

ETIQUETAR CON FECHA

Mantenga los alimentos seguros. Ponga las fechas para controlar el crecimiento de la listeria

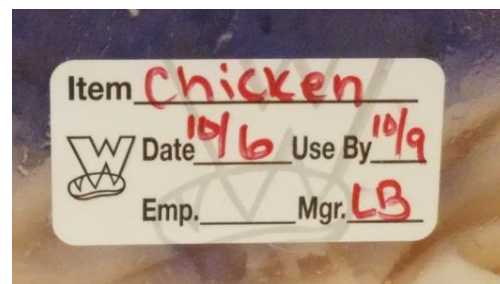
¿Por qué es importante etiquetar con la fecha?

- Poner la fecha es una manera de controlar el crecimiento de la bacteria **Listeria** que es muy nociva.
- *La listeria* es la tercera causa de mortalidad por enfermedades alimentarias en los Estados Unidos.
- *La listeria crece incluso dentro del refrigerador.*

¿Qué comidas deben llevar la fecha?

Platos preparados y comidas refrigeradas TCS (Control de Tiempo y Temperatura para la Seguridad), como:

- Comidas TCS hechas en casa y guardadas por más de 24 horas.
Ejemplos: puré de papas, frijoles cocidos, salsa, etc.
- Envases de comidas TCS empaquetadas comercialmente abiertos y guardados por más de 24 horas.
Ejemplos: perritos calientes (hot dogs), embutidos (carnes deli), quesos blandos, etc.



¿Cómo etiquetar los contenedores?

- Ponga la fecha inicial (preparación o en que se abre) o la fecha final en el recipiente.
- Las dos fechas son buenas, siempre y cuando todos los empleados hagan lo mismo.



La comida debe usarse o desecharse dentro de 7 días.

El día que se prepara o se abre, cuenta como día 1.

ETIQUETAR CON FECHA: P+F (Preguntas más Frecuentes)

P: No guardo la comida por mucho tiempo. Nada dura más de 3 días. ¿Necesito etiquetar la comida?

R: Sí. Si la comida dura más de 24 horas, **debe poner** la fecha.

P: ¿Qué pasa si CONGELO la comida?

R: Congelar los alimentos detiene el reloj, pero no lo reinicia. Tiene que etiquetar la comida para indicar los días que la comida estuvo en el refrigerador. Esto significa que debe escribir:

- La fecha en que se preparó la comida y luego la fecha en que se guardó en el refrigerador
- La fecha en que se puso la comida en el congelador
- La fecha en que se sacó la comida del congelador para descongelarla en el refrigerador.

El tiempo total en el refrigerador no puede ser más de 7 días.

Por ejemplo: una comida que se cocina y almacena a $\leq 41^{\circ}\text{F}$ por 2 días, y luego se congela, puede después descongelarse y guardarse a $\leq 41^{\circ}\text{F}$ por cinco días más.

P: ¿Qué hago si COMBINO comidas que se abrieron en DIFERENTES fechas?

R: Si combinan diferentes contenedores de comida, mantenga la fecha más antigua.

P: El paquete lleva una fecha de “use by/best by/sell by” ¿No es esto lo mismo que una etiqueta de fecha?

R: No, esas fechas las pone el fabricante para propósitos de calidad (frescura, color, sabor, etc.). La etiqueta de fecha la coloca usted para la seguridad de la comida.

P: ¿Qué tipo de fruta y verdura debe etiquetarse?

R: Los tomates, los melones, y la verdura de hoja verde como la lechuga deben etiquetarse con la fecha y mantenerse frías ($\leq 41^{\circ}\text{F}$) después de ser cortadas.