

# DATE MARKING

## FDA Food Code CHAPTER 3-501.17

(A) READY-TO EAT, TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD prepared and held in a FOOD ESTABLISHMENT for more than 24 hours shall be clearly marked to indicate the date or day by which the FOOD shall be consumed on the PREMISES, sold, or discarded when held at a temperature of 5°C (41°F) or less for a maximum of 7 days. The day of preparation shall be counted as Day 1. Pf

(B) Except as specified in ¶¶ (E) -(G) of this section, refrigerated, READY-TO-EAT TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD prepared and PACKAGED by a FOOD PROCESSING PLANT shall be clearly marked, at the time the original container is opened in a FOOD ESTABLISHMENT and if the FOOD is held for more than 24 hours, to indicate the date or day by which the FOOD shall be consumed on the PREMISES, sold, or discarded, based on the temperature and time combinations specified in ¶ (A) of this section and: Pf

(1) The day the original container is opened in the FOOD ESTABLISHMENT shall be counted as Day 1; Pf and  
(2) The day or date marked by the FOOD ESTABLISHMENT may not exceed a manufacturer's use-by date if the manufacturer determined the use-by date based on FOOD safety. Pf

### PUBLIC HEALTH REASONS:

Refrigeration prevents food from becoming a hazard by significantly slowing the growth of most microbes. The growth of some bacteria, such as *Listeria monocytogenes*, is significantly slowed but not stopped by refrigeration. Over a period of time, this and similar organisms may increase their risk to public health in ready-to-eat foods.

\*Ready-to-eat time/temperature control for safety food prepared in-house held more than 24 hours  
\*Opened, commercially prepared, ready-to-eat time/temperature control for safety food held more than 24 hours.

What To  
Date Mark

How To  
Date Mark

\***MARK** the food with **CONSUME** or **DISCARD DATE**.

\***Day one (1)** is the date food was **MADE** or **OPENED**.

SEVEN DAY LIMIT  
**7**

\***Store** ready-to-eat TCS food in the fridge for **up to 7 days**.  
\***Freezing STOPS** date marking but **doesn't reset** it.  
\***Maintain** date-marked TCS food at 41°F or below, even when thawing.  
\***Use or discard** all refrigerated ready-to-eat TCS food **within 7 days**.  
\***Do not exceed** the use-by date placed on the original container by a food manufacturer.

Storing  
&  
Disposing

Example Chart

Date	Shelf Life Day	Action	Date	Shelf Life Day	Action
May 1	1	Cook/Cool/Cold Hold at 41°F	May 16	5	Cold Hold at 41°F
May 2	2	Cold Hold at 41°F	May 17	6	Cold Hold at 41°F
May 3	3	<b>Freeze</b>	May 18	<b>7</b>	<b>Consume or Discard</b>
May 15	4	Thaw to 41°F & Cold Hold	<b>SEVEN DAY LIMIT</b>		

Exemptions

\***Certain products** that are manufactured and packaged in a regulated food processing plant and meet other specific requirements such as commercial deli salads, certain soft & hard cheeses, cultured dairy products, preserved fish products, shelf-stable dry fermented meats **not** labeled as "keep refrigerated"

STOP  
FOODBORNE  
ILLNESS

# MARCAR LA FECHA

## FDA Food Code CHAPTER 3-501.17

(A) ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, CONTROL DE TIEMPO / TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD preparados y mantenidos en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante más de 24 horas deberán estar claramente marcados para indicar la fecha o el día en que los ALIMENTOS se consumirán en las INSTALACIONES, se venderán o se desecharán cuando se mantengan a una temperatura de 5°C (41°F) o menos durante un máximo de 7 días. El día de preparación se contará como Día 1. Pf (B) Excepto como se especifica en ¶¶ (E) - (G) de esta sección, los CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA refrigerados, listos para comer para alimentos seguros preparados y EMPAQUETADOS por una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS deberán estar claramente marcados, en el momento en que se abra el recipiente original en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y si el ALIMENTO se mantiene durante más de 24 horas, para indicar la fecha o el día en que los ALIMENTOS se consumirán en las INSTALACIONES, vendidos, o desechados, en base a las combinaciones de temperatura y tiempo especificadas en ¶ (A) de esta sección y: Pf (1) El día en que se abra el envase original en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS se contará como Día 1; Pf y (2) El día o la fecha marcados por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS no puede exceder la fecha de caducidad del fabricante si el fabricante determinó la fecha de caducidad en función de la seguridad alimentaria. Pf

### RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

La refrigeración evita que los alimentos se conviertan en un peligro al no permitir significativamente el crecimiento de la mayoría de los microbios. El crecimiento de algunas bacterias, como *la Listeria monocytogenes*, es significativamente baja, pero no se detiene con la refrigeración. Con el tiempo, este y otros organismos similares pueden aumentar su riesgo para la salud pública en los alimentos listos para el consumo.

\* Alimentos listos para comer - Control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria. 24 horas o más deberá indicar la fecha o día en que se desechará.  
\* Marcar la fecha en los alimentos abiertos, preparados, preparados comercialmente.



## Cómo Marcar

**\*MARQUE el alimento con la fecha de CONSUMO o DESECHADO.**

**\*El día en que se abrió o preparo, se cuenta como día (1).**



\***Guarde** los alimentos TCS listos para comer en el refrigerador por un máximo de **7 días**.  
\* La fecha se detiene al **congelar** pero **no se restablece**.  
\* Los alimentos TCS con fecha deben **Mantenerse** a 41 °F o menor incluso cuando se descongelen.  
\* Todos los alimentos TCS refrigerados se necesita **usar o desechar** dentro de los **7 días**.  
\* **No exceda** la fecha de expiración en el contenedor original por un fabricante de alimentos.



Gráfico de ejemplo

Fecha	Día de preparación	Acción	Fecha	Día de preparación	Acción
May 1	1	Cocinar/Enfriarse/Retención en frío a 41 ° F	May 16	5	Retención en frío a 41 ° F
May 2	2	Retención en frío a 41 ° F	May 17	6	Retención en frío a 41 ° F
May 3	3	<b>Congelar</b>	May 18	7	<b>Consumir o desechar</b>
May 15	4	Descongele a 41 ° F y Retención en frío	<b>LÍMITE DE SIETE DÍAS</b>		



\* **Ciertos productos** que se fabrican y empaquetan en una planta de procesamiento de alimentos regulada y cumplen con otros requisitos específicos, como ensaladas comerciales, ciertos quesos blandos y duros, productos lácteos cultivados, productos de pescado en conserva, carnes fermentadas secas no etiquetadas como "mantener refrigeradas"

