

DATE MARKING

Date marking is a means to control the growth of *Listeria*, a bacterium that grows at refrigeration temperatures.

Date marking is a system that identifies how old foods are and when those foods should be discarded before bacteria can cause foodborne illness.

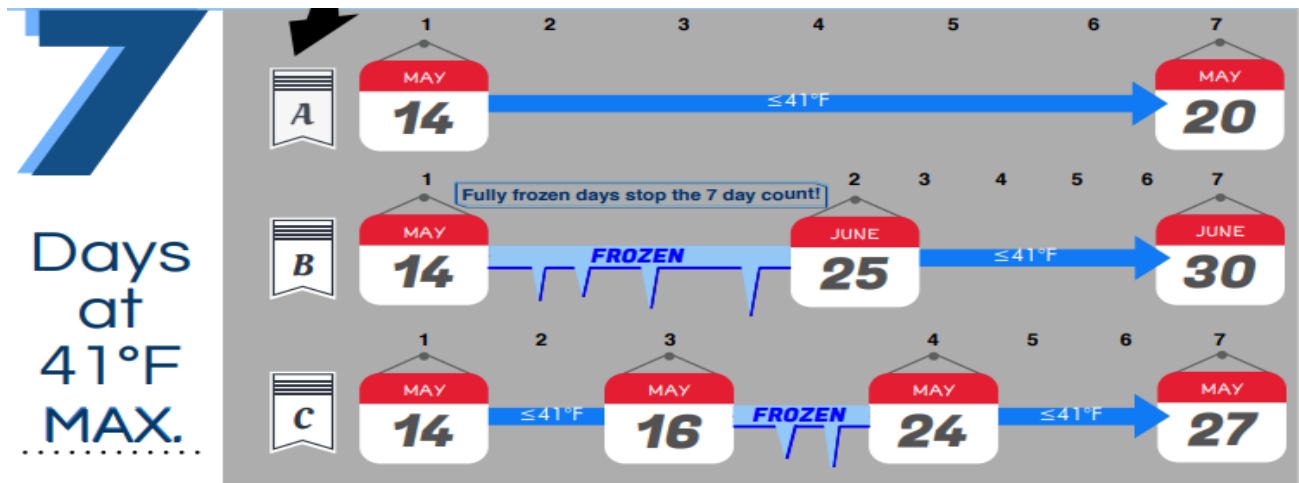
1. What food must be Date Marked?

Foods that are:

- Ready to eat, or that *could* be eaten regardless of temperature, **and**
- Time/Temperature Control for Safety Food requiring refrigeration, **and**
- Prepared and held in the establishment for more than 24 hours.

2. What date or mark should be placed on the food?

- The date placed on the food may reflect the last day the food can be consumed, sold, or discarded **or** the first day the food was prepared.
 - The day of preparation counts as day 1.
 - **Whatever system is used must be understandable, effective, and clear to both employees and the inspector. Methods such as calendar date, dots, color codes, or any other system may be implemented.**
 - Foods that are date marked and held under refrigeration must be consumed, sold, or discarded within 7 days.
3. Commingled foods shall be marked with the expiration date of the **oldest** food item.
4. Freezing stops the clock but doesn't reset it. Each frozen item must include four dates: preparation, freezing, thawing (if applicable), and discarding. *Example below:*



A Cold hold food and consume or discard by the 7th day.

B Freezer and thaw food at a later date. Consume or discard by 7th day on the timeline.

C Cold hold food, then freeze after 3 days. Food thawed at a later date is good for 4 more days (7 – 3 = 4 days remaining).

In all scenarios above, foods are cooked and cooled to $\leq 41^{\circ}\text{F}$ on May 14th which is Day 1 of 7.

QUESTION:

Do commercially packaged foods with a date placed by the manufacturer have to be Date Marked?

- No. In Alabama, the date limit placed by the manufacturer is **sufficient**.

Requires Datemarking

(foods held longer than 24 hours)

- Cut melons (watermelon, cantaloupe, and honey dew)
- Cut Leafy Greens
- Cut tomatoes
- Opened canned beans
- Pumpkin pie made in house
- Lettuce salad made in house
- Salsa made with fresh tomatoes
- Cooked seafood
- Baked potato

VS

Manufacturer's Code Date Limit

- Cultured dairy products: yogurt, sour cream, milk and buttermilk
- Nut milks like almond, soy, coconut, etc.
- Deli meats including hot dogs
- Commercially processed: Soft Cheeses (feta, brie, and mozzarella), cottage cheese, cream cheese, and ricotta cheese
- Raw seed sprouts
- Tofu
- Raw meats with a manufacturer's date limit
- Pasteurized carton of liquid eggs
- Dairy creamers (no UHT)

Etiquetado de fecha

El etiquetado de fecha es un medio para controlar el crecimiento de *Listeria*, una bacteria que crece a temperaturas de refrigeración.

El etiquetado de fecha es un sistema que identifica la antigüedad de los alimentos y cuándo deben de ser desechados antes de que las bacterias puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

1. ¿Qué alimentos deben llevar etiquetas con la fecha?

Alimentos que están:

- Listos para comer, o que pueden consumirse independientemente de la temperatura, **y**
- alimentos que requieren Control de Tiempo/Temperatura para su Seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) y necesitan refrigeración, **y**
- los alimentos preparados y guardados en el establecimiento por más de 24 horas.

2. ¿Qué fecha o marca debe colocarse en el alimento?

- La fecha colocada en el alimento puede reflejar el último día en que debe ser consumido, vendido o desechado **o** el primer día que fue preparado.
 - El día de preparación cuenta como el día 1.
 - **Cualquier sistema utilizado debe ser comprensible, efectivo, y claro tanto para los empleados como para el inspector. Se pueden implementar métodos como fecha en el calendario, puntos, códigos de colores, u otro sistema.**
 - Los alimentos que estén etiquetados con la fecha y conservados en refrigeración deben ser consumidos, vendidos o descartados dentro de un plazo de 7 días.
3. Los alimentos que son mezclados deben etiquetarse con la fecha de vencimiento del ingrediente más **antiguo**.
4. La congelación detiene el conteo, pero no lo reinicia. Cada artículo congelado debe incluir cuatro fechas: preparación, congelación, descongelación (si aplica), y desecho. *Ejemplo:*



A Se mantiene en frío y se consume o desecha al día 7.

B Se congela y descongela en una fecha posterior. Se consume o desecha antes del día 7 en la línea de tiempo.

C Se mantiene en frío durante 3 días, luego se congela. Una vez descongelado en una fecha posterior, el alimento es apto por 4 días más. (7-3= 4 días restantes).

En todos los escenarios anteriores, los alimentos son cocinados y enfriados a ≤ 41 grados Fahrenheit el 14 de mayo que es el día 1 de 7.

PREGUNTA:

¿Los alimentos comercialmente envasados con una fecha colocada por el fabricante deben llevar una etiqueta con la fecha?

- No. En Alabama, la fecha límite colocada por el fabricante es **suficiente**.

Ejemplos de alimentos que requieren etiquetado con la fecha

(alimentos conservados por más de 24 horas)

- Melones cortados (sandía, melón cantalupo, melón verde)
- Hojas verdes cortadas
- Tomates cortados
- Frijoles enlatados abiertos
- Pastel de calabaza hecho en el establecimiento
- Ensalada de lechuga hecha en el establecimiento
- Salsa hecha con tomates frescos
- Mariscos cocidos
- Papa horneada

Límite de fecha del código del fabricante

VS

- Productos lácteos fermentados: yogur, crema agria, leche y suero de leche
- Leches vegetales: almendra, soya, coco, etc.
- Embutidos, incluyendo salchicha
- Procesados comercialmente: quesos blandos (feta, brie, mozzarella), requesón, queso crema y ricota
- Brotes de semillas crudos
- Tofu
- Carnes crudas con fecha límite del fabricante
- Huevos líquidos pasteurizados en cartón
- Cremas lácteas (no UHT)