

Date Marking Ready to Eat Foods

NC Food Code Manual 3-501.17 Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Foods (Time/Temperature Control for Safety Food), Date Marking

Why do I have to do this?

There is a bacteria that grows at refrigeration temperatures. The longer the food is in the refrigerator, the more of this bacteria can be on the food. Date marking insures that the food is discarded before these bacteria can multiply to sufficient numbers so the food doesn't cause foodborne illness when eaten.

What foods must be Date Marked?

- The food must be ready-to-eat without any additional preparation steps such as cooking **AND**
- Must be a potentially hazardous food (including cooked meat and seafood, dairy, cooked vegetables, rice, potatoes, pasta, cut melons) **AND**
- Be held for more than 24 hours
- YOU CAN DATE EVERYTHING!

Do commercially packaged processed foods like bagged lettuce, cooked meats, deli meats and cheeses have to be Date Marked?

Yes, they must be Date marked the day the package is opened.



What Date should be placed on the food?

The Date the product was prepared **or** the date product must be discarded

HOW LONG CAN I KEEP THE FOOD?

- Food requiring date marking must be discarded after 7 days

Day 1 is the day it was prepared or the day the package was opened



	Date	Hour
Pull		
Thaw		
Discard		

What if I freeze the food?

Freezing food "stops" the Date Marking clock but does not reset it. When products are removed from the freezer the Date Marking clock continues and the package must be remarked with the day the product is removed from freezer.

What if I combine food that was opened or prepared on different days?

When foods are mixed together the date of the **oldest** food becomes the reference date for Date Marking.

What foods are exempt from date marking?

Date marking does not apply to the following foods prepared and packaged by a commercial food processing plant.

1. Deli salads (chicken salad, etc.)
2. Hard and Semi soft cheeses (shredded cheddar)
3. Cultured dairy products (yogurt, sour cream, buttermilk)
4. Preserved fish products
5. Shelf stable dry fermented sausages and salt cured products that are not labeled "Keep Refrigerated".

How do I mark the date?

- color coded labels with date
- day dots with date
- tape and marker directly on wrapper/container with date
- Make sure the method used sticks to item and doesn't rub off
- KEEP SUPPLIES HANDY



Marque con la fecha los alimentos listos para comer

NC Food Code Manual 3-501.17 Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Foods (Time/Temperature Control for Safety Food), Date Marking

¿Por qué tenemos que hacer esto?

Hay una bacteria que crece a temperaturas de refrigeración. Mientras más tiempo está la comida en el refrigerador, es más posible que esta bacteria pueda estar en los alimentos. Marcar los alimentos con fecha asegura que estos se desechen antes de que esta bacteria pueda multiplicarse a un número tal que cuando los alimentos se ingieran causen enfermedades por alimentos contaminados.

¿Qué alimentos deben ser marcados con fecha?

- Los alimentos deben ser aquellos que están listos para comer sin necesitar ningún paso adicional tal como cocinar **Y**
- Deben de ser alimentos potencialmente peligrosos (incluyendo carne cocinada y mariscos, lácteos, vegetales cocinados, arroz, papas, melones cortados) **Y**
- Estar guardados por más de 24 horas
- ¡USTED PUEDE PONERLE LA FECHA A TODO!

¿Los alimentos procesados y empacados comercialmente, alimentos como lechuga en bolsa, carne cocinada, fiambres y quesos tienen que marcarse con fecha?

Si, deben de ser marcados con la fecha del día en que se abrió el paquete.



¿Con qué fecha se debe marcar los alimentos?

Con la fecha en que el producto fue preparado o la fecha en que el producto debe ser desechado

¿POR CUANTO TIEMPO PUEDO GUARDAR LOS ALIMENTOS?

Los alimentos que requieren ser marcados con la fecha, deben ser desechados en siete días.

El día 1 es el día que fueron preparados o el día que el paquete fue abierto



	Date	Hour
Pull		
Thaw		
Discard		

¿QUÉ PASA SI CONGELO LOS ALIMENTOS?

Congelar los alimentos “detiene” el reloj de marcar fecha pero no lo reinicia. Cuando los productos se sacan del congelador el reloj marcador de fecha continua y el paquete debe de marcarse otra vez con la fecha en que el producto se sacó del congelador.

¿Qué pasa si combino alimentos que se abrieron o prepararon en días diferentes?

Cuando los alimentos se mezclan, la fecha del alimento más viejo se vuelve la fecha de referencia para marcarlo con la fecha.

¿Qué alimentos están exentos de ser marcados con fecha?

Marcar alimentos con la fecha no aplica a los siguientes alimentos que son preparados y empacados por una planta comercial procesadora de alimentos.

1. Ensaladas de delicatessen (ensalada de pollo, etc.)
2. Quesos duros y semi-suaves (cheddar rallado)
3. Productos lácteos fermentados (yogurt, crema agria, leche agria)
4. Productos de pescado en conserva
5. Alimentos que no necesitan refrigeración como salchichas secas fermentadas y productos curados con sal que no tienen la etiqueta que dice “mantener refrigerado”.

¿Cómo marco la fecha?

- Etiquetas codificadas por colores con fecha
- Etiquetas redondas multicolores con fecha
- Cinta adhesiva y marcador directamente en el empaque/recipiente con fecha
- Asegúrese que el método que use se adhiera al artículo y no se despegue
- MANTENGA SUMINISTROS A MANO



Getting Safer...