procesados / pasteurizados, Provolone y los Suizos no necesitan ser marcados con la fecha.
- Los quesos blandos como el Brie, Camembert, Requesón (cottage), Ricotta and Teleme **deben ser marcados** con la fecha. Nota: La *Listeria monocitogenia* está asociada con los quesos blandos.
- Los aderezos comerciales que son ácidos, como la mayonesa y el mil islas (thousand island), no necesitan ser marcados con la fecha.

