



Bacterias como la Listeria pueden crecer en alimentos refrigerados. Por este motivo, los alimentos fríos y listos para consumir con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS), los alimentos preparados en el sitio o almacenados en un envase comercial abierto o sin sellar, deben servirse, venderse, congelarse o desecharse en un plazo de siete días. Los alimentos fríos y listos para el consumo de TCS que se guardan por más de 24 horas deben estar marcados con la fecha de preparación/apertura o fecha de desecho para asegurar que se usen o se congelen dentro de los siete días siguientes. **Cuando abra o prepare alimentos TCS fríos y listos para el consumo, marque la fecha de inmediato**

Alimentos que no necesitan marcarse con una fecha

- Marisco de concha
- Envases comerciales sin abrir
- Productos lácteos cultivados comercialmente - como suero de leche, crema agria y yogur
- Aderezos y ensaladas precocinados comerciales
- Productos de pescado conservados comercialmente
- Queso duro - como el cheddar y el suizo
- Productos enteros, sin cortar
- Alimentos que no están listos para ser consumidos



Alimentos que necesitan marcarse con una fecha

Alimentos TCS fríos y listos para consumir conservados durante más de 24 horas



Leche



Carne para Sándwiches



Pescado para Sushi



Queso Feta



Ensalada



Melón Cortado

Sirva o deseche los alimentos listos para el consumo en un plazo de 7 días después de abrir el paquete o de preparar los alimentos

Empiece con la fecha en que se prepara o se abre y agregue seis días. Los alimentos preparados el viernes deben desecharse o utilizarse antes del jueves siguiente.



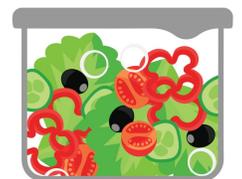
Los días en el congelador no cuentan. Marque los alimentos con la fecha en que se colocaron en el congelador y la fecha en que volvieron a colocar en el refrigerador.

Los refrigeradores deben mantener los alimentos a 41F o menos.

Si los alimentos se han guardado en el refrigerador durante tres días y luego se han congelado, deben utilizarse o desecharse en un plazo de cuatro días desde que se volvieron a colocar en el refrigerador.

Asegúrese de que cualquier sistema que se utilice sea consistente y fácil de entender para todos, y que se pueda explicar a la autoridad reguladora.

Algunos alimentos están excluidos de los requisitos. Para más detalles, consulte el documento WAC 246-215-03526.



Ejemplo