Los alimentos fríos, listos para comer, con control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS, por su sigla en inglés) *elaborados* en el establecimiento o que vienen en un paquete comercial *abierto o no sellado* deben servirse, venderse, congelarse o desecharse en un plazo de siete días para reducir las infecciones por la bacteria *Listeria*. Los alimentos con TCS refrigerados que se almacenan por más de 24 horas deben estar marcados con la fecha de *elaboración/apertura* o la fecha de descarte para garantizar que se utilizan o se congelan dentro de un plazo de **siete días.** Este documento sirve de ayuda para revisar los procedimientos y capacitar al personal. Para ver la lista de alimentos exentos, consulte la página 2.

Herramientas para el personal: Marcado de fecha

**Nota**: Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

|  |
| --- |
| **Sección 1: Información del establecimiento de comida** |
| **Nombre del establecimiento**      | **Teléfono**      |
| **Calle (Dirección física)**      | **Ciudad**      | **ZIP**      | **Correo electrónico**      |
| **Nombre del contacto**      | **Título/Puesto**      |
| **Sección 2: Evaluación del menú**Revisar la lista de alimentos exentos. Revisar los alimentos fríos con TCS que conserva durante más de 24 horas después de prepararlos o abrir el paquete. |
| [ ]  Fiambres (paquete abierto) | [ ]  Quesos blandos o semiblandos (como el queso brie, queso untable o ricota) |
| [ ]  Leche pasteurizada (paquete abierto) | [ ]  Ensaladas de la casa (como ensalada de hojas verdes/lechuga, papas, macarrones) |
| [ ]  Alimentos cortados (como el melón o la lechuga cortados en el lugar) | [ ]  Alimentos cocidos y refrigerados:       |
| [ ]  Aderezos de la casa:       | [ ]  Otro:       |
| **Sección 3: Método de marcado de fecha** |
| **Seleccionar el método de marcado de fecha utilizado Seleccionar la fecha que se utilizará**[ ]  Adhesivo [ ]  Fecha/día de elaboración/de apertura del paquete[ ]  Código de color [ ]  Fecha de vencimiento/día en que se sirve/desecha[ ]  Marcador [ ]  Día en que se congeló/descongeló (debe incluirse si el producto está congelado)[ ]  Otro:       [ ]  Otro:       |
| **Sección 4: Verificación** |
| ¿Quién verificará si el procedimiento se está siguiendo correctamente? El procedimiento debe verificarse diariamente. Seleccionar todas las opciones que correspondan.[ ]  PIC (por sus siglas en inglés, persona a cargo)/Gerente [ ]  Cocinero [ ]  Mozo [ ]  Otros:       |
| [ ]  **Control de la temperatura*** Asegurarse de que los alimentos estén refrigerados a 41 °F (5 °C) o menos.

[ ]  **Se requieren las marcas de fecha adecuadas en los alimentos con TCS*** Los alimentos con TCS que se almacenan por más de 24 horas se marcan.
* Los alimentos congelados incluyen la fecha de elaboración inicial y las fechas de congelamiento/descongelamiento en la etiqueta.
* Los alimentos mezclados tienen la marca de la fecha del primer ingrediente elaborado.
* Los alimentos que no tengan marca o cuya fecha se haya pasado se desechan.
 |
| **Sección 5: Capacitación de los empleados** |
| **Capacitación de los empleados:** Los empleados deben recibir la capacitación adecuada. Seleccionar todas las opciones que correspondan. |
| [ ]  | ¿Cómo se capacita a los empleados?[ ]  Leen y firman el documento [ ]  Sistema de marcado y requisitos para desechar [ ]  Otro:       |
| [ ]  | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados?[ ]  Al momento de la contratación [ ]  Anualmente [ ]  Cuando se observan errores [ ]  Otro:       |
| **Sección 6: Información adicional específica del establecimiento** |
|       |
| **Sección 7: Firma** |
| Plan elaborado por: \_\_\_\_ |
|                    |
| Firma Fecha | Nombre en letra de imprenta Teléfono |

DOH 333-286 March 2022 Spanish



Herramientas para el personal: Marcado de fecha para el queso y alimentos exentos

|  |
| --- |
| **Quesos blandos y blandos y curados deben estar marcados con la fecha** |
| **Los quesos cortados en el establecimiento o cuyo paquete esté abierto deben estar marcados con la fecha y consumirse en un plazo de 7 días.** |
| *Los quesos comunes están resaltados con* ***negrita****.* |
| AlentejoAlpinoAnariBakersBanburyBarbereyBel PaeseBella MilanoBondon**Brie** | Cambridge**Camembert****Cottage**Coulommiers**En crema**CrescenzaDamenFarmersFerme**Feta** | FormagelleGournayLivarotMaitreMignotMont d’Or**Mozzarella****Neufchatel****Queso blanco** | Queso de Hoja Queso del PaísQueso de Puna**Queso fresco**Provatura**Ricota**ScamorzaVilliersVoid |
| **Alimentos exentos al marcado de fecha** |
| **Los siguientes alimentos no requieren una marca con fecha.** |
| * Alimentos que no requieren TCS
* Alimentos con TCS que se mantuvieron refrigerados por menos de 24 horas
* Alimentos con TCS que no están listos para comer
* Alimentos con TCS que están dentro del paquete comercial sellado
* Mariscos (ostras con concha, almejas, mejillones)
* Ensaladas preparadas en establecimientos de comida
 | * Quesos duros (consultar los ejemplos a continuación)
* Quesos semiblandos, con baja humedad (consultar los ejemplos a continuación)
* Lácteos fermentados (yogur, nata agria, suero de la leche)
* Carnes estables, fermentadas y curadas en sal (consultar los ejemplos a continuación)
* Conservas de pescado (arenque en escabeche y bacalao seco/salado)
 |
| **Ejemplos de quesos duros que no requieren una marca con fecha.** Quesos que contienen un 39 % de humedad, o menos. |
| AsaderoAbertamAppenzellerAsiago medio o viejoBraCheddarChristalinnaColbyEdamCotija añejo | CotijaCoonDerbyEmmentalLácteos inglesesBleu de GexGloucesterGeitostGruyereHerve | LaplandLorraineOaxacaParmesanoPecorinoQueso AñejoQueso ChihuahuaQueso de PrensaRomanelloRomano | ReggianoZigerQueso azul SassenageQueso azul StiltonSuizoQueso azul SassenageVizeQueso azul Wensleydale |
| **Ejemplos de quesos semiblandos que no requieren una marca con fecha.** Quesos que contienen un 39 a 50 % de humedad. |
| Asiago blandoBattelmattQueso azul BellelayAzulLadrilloCamosumChantelleEdam | FontinaQueso azul GorgonzolaGoudaDerbyHavartiKonigskaseLimburgerMilano | ManchegoMontereyMuensterOkaPort SalutProvoloneQueso de BolaQueso de la Tierra | RobbioleQueso azul roquefortSamsoTilsitTrapense |
| **Ejemplos de fiambres que no requieren una marca con fecha.** Los siguientes tipos de carnes son estables y fermentadas o curadas en sal. |
| PastirmaBreasaolaCapicola/CapocolloPepperoniSalame seco | Jamón crudoJamón de campoJamón de Parma |

Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a civil.rights@doh.wa.gov.