



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.

<https://www.datcp.wi.gov>

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.