

# ¡NO MAS PONLE FECHA!

Marca de fecha / temperatura para control de alimentos de seguridad mantenidos bajo refrigeración

## Marca de fecha



- Ayuda a controlar el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, una bacteria que crece incluso en la refrigeración.
- Asegura que los alimentos se desechen antes de que las bacterias puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

### Recuerda:

- Los alimentos que no tengan la fecha correcta dentro de las 24 horas posteriores a su preparación o después de que se abra el paquete original deben desecharse.
- Los alimentos que han estado bajo refrigeración durante más de 7 días deben desecharse.

## Alimentos que deben estar marcados con la fecha



- Marque la fecha en todos los alimentos listos para comer que se mantendrán bajo refrigeración por más de 24 horas.

### Esto incluye:

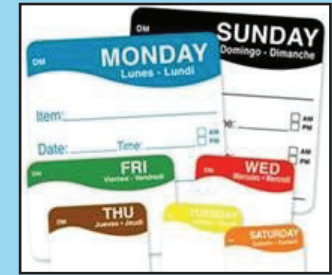
- Comida que se prepara en el sitio.
- Alimentos que se preparan comercialmente (después de que se haya abierto el paquete original).

## Alimentos que están exentos de los requisitos de marca de fecha



- Comidas individuales servida o que se vuelven a empaquetar de un contenedor grande a petición del consumidor.
- Alimentos en envases de oxígeno reducido.
- Los siguientes alimentos, si están preparados y envasados por una planta de procesamiento de alimentos inspeccionada:
  - Ensaladas de delicatessen
  - Quesos duros o curados
  - Quesos semiblandos
  - Productos lácteos cultivados
  - Conservas de productos de pescado
  - Embutidos estables, secos, fermentados de larga conservación
  - Estantería, productos curados con sal

## Opciones para poder marcar las fechas



- Marcar solo la fecha "preparada" (fecha en que se hizo o cortó la comida o fecha en que se abrió el paquete original).
- Marcar solo la fecha de "uso por" (fecha en que se debe vender, consumir o desechar el alimento)
- Marcar las fechas "preparado" y "uso por."
- Usar otros medios aprobados por la Junta de Salud.

02.24