

Date Marking

All refrigerated, ready to eat, potentially hazardous foods either opened (commercial products) or prepared on site must be consumed, sold or discarded within 7 DAYS.

- Must be clearly marked
- Day of preparation or date opened is day 1



Exceptions:

- Food is held for less than 24 hours within the establishment.
- Commercially manufactured* deli salads, such as coleslaw and potato salad.
- Hard cheeses containing not more than 39% moisture, such as: cheddar, gruyere, parmesan, reggiano and romano.
- Semi-soft cheeses containing more than 39% moisture, but not more than 50% moisture, such as: blue, edam, gorgonzola, gouda, Monterey jack and pasteurized process cheese.
- Cultured dairy products such as: yogurt, sour cream and buttermilk.
- Preserved fish products, such as: pickled herring and dried or salted cod and other acidified fish products.
- Shelf stable, dry fermented sausages, such as pepperoni and Genoa salami that are not labeled “Keep Refrigerated” and which retain the original casing on the product.
- Shelf stable salt-cured products such as prosciutto and Parma (ham) that are not labeled “Keep Refrigerated”.

* in accordance with 21 CFR 110

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS REGARDING DATE MARKING:

If the food has an expiration date on it, isn't that the same as a date mark?

No, the expiration date is the date through which the manufacturer guarantees the food will meet their quality standards. Date marking for discard ensures the safety of the food.

The establishment goes through this food so fast, if it is going to be gone in less than 7 days. Do I still need to date mark it?

Yes, if the food is not going to be served or discarded within 24 hours, it must be date marked.

What if I Freeze the Food?

Freezing food stops the date marking clock but does not reset it. So, if a food is stored at 41° F for two days and then frozen at 0° F, it can still be stored at 41° F for five more days after removal from the freezer. The food product shall be marked with the new date when it is removed from the freezer.

What if I Combine Food that was Opened or Prepared on Different Dates?

When different containers of foods are combined, the date of the oldest ingredient becomes the reference date. For example, if today is Wednesday, and you are making chicken salad with chicken that was prepared on Monday, the combined salad marking would be based on a starting date of Monday.

Shelf Life Day	Day	Action
1	Monday	Cook and Cool Chicken
2	Tuesday	Cold Hold Chicken
3	Wednesday	Prepare Chicken Salad
4	Thursday	Cold Hold Chicken Salad
5	Friday	Cold Hold Chicken Salad
6	Saturday	Cold Hold Chicken Salad
7	Sunday	Consume or Discard Chicken Salad

LOG AVAILABLE FOR THIS TOPIC
<https://crchd.com/food-safety-logs>



Marcación de Fecha

Todo los alimentos refrigerados, listos para comer, potencialmente peligrosos que ya sean abiertos (productos comerciales) o preparados en el establecimiento tienen que ser consumidos, vendidos o tirados dentro de 7 DIAS.

- La fecha en el etiqute debe ser escrita claramente y legiblemente.
- El día primero es el día cuando la comida fue preparada o abrida.



Excepciones:

- Alimentos mantendidos dentro del establecimiento por menos de 24 horas.
- Ensaladas deli como de col o de papas que fueron fabricadas comercialmente.
- Quesos duros que contienen humedad (agua) menos de 39% como: cheddar, gruyere, parmesano, reggiano y romano.
- Quesos semiblandos con humedad más de 39% pero menos de 50% como: azul, edam, gorgonzola, gouda, Monterey jack y queso pasteurizado.
- Productos lácteos cultivados como: yogurt, crema agria y suero de leche.
- Productos de pescado preservados como: arenque escabechado, bacalao seco o salado y otros productos de pescado acidificados.
- Salchichas fermentadas secas con vidas comerciales estables, como pepperoni y salami de Génova sin un etiqute indicando que se tienen que "Mantener Refrigerado" y que conservan la cubierta original del producto.
- Productos curados con sal y con vidas comerciales estables, como prosciutto y Parma (jamón) sin etiqutes indicando que se tienen que "Mantener Refrigerado"

** in accordance with 21 CFR 110*

PREGUNTAS COMUNES ACERCA DE LA MARCACIÓN DE FECHA

Es cierto que si el alimento ya tiene una fecha de expiración no es necesario que tenga un marco de fecha?

No, la fecha de expiración es la fecha que usa el fabricante para garantizar que su producto cumple con sus estándares de calidad. Marcando los alimentos con fecha asegura la seguridad alimenticia del producto.

Si el establecimiento esta vendiendo/terminando el alimento con gran rapidez, en menos de 7 días. Todavía tengo que seguir la practica de marcarlo con fecha?

Sí, si el alimento no va hacer servido o tirado dentro de 24 horas, el alimento tiene que ser marcado con fecha.

Que pasa si congelo el alimento?

Congelando los alimentos detiene el reloj del proceso de marcación de fecha pero no lo restablece o empieza de nuevo. Por ejemplo, si el alimento esta almacenado a una temperatura de 41º F por 2 días y después se congela a 0º F, el alimento puede ser almacenado a 41º F por 5 días más despues de que fue sacado del congelador. El producto de comida tiene que ser marcado con una fecha nueva cuando lo sacan del congelador.

Que pasa si combino alimentos que fueron abiertos o preparados en fechas diferentes?

Cuando alimentos son combinados, la fecha del ingrediente más viejo se usa como referencia. Por ejemplo, si hoy es miércoles y usted hace una ensalada de pollo con pollo de hoy y pollo que fue preparado el lunes, la ensalado combinada va a tener una marcación de fecha inicial de lunes (la fecha del ingrediente más viejo).

Día de la vida commercial	Día	Acción
1	Lunes	Cocinar y enfriar el pollo
2	Martes	Mantener frío el pollo
3	Miércoles	Preparar la ensalada de pollo
4	Jueves	Mantener fría la ensalada de pollo
5	Viernes	Mantener fría la ensalada de pollo
6	Sábado	Mantener fría la ensalada de pollo
7	Domingo	Consumir o tirar la ensalada de pollo

Registro de datos: registros disponibles para este tema

<https://crchd.com/food-safety-logs>

