

Guía para el Mercado de Fecha en Alimentos

Esta guía proporcionará información práctica para implementar los requisitos de marcado de fecha que aplica para muchos alimentos listos para comer y para el Control de Tiempo/Temperatura para la seguridad de los alimentos. Algunos de los retos que enfrentan los operadores incluyen:

- Determinar que alimentos requieren ser marcados con la fecha,
- Desarrollar un Sistema de marcado de fecha para que los empleados lo sigan, y
- Ordenar los volúmenes y tamaños de productos que puedan ser vendidos dentro de un rango de siete días después de abiertos.

¿Qué requieren las Normativas Alimentarias 050.320 de NNPH?

El operador debe marcarla fecha en cualquier alimento que cumpla con lo siguiente

- Que sea un Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad de los alimentos (TCS por sus siglas en inglés), lo que requiere un control de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de patógenos o la formación de toxinas, y
- Que sea un alimento listo para comer que pueda ser ingerido sin ningún tipo de preparación adicional para hacer el alimento seguro, y
- Que sea almacenado en refrigeración por más de 24 horas.

¿Por Qué Es Importante el Mercado de la Fecha en los Alimentos?

El marcado de la fecha en los alimentos significa controlar el crecimiento de la **listeria**, una bacteria que continúa su crecimiento incluso en temperaturas de refrigeración. El marcado de la fecha es un proceso que se asegura que los alimentos se descarten antes de que esa bacteria pueda producir una enfermedad transmitida por los alimentos.

¿Cómo Marcar la Fecha?

La mayoría de los alimentos deben ser descartados dentro de un rango de siete días, lo que significa el día en que el alimento es preparado o abierto más seis días más. (Por ejemplo: Los alimentos preparados en abril 1 deben ser descartados en abril 7). Un operador de algún establecimiento puede elegir cualquier método de marcado que se acople a su operación. Es importante saber que sistema utilizar; debe ser entendible, efectivo, consistentemente utilizado por los empleados, y claro para su inspector durante una inspección. Se recomienda que proporcione una política por escrito a sus empleados para que estos la sigan.

¿Qué Pasa Si Congelo los Alimentos?

El congelar los alimentos detiene el reloj del marcado de alimentos, pero no lo resetea. Por lo que, si un alimento es almacenado a 41°F durante dos días y luego congelado a 0°F, aún puede ser almacenado a 41° F por cinco días más después de removerlo del congelador. La fecha de congelado y descongelado deben ser puestas en el contenedor junto con la fecha de preparación como indicación de cuántos de los siete días originales han pasado. Si el alimento no es fechado con estas fechas, debe ser utilizado o descartado en 24 horas.

¿Qué Sucede si Combino Alimentos que fueron Abiertos en Diferentes Fechas?

Cuando contenedores de comida diferentes son combinados, la fecha del ingrediente más viejo será la fecha de referencia. Por ejemplo, si hoy es miércoles, y está combinando una ensalada marcada el lunes con una ensalada marcada el martes, la fecha de la ensalada combinada sería el lunes.

Artículos que No Requieren Marcado de Fecha.

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

- Ensaladas deli comercialmente pre empacadas
- Quesos semi suaves – ver lista a continuación
- Quesos duros – ver lista a continuación
- Productos lácteos cultivados como yogurt, crema agria y suero de leche
- Pescados preservados, como arenque en escabeche y bacalao seco o salado
- Embutidos secos con larga vida de almacenamiento, pepperoni y salami no etiquetados como “manténgase en refrigeración”

Carnes Selectas

El marcado de la fecha aplica para piezas enteras de carnes selectas una vez que el empaque original ha sido abierto. Las carnes selectas refrigeradas deben comprarse en porciones que puedan ser cortadas y vendidas en siete días después de abiertas. Si esto no es posible, una manera de utilizar este tipo de carnes selecta es haciendo otros productos con ellas, como sándwiches. Pero haga esto enseguida en vez de esperar siete días.

¿Qué Fecha Aplica si Yo Empaco Artículos Selectos para la Venta?

El marcado de la fecha es el último día en que un producto puede consumirse seguramente. La “fecha final de venta” es una fecha que el consumidor observa en el empaque. Cuando un artículo selecto es empacado para su venta de un paquete de auto servicio, el paquete debe ser marcado con la última fecha de venta (o fecha límite de venta). La fecha límite de venta deben considerar un periodo de tiempo razonable en el que el producto será utilizado en la casa del consumidor y seguirá siendo sano y seguro. El marcado de la fecha es utilizado para determinar una fecha límite de venta significativa.

Por ejemplo, si un contenedor de ensalada de papas es abierto en tienda hace cuatro días y quiere pre empacar contenedores de media libra para la venta de auto servicio, debe considerar esos cuatro días cuando ponga una fecha límite de venta. Sin importar la fecha que elija, el producto no puede venderse después de siete días.

Nuestra operación utiliza salami refrigerado tan rápido que la pieza se termina en menos de cuatro días. ¿Aún así tengo que fecharla?

Sí, si el alimento no va a servirse, venderse o descartarse en 24 horas, debe de contener la fecha.

Lista de Algunos Quesos Duros y Semi Duros Exentos del Marcado de Fecha:

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