



Marcado de fechas

Los alimentos refrigerados, listos para comer (RTE), con control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS) preparados en una operación de servicio de alimentos o en un establecimiento minorista de alimentos y mantenidos a una temperatura de 41°F o menos durante más de 24 horas deben estar claramente marcados para indicar la fecha o día, que es un máximo siete días, para el cual los alimentos se consumirán en las instalaciones, se venderán o se desecharán. El día de preparación cuenta como el primer día.

Los siguientes alimentos son **ejemplos** de alimentos RTE, TCS:

Tomates en rebanadas • Ensalada • Sopa • Pasta cocida • Leche • Carne para almuerzo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Fecha	Fecha	Fecha	Fecha	Fecha	Fecha	Fecha
<i>Día 1:</i>	<i>Día 2</i>	<i>Día 3</i>	<i>Día 4</i>	<i>Día 5</i>	<i>Día 6</i>	<i>Día 7:</i>
<i>La comida es preparada</i> <u>TCS</u>	<i>TCS</i>	<i>TCS</i>	<i>TCS</i>	<i>TCS</i>	<i>TCS</i>	<u>TCS</u> <i>Deseche los alimentos al final de esta noche o la mañana del día 8, antes de servir los alimentos</i>

- Asegúrese de que la fecha esté escrita en puntos/marcas de fecha para evitar confusiones.
- Asegúrese de que se eliminen las etiquetas con la fecha anterior al lavar los contenedores.
- Aunque un producto en particular tenga una alta tasa de rotación y se use dentro de los tres días, debe estar marcado con la fecha.
- Cuando sea necesario volver a llenar un recipiente, asegúrese de que se hayan terminado todos los alimentos y luego lave, enjuague y desinfecte el recipiente antes de agregar nuevos alimentos.
- SI TIENE DUDAS, ¡TÍRELO!

Combinando ingredientes

Cuando combine ingredientes elaborados en diferentes días, use la fecha de vencimiento más temprana.

Por ejemplo: si combina la mezcla de ensalada de pollo preparada el 7 de enero con pollo que se prepare el 3 de enero, entonces la ensalada de pollo debe desecharse el 10 de enero, que es siete días después de que se prepararon los primeros ingredientes (el pollo).

Congelar alimentos

Congelar alimentos puede “detener el reloj” al marcar la fecha. Es importante indicar el número de días restante en que se puede consumir el alimento una vez que se ha descongelado.

Ene 1	Ene 2	Ene 3	Ene 4	Ene 5	Ene 6	Ene 7
	Día que se prepara la comida (Día 1)	Alimentos colocados en el congelador (Día 2)				
Ene 8	Ene 9	Ene 10	Ene 11	Ene 12	Ene 13	Ene 14
			Alimentos descongelados (Día 3)	Día 4	Día 5	Día 6
Ene 15	Ene 16	Ene 17	Ene 18	Ene 19	Ene 20	Ene 21
Los alimentos deben desecharse al final del día (Día 7)						

Aquí está un ejemplo de una forma de marcar con fecha los alimentos eficientemente:

Fecha de preparación ____/____/____ Fecha de congelación ____/____/____ Descongelado en ____/____/____ Desechado en ____/____/____
