

Establecimientos minoristas de alimentos: guía de marcado de fechas

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



www.scdhec.gov/food

Cinco factores clave de riesgos

identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas

- Preparación inadecuada
- Equipos contaminados
- Alimentos de fuentes inseguras
- Malos hábitos de higiene personal

El punto 1 se aborda en este folleto.

Reglamentación 61-25

Citaciones 3-501.17 y 3-501.18

Alimentos TCS listos para el consumo Marcado de fechas 3-501.17

Alimentos TCS listos para el consumo Disposición 3-501.18

- Está en un envase sin etiqueta que indique la fecha ni el día.
- Supera los 5 °C (41 °F).
- Supera los siete días de mantenimiento en frío.

Razones de salud pública

La refrigeración evita que los alimentos se conviertan en un peligro al ralentizar considerablemente el crecimiento de la mayoría de los microbios. La refrigeración ralentiza considerablemente el crecimiento de algunas bacterias, pero no lo detiene. Con el paso del tiempo, estos organismos pueden aumentar su riesgo para la salud pública en los alimentos listos para el consumo.

Esta guía ofrece información sobre los requisitos del marcado de fechas que se aplican a los alimentos que están listos para el consumo, con control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/temperature Control for Safety, TCS). Entre algunos de los desafíos que surgen, se incluyen los siguientes:

- » Determinar qué alimentos deben ser marcados con fechas.
- » Crear un sistema de marcado de fechas para que los empleados lo sigan.
- » Solicitar volúmenes y tamaños de productos que puedan venderse dentro de los siete días a partir de la apertura.

¿Por qué es importante el marcado de fechas?

El marcado de fechas es una manera de controlar el crecimiento de la bacteria listeria monocytogenes, que crece incluso a temperaturas refrigeradas. Un proceso de marcado de fechas efectivo garantiza que los alimentos se desechen antes de que las bacterias nocivas puedan causar una enfermedad de origen alimentario.

¿Qué alimentos deben marcarse con la fecha?

- » Alimentos con TCS.
- » Alimentos listos para el consumo y que se pueden consumir sin ningún paso adicional de preparación para hacerlos seguros.
- » Alimentos preparados que pueden recalentarse, como el chili.
- » Alimentos almacenados en refrigeradores durante más de 24 horas.

Cómo marcar la fecha

Un establecimiento de alimentos puede elegir cualquier método de marcado que se adapte a su funcionamiento.

Los alimentos aptos para el consumo deben servirse, venderse o desecharse dentro de los siete días a partir de su preparación o apertura.

El día 1 es aquel en el cual se preparan o abren los alimentos. La fecha de desecho corresponde al sexto día a partir del día 1.

Ejemplo: los alimentos preparados el 1 de abril deben consumirse o desecharse el 7 de abril.

Es importante que los empleados utilicen el sistema de marcado de fechas de manera sistemática, que sea fácil de comprender, eficaz y claro para su inspector durante la evaluación.

Para que los empleados lo utilicen de manera correcta, se recomienda proporcionar una política por escrito.

¿Qué sucede si la comida se guarda en el congelador?

Congelar los alimentos detiene el reloj del marcado de fechas, pero no lo reinicia. Por ejemplo, si un alimento se almacena a 5 °C (41 °F) durante dos días y, luego, se congela, puede almacenarse a 5 °C (41 °F) durante cinco días más después de sacarlo del congelador. La fecha de congelación y la de descongelación deben figurar en el envase junto con la fecha de preparación para indicar cuántos de los siete días originales se han utilizado.

¿Qué sucede si se mezclan alimentos que se abrieron en fechas diferentes?

Cuando se mezclan diferentes envases de alimentos, la fecha del ingrediente más antiguo se convierte en la fecha de referencia.

Ejemplo: Si hoy es miércoles y la ensalada con fecha del lunes se mezcla con la del martes, la fecha de la ensalada mezclada correspondería a la fecha del lunes.

Artículos que no requieren marcado de fechas

Algunos alimentos preparados y envasados en una planta de procesamiento de alimentos inspeccionada pueden no requerir el marcado de fechas. Entre estos alimentos, se incluyen los siguientes:

- » Ensaladas preenvasadas disponibles para la venta
- » Quesos semiblandos (consulte la lista a continuación)
- » Quesos duros (consulte la lista a continuación)
- » Productos lácteos cultivados, como el yogur, la crema agria y el suero de leche
- » Conservas de pescado, como el arenque en escabeche y el bacalao seco o salado
- » Salchichas fermentadas secas y estables, *pepperoni* y salami sin la etiqueta "mantener refrigerado"

Lista de algunos quesos duros y semiblandos exentos del marcado de fechas

Abertam	Christalinna	Gorgonzola (azul veteadado)	Oaxaca	Romanello
Appenzeller	Colby	Gouda	Oka	Romano
Asadero	Coon	Gruyer	Parmesano	Roquefort (azul veteadado)
Asiago (medio o viejo)	Cotija	Havarti	Pecorino	Samsoe
Asiago blando	Cotija Añejo	Fromage de Herve	Port Salut	Ziger
Bettelmatt	Derby	Konigskase	Provolone	Sassenage (azul veteadado)
Tête de Moine (azul veteadado)	Edam	Lapland	Queso Añejo	Stilton (azul veteadado)
Azul	Emmental	Limburger	Queso Chihuahua	Suizo
Bra	Productos lácteos ingleses	Lorraine	Queso de Bola	Tignard (azul veteadado)
Brick	Fontina	Manchego	Queso de la Tierra	Tilsit
Camosum	Bleu de Gex (azul veteadado)	Milano	Queso de Prensa	Trapense
Chantelle	Geitost	Monterey	Reggiano	Vize
Cheddar	Gloucester	Muenster	Robiola	Wensleydale (azul)

Fiambre

El marcado de fechas se aplica a las piezas enteras de fiambre una vez abierto el envase original. El fiambre refrigerado debe comprarse en tamaños que puedan cortarse y venderse dentro de los siete días a partir de su apertura.

¿Qué fecha se aplica a los artículos de fiambrería envasados para la venta?

Siempre que un artículo de fiambrería listo para el consumo se envase en la empresa y se coloque en una caja de autoservicio, el envase debe estar marcado con la última fecha en la que el artículo debe venderse. El consumidor debe poder ver la fecha.

Ejemplo: Si un envase de fiambre a granel se abrió el día 1 y, luego, se rebanó para colocarse en una caja de autoservicio 4 días después, el envase del cliente debe tener la fecha marcada 7 días a partir de la fecha en que se abrió el envase original.

¿Qué sucede si el salami refrigerado se vende tan rápido que se acaba en menos de cuatro días? ¿Es necesario marcar la fecha?

Sí, si un alimento listo para el consumo no se servirá, venderá ni desechará dentro de un plazo de 24 horas, debe estar marcado con la fecha.

Gráfico de ejemplo

Fecha	Día de vida útil	Medidas	Fecha	Día de vida útil	Medidas
1 de octubre	1	Cocinar/enfriar/mantener en frío a 5 °C (41 °F)	11 de octubre	5	Mantener en frío a 5 °C (41 °F)
2 de octubre	2	Mantener en frío a 5 °C (41 °F)	12 de octubre	6	Mantener en frío a 5 °C (41 °F)
3 de octubre	3	Congelar	13 de octubre	7	Consumir o desechar
10 de octubre	4	Descongelar a 5 °C (41 °F) y mantener en frío			