



Markado de la Fecha/Etiquetado

Alimentos listos para comer potencialmente peligrosos

*Los alimentos listos para comer potencialmente peligrosos y que necesitan control de temperatura por seguridad deben de ser etiquetados (2VAC5-585-830) si se van a mantener por más de 24 horas para prevenir que la bacteria crezca. Si seguimos los siguientes pasos podemos prevenir el crecimiento de bacterias en la comida como la *Listeria monocytogenes*.*



Los alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura que son preparados en el establecimiento deben etiquetarse si se van a mantener/guardar más de 24 horas. Se deben marcar con la fecha de cuando se van a vender, consumir o desechar. Esta fecha no debe de exceder los 7 días. (Ej. la ensalada de papa que fue preparada el 10 de octubre debe marcarse en la etiqueta con fecha de 16 de octubre porque ésta es la fecha que se va a utilizar para tirar o botar las ensalada si no han sido consumida antes.) **Recuerde: el día de preparación cuenta como el primer día, del total de los siete días registrados en las etiquetas.**



Los alimentos listos para comer que necesitan control de tiempo y temperatura que son preparados y empacados en una planta procesadora deben etiquetarse en el momento en que se abre el empaque indicando la fecha en la que debe de ser consumido, vendido o desechado. Esta fecha no debe de exceder los 7 días.



Al combinar alimentos en un platillo con diferentes fechas de uso la fecha que se va a seleccionar dependerá del alimento que se preparó primero. (El 4 de diciembre se preparó jambalaya (camarones y salchichas son los ingredientes). La fecha de expiración de los camarones es el 8 de diciembre y la de la salchicha es el 10 de diciembre. Conclusión: la fecha de expiración de la jambalaya será el 8 de diciembre y no 7 días luego del 4 de diciembre (10 de diciembre).



La etiqueta no aplica a los siguientes alimentos preparados y empacados en plantas procesadoras inspeccionadas por una agencia reguladora; sin embargo, deben de mantenerse con control de temperatura.

- *Ensaladas Deli como las de jamón, mariscos, huevos, papas, pasta, atún.*
- *Quesos duros: “cheddar”, “gruyere”, parmesano, “reggiano”, romano.*
- *Quesos semi-blandos: “bleu”, “edam”, “gorgonzola”, “gouda” y/o “Monterey jack”*
- *Productos lácteos como el yogur, crema agria, “buttermilk”*
- *Productos de pescado en vinagre, secos o preservados en sal*
- *Carnes preservadas como salchichas, “pepperoni”, “salami” que no tienen un requerimiento de necesidad de refrigeración y que están en su empaque original*
- *Productos estables curados en sal como “prosciutto”, jamón serrano y “Parma” que no tienen indicación de que deben de mantenerse refrigerados*

Usted y su inspector de salud pueden trabajar juntos para desarrollar un sistema de marcado de fecha que funciona para su establecimiento.

Para información en español favor de contactar al departamento de Virginia Department of Agriculture and Consumer Service (804) 786-3520

