

Hoja de datos N.º 27 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-501.17

Alimentos listos para consumir, potencialmente peligrosos, marcación de fecha.

(A) Los alimentos refrigerados listos para consumir (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) preparados y preservados en un establecimiento de alimentos durante más de 24 horas deben estar claramente marcados indicando la fecha o el día límite para el consumo en las instalaciones, para venderse o desecharse cuando se lo mantiene a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menos por un máximo de siete días. El día de la preparación debe contarse como el Día 1.

(B) Excepto según se especifica en los apartados (D) - (F) de esta sección, los alimentos refrigerados listos para consumir y potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) preparados y envasados por una planta procesadora de alimentos deben estar marcados claramente.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

La refrigeración evita que los alimentos se vuelvan peligrosos enlenteciendo significativamente el desarrollo de la mayoría de los microbios. El crecimiento de algunas bacterias, como *listeria monocytogenes*, se desacelera significativamente, pero no se detiene por la refrigeración. Durante un tiempo, este organismo y similares pueden aumentar su riesgo para la salud pública en los alimentos listos para consumir. Según un programa de modelación de la curva predictiva de desarrollo de *listeria monocytogenes*, los alimentos listos para consumir potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) se pueden mantener a 41 °F (5 °C) por un total de 7 días.

Marcación de fecha

El marcado de la fecha es importante porque controla el desarrollo de *listeria monocytogenes*, una bacteria que sigue reproduciéndose incluso a temperaturas de refrigeración. El marcado de la fecha es un proceso que garantiza que los alimentos se desechen antes de que estas bacterias puedan causar una enfermedad de origen alimentario.

Los alimentos a los que se les debe marcar la fecha son los siguientes:

- Alimentos listos para consumir y potencialmente peligrosos,
- Alimentos que no están sellados en envases comerciales,
- Y alimentos preservados durante más de 24 horas.

Si combina alimentos con fechas de eliminación diferentes, la fecha del plato que se sirve debe coincidir con el ingrediente más antiguo incluido.



El queso feta en salmuera debe tener la fecha marcada

Usted decide sobre cómo desea marcar los alimentos de su establecimiento, siempre y cuando quede claro para todo el personal y ellos puedan explicarlo claramente a su inspector durante su visita. Los alimentos no necesitan tener la fecha marcada si se los usa dentro de las siguientes 24 horas.

Los alimentos se deben desechar dentro de los siguientes siete días, lo que significa el día en que los alimentos se preparan o abren y seis días más. Por ejemplo, los alimentos preparados el 1 de mayo se deben desechar el 7 de mayo. Si congela los alimentos, puede detener

este plazo, pero la fecha de preparación/congelamiento y la fecha de descongelamiento se deben marcar en el contenedor junto con la fecha de preparación, para que quede claro que el alimento no ha estado a 41 °F (5 °C) durante más de siete días en total. Recalentar los alimentos no reinicia el “cronómetro” de la fecha marcada.

La fecha de vencimiento en los envases comerciales es para la calidad del alimento, y no para la seguridad alimentaria, y no se debe usar como reemplazo del marcado de la fecha del alimento.

El marcado de la fecha **no** se aplica a los siguientes alimentos **preenvasados comercialmente**:

- Aderezos comercialmente acidificados para ensaladas;
- Ensaladas de carnes frías preparadas comercialmente, como ensalada de jamón, ensalada de huevo, ensalada de pasta, ensalada de papa y ensalada de macarrones;
- Quesos duros que no contengan más de un 39% de humedad, como cheddar, gruyere, parmesano, reggiano y romano;
- Quesos semiblandos que contengan más de un 39% de humedad, pero no más de un 50%, como queso azul, edam, gorgonzola, gouda y monterey jack;
- Los productos lácteos con cultivos, como yogurt, crema agria y suero de mantequilla;
- Los productos de pescados preservados, como arenque encurtido y bacalao deshidratado o salado;
- Salchichas fermentadas en seco no percederas, como pepperoni y salami Genoa que se mantienen en el envase original del producto;
- Y productos curados con sal no percederos como prosciutto y Parma (jamón).