MARCAR CON LA FECHA LOS ALIMENTOS QUE ESTAN LISTOS PARA COMER -QUE ESTAN REFRIGERADOS Y QUE SON POTENCIALMENTE PELIGROSOS.

Que alimentos deben ser marcados?

- Los alimentos que estan listos para comer que son potencialment peligrosos y que tienen mas de 24 horas en la refrigeradora.
- Los alimentos listos para comer que son potencialmente peligrosos que estan refrigerados, que han sido preparados en la cocina, y que estan hechos con carne, huevos, productos lactosos, etc.
- Los alimentos listos para comer que son potencialment peligrosos que estan refrigerados que han sido empacados y procesados en una planta de procesamiento y la cual han sido abiertas, aparte de las excepciones enlistada abajo.

Los alimentos refrigerados listos para comer que son potencialmente peligrosos son los que no requieren mas preparacion antes de ser servidos.

Como, pero no limitado a:

- Ensaladas preparadas en un deli, por ejemplo, huevo, mariscos, pollo, atun, pasta o frusta
- Carne de deli, para emparedados frios
- Adereso de ensaladas y salsas listas para comer con un pH mas de 4.6
- Queso suave como, cottage, ricotta, camembert and teleme
- Rebanadas de melon
- Postres hechos con productos lacteos
- Leche
- Tomates en rebanadas

Todos los alimentos listos para comer refrigerados potencialmente peligrosos y que han sido preparados en tu cocina o abiertos deben ser marcados con la fecha. Estos alimentos deben ser marcados con la fecha de el dia en que fueron preparados o abiertos con la fecha para desechar 7 dias despues de el dia de la preparacion o despues de haber sido abierto. El operador de el servicio de alimentos debe escribir con detalles el procedimiento de marcar.

Estos alimentos deben servidos o desechados en menos de 7 dias

Alimentos que tienen excepcion de los requisitos de marcar la fecha:

- Alimentos refrigerados listos para comer que son potencialmente peligrosos que van a ser desechados en menos de 24 horas
- Alimentos refrigerados potencialmente peligrosos que deben ser recalentados antes de servir, por ejemplo; salsas, pastas, soups.
- Los siguientes alimentos que han sido preparados y empacados por una planta de procesamiento de alimentos que esta siendo inspeccionada por una autoridad regulatoria, tiene excepcion de el requisito de marcar la fecha

    1. El queso duro que contiene no mas de el 39% de humedad, como cheddar, Colby, parmesano, romano, asiago, gruyere y quesos medio suaves que contienen mas de 39% de humedad pero no mas de 50% de humedad, como azul, brick, queso de bola, gorgonzola, gouda, monterrey, muenster, provolones y suizos.
    2. Salchichas seca fermentadas como peperoni y salami de Genova y productos curados con salt como prosciutto y parma (jamon) que no esta marcado con “ Mantengase Refrigerado”
    3. Crema culturada y leche como crema agria y yogurt.
    4. Las ensaladas de Deli preparadas por una planta de procesamiento de alimento.

Date Marking of Ready-to-Eat
Potentially Hazardous Refrigerated Foods

What foods must be labeled?

- Ready-to-eat, potentially hazardous, refrigerated foods held for more than 24 hours.
- Ready-to-eat, potentially hazardous, refrigerated foods prepared on-site made with meat, eggs, dairy products, etc.
- Ready-to-eat, potentially hazardous, refrigerated foods that are made and packaged at a processing plant which is opened, other than the exemptions listed below.

A ready- to-eat, potentially hazardous, refrigerated food is one which does not require any further preparation prior to being served.

Such as, but not limited to:

- Deli salads prepared on-site, i.e. egg, seafood, chicken, tuna, pasta or fruit
- Deli meats for cold sandwiches
- Salad dressings and ready-to-eat sauces with a pH over 4.6
- Soft cheese, i.e. brie, cottage, ricotta, camembert and teleme
- Sliced melons
- Desserts made with dairy products
- Milk
- Sliced tomatoes

All ready-to-eat, potentially hazardous, refrigerated foods that have been prepared on-site or opened must be labeled. These foods must be labeled with either the date they were prepared/opened, or with a discard date of 7 days past the preparation/opening date. The food service operator must have written procedures on-site detailing which labeling procedure is being used.

These foods must be either served or discarded within 7 days

Foods exempt from these labeling requirements:

- Ready-to-eat, potentially hazardous, refrigerated foods to be used or discarded within 24 hours
- Potentially hazardous, refrigerated foods that must be reheated prior to serving, i.e sauces, pastas, soups.
- *The following foods prepared and packaged by a food processing plant inspected by a regulatory authority are exempt from the labeling requirement.*
    1. Hard cheese containing not more than 39% moisture such as cheddar, colby, parmesan, romano, asiago, gruyere and semisoft cheeses containing more than 39% but no more than 50% moisture such as blue, brick, colby, edam, gorgonzola, gouda, monterey, muenster, provolone and swiss
    2. Shelf stable, dry fermented sausages such as pepperoni and Genoa salami and shelf stable salt cured products such as prosciutto and Parma (ham) that are not labeled “Keep Refrigerated”.
    3. Cultured cream and milk such as sour cream and yogurt
    4. Deli salads prepared by a food processing plant.