

Dátil

Date marking

Fondo

El crecimiento de bacterias patógenas a niveles peligrosos puede resultar cuando los alimentos potencialmente peligrosos se llevan a cabo a temperaturas de refrigeración durante periodos prolongados. Para monitorear y limitar el tiempo de refrigeración, refrigerado listos para comer (RTE) potencialmente peligrosos alimentos deben ser fecha marcada para asegurar que los alimentos consumido o desechado dentro de siete días.

Fecha de la marca debe hacerse cuando los alimentos están:

- ✚ Potencialmente peligroso;
- ✚ RTE;
- ✚ Conservar refrigerado; and
- ✚ Más de 24 horas.

Fecha marca de alimentos preparados en el establecimiento de alimentos:

- ✚ Fabricación de fecha es requerido para los alimentos potencialmente peligrosos listos para comer que preparado y no refrigerada por más de 24 horas; y
- ✚ Alimentos potencialmente peligrosos RTE deben marcados con la fecha de preparación y debe consumidos o desechados dentro de siete días, incluyendo el día de la preparación;
- ✚ Alimentos potencialmente peligrosos RTE deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos durante los siete días.

Fecha marca de alimentos preparados y envasados en un planta procesadora de alimentos y servido en un establecimiento de alimentos:

- ✚ Estos alimentos serán claramente marcados con la fecha de que abrir el envase original; y
- ✚ será consumidos o desechados dentro de siete días incluyendo el día de que abrir el envase; y
- ✚ Estos alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos durante siete días; y
- ✚ en ningún momento será el alimento vendido o servido más allá de la fecha de vencimiento colocada en el envase original por el fabricante de alimentos.

Fecha marca de alimentos que se congelan posteriormente:

- ✚ Alimentos potencialmente peligrosos deberán estar claramente marcados cuando el alimento se descongele para indicar que los alimentos deberán ser consumidos dentro de 24 horas (no exceder el límite de siete días de refrigeración); o
- ✚ congelados alimentos potencialmente peligrosos deben marcarse con el número de días en refrigeración antes de congelación y fecha cuando la comida se saca del congelador para limitar el consumo dentro de siete días calendario, incluyendo el día de la preparación o apertura de un envase original de un fabricante de alimentos; y
- ✚ todos los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos durante los siete días, incluyendo descongelación.

Exento:

- ✚ Marcado de la fecha no se aplica a las porciones de comida individuales sirve o reenvasado para la venta de un recipiente a granel a petición del consumidor (los requisitos de marcado de la fecha todavía se aplican al envase a granel).
- ✚ La fecha marca el requisito no se aplica a todo, desactivan porciones de un producto curado y procesado con la carcasa original en la porción restante, como bologna, salami o salchicha y cubierta de celulosa. Sin embargo, no se debe sobrepasar la original venta-por/fecha de caducidad al producto por el fabricante.

Definiciones, ejemplos y aclaraciones:

- ✚ Listos para comer (RTE) significa que un alimento es "razonablemente para ser comido de esa forma." La comida está en una forma que es comestible sin cocción o preparación adicional.
- ✚ Los requisitos de marcado de fecha se aplican si la comida potencialmente peligrosa de la RTE se vende de un caso de servicio, sintonías para autoservicio o consumida en el sitio.
- ✚ Si los alimentos potencialmente peligrosos de la RTE son "actualizados," como en un buffet de ensalada o caso de servicio, la fecha de la marca para el producto más antiguo en el envase no debe ser excedida.
- ✚ Cuando producto cocido se mantiene en refrigeración para preparación adicional más adelante, la regla de siete días comienza el final del paso clave inicial. Por ejemplo, en el caso que se cocinan papas para papas ensalada o carne asada pollo preparado para ensalada de pollo, si las patatas o el pollo se llevan a cabo dos días después de la cocción y luego procesado en ensaladas, las ensaladas deben ser consumidos dentro de cinco días para no exceder el regla de siete días.