

Establecimientos de Alimentos al Por Menor: Guía de Mercado de la Fecha

Reglamento 61-25: Establecimientos de Alimentos
al Por Menor



www.scdhec.gov/food

Cinco Factores de Riesgo Claves

repetidamente identificados en brotes de
enfermedades causadas por alimentos:

1. Temperatura Inadecuada de Conservación

2. Cocimiento Inadecuado
3. Equipos Contaminados
4. Comida de Fuentes Nocivas
5. Mala Higiene Personal

El punto 1 es abordado en esta hoja.

Reglamento 61-25

Citaciones 3-501.17 & 3-501.18

3-501.17 – Alimentos Listos para
el Consumo TCS-Marcado de Fecha

3-501.18 – Alimentos Listos para
el Consumo TCS-Desecho

Razones de Salud Pública

La refrigeración evita que la comida se vuelva un riesgo al aminorar significativamente el crecimiento de la mayoría de los microbios. La misma aminora mucho el crecimiento de algunas bacterias pero no lo detiene. En un periodo de tiempo, estos organismos pueden aumentar su riesgo a la salud pública en alimentos de fácil consumo.

Deseche el Alimento Cuando:

- Se encuentre en un contenedor sin rótulo de día o fecha;
- Se exceda de 41° F; o
- Se exceda de siete días de refrigeración.

Esta guía proporcionará información práctica para implementar requerimientos de marcado de la fecha que aplican a muchos alimentos listos para el consumo, de Control de Tiempo/Temperatura por Seguridad. Algunos de los desafíos que los operadores pueden enfrentar incluyen:

- » Determinar cuáles alimentos requieren de marcado de la fecha,
- » Desarrollar un sistema de marcado de fecha que los empleados puedan seguir, y
- » Ordenar volúmenes y cantidades de producto que puedan venderse en siete días de haber sido abiertos.

¿Qué Requiere el Reglamento 61-25?

Usted debe marcar la fecha en cualquier alimento que cumpla con lo siguiente:

- » Es un alimento de Control de Tiempo/Temperatura por Seguridad (TCS), lo cual requiere de control de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de patógenos o formación de toxinas, y
- » Es un alimento listo para el consumo que se puede comer sin ningún procedimiento adicional de preparación para hacerlo seguro, y
- » Es refrigerado por más de 24 horas.

¿Por qué es importante el Marcado de la Fecha?

Es un medio de controlar el crecimiento de la *Listeria monocytogenes*, una bacteria que sigue creciendo aun a temperaturas refrigeradas. Marcar la fecha asegura que se deseche la comida antes de que estas bacterias puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Cómo Marcar la Fecha

El alimento se debe desechar en siete días, eso significa el día que se prepara

o se abre el alimento más seis días. (Ejemplo: Alimento preparado el 1 de abril debe desecharse el 7 de abril).

El operador de un establecimiento de alimentos puede escoger cualquier método adecuado de marcado para su operación. Es importante saber que cualquier sistema que use, debe ser comprensible, efectivo, consistentemente usado por los empleados, y fácil para el inspector durante la evaluación. Se recomienda que usted proporcione una política por escrito para que la sigan los empleados.

¿Qué tal si yo Congelo la Comida?

Congelar el alimento detiene el reloj del marcado de la fecha pero no lo reinicia. De modo que si un alimento es almacenado a 41° F por dos días y luego congelado a 0° F, todavía puede ser almacenado a 41° F por cinco días más después de quitarlo del congelador. Se deben colocar la fecha de congelación y la fecha de descongelación en el contenedor junto con la fecha de preparación como indicación de cuántos días de los originales siete se han usado. Si el alimento no tiene ninguna de estas fechas, se debe consumir o desechar en 24 horas.

¿Qué tal si Combino Alimentos que Fueron Abiertos en Diferentes Fechas?

Cuando se combinan diferentes contenedores de alimentos, la fecha del ingrediente más antiguo se convierte en la fecha de referencia. Por ejemplo, si hoy es miércoles, y usted está mezclando ensalada marcada el lunes con ensalada marcada el martes, el marcado de la ensalada combinada se basaría en una fecha inicial del lunes.

Artículos que no Requieren de un Marcado de Fecha

Algunos alimentos preparados y empacados en una planta inspeccionada de procesamiento de alimentos pueden no requerir de marcado de fecha. Estos alimentos incluyen:

- » Ensaladas delicatessen comercialmente pre empacadas
- » Quesos semi-suaves-ver lista a continuación
- » Quesos Duros-ver lista a continuación

- » Productos lácteos cultivados tales como yogurt, crema agria y suero de leche
- » Pescados preservados, tales como arenque en escabeche y bacalao secado o salado
- » Salchichones y salamis estables en almacenamiento y fermentados al seco sin la marca de “mantener refrigerado”

Lista de Algunos Quesos Duros y Semi Suaves Exentos de Marcado de la Fecha

Abertam	Cristalina	Gorgonzola (de pasta azul)	Oaxaca	Romanello
Appenzeller	Colby	Gouda	Oka	Romano
Asadero	Coon	Gruyere	Parmesano	Roquefort (de pasta azul)
Asiago (medio o viejo)	Cotija	Havarti	Pecorino	Samsoe
Asiago suave	Cotija Anejo	Herve	Port du Salut	Sapsago
Battelmatt	Derby	Konigskase	Provolone	Sassenage (de pasta azul)
Bellelay (de pasta azul)	Edam	Lapland	Queso Añejo	Stilton (de pasta azul)
Blue	Emmentaler	Limburger	Queso Chihuahua	Suizo
Bra	Quesería Inglés	Lorraine	Queso de Bola	Tignard (de pasta azul)
Brick	Fontina	Manchego	Queso de la Tierra	Tilsiter
Camosum	Gex (de pasta azul)	Milano	Queso de Prensa	Trappist
Chantelle	Gjetost	Monterey	Reggiano	Vize
Cheddar	Gloucester	Muenster	Robbiole	Wensleydale (azul)

Favor buscar www.fda.gov para “date marking of cheese” para información actualizada.

Fiambres

El marcado de la fecha se aplica a hogazas completas de fiambres una vez que se haya abierto el paquete original. Los fiambres refrigerados se deben comprar en tamaños que se puedan rebanar y venderse en siete días de haber sido abiertos.

¿Qué Fecha se Aplica si Empaco Productos de Delicatessen para la Venta?

El marcado de fecha es el último día en que se puede consumir con seguridad

el producto. El “último día de venta” es una fecha que el consumidor ve en un empaque. Cada vez que un producto delicatessen se empaca para la venta en un caso de autoservicio, el empaque debe ser marcado con la última fecha de venta (o fecha de caducidad). Por ejemplo, si se abrió un pote de ensalada de papa en la charcutería hace cuatro días y usted desea pre empacar algunos contenedores de media libra para autoservicio, debe tomar en consideración esos primeros cuatro días al poner la fecha de caducidad.

Sin importar la fecha que usted escoja, el producto no puede venderse después del séptimo día.

Nuestra operación consume tan rápido el salami refrigerado que el salchichón se acaba en menos de cuatro días. ¿Aun así necesito marcarle la fecha?

Sí, si el alimento no va a ser servido, vendido o desechado en 24 horas, debe recibir el marcado de fecha.

Gráfica de Ejemplo

Fecha	Día de Vida Útil	Acción	Fecha	Día de Vida Útil	Acción
1 de octubre	1	Cocinar/Enfriar	11 de octubre	4	Refrigeración a 41°F
2 de octubre	2	Refrigeración a 41°F	12 de octubre	5	Refrigeración a 41°F
3 de octubre		Congelar	13 de octubre	6	Refrigeración a 41°F
10 de octubre	3	Descongelar a 41°F	14 de octubre	7	Consumir o Desechar