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****.* | | | |
| Alentejo  Alpino  Anari  Bakers  Banbury  Barberey  Bel Paese  Bella Milano  Bondon  **Brie** | Cambridge  **Camembert**  **Cottage**  Coulommiers  **En crema**  Crescenza  Damen  Farmers  Ferme  **Feta** | Formagelle  Gournay  Livarot  Maitre  Mignot  Mont d’Or  **Mozzarella**  **Neufchatel**  **Queso blanco** | Queso de Hoja  Queso del País  Queso de Puna  **Queso fresco**  Provatura  **Ricota**  Scamorza  Villiers  Void |
| **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. | | | |
| Asadero  Abertam  Appenzeller  Asiago medio o viejo  Bra  Cheddar  Christalinna  Colby  Edam  Cotija añejo | Cotija  Coon  Derby  Emmental  Lácteos ingleses  Bleu de Gex  Gloucester  Geitost  Gruyere  Herve | Lapland  Lorraine  Oaxaca  Parmesano  Pecorino  Queso Añejo  Queso Chihuahua  Queso de Prensa  Romanello  Romano | Reggiano  Ziger  Queso azul Sassenage  Queso azul Stilton  Suizo  Queso azul Sassenage  Vize  Queso azul Wensleydale |
| **Ejemplos de quesos semiblandos que no requieren una marca con fecha.** Quesos que contienen un 39 a 50 % de humedad. | | | |
| Asiago blando  Battelmatt  Queso azul Bellelay  Azul  Ladrillo  Camosum  Chantelle  Edam | Fontina  Queso azul Gorgonzola  Gouda  Derby  Havarti  Konigskase  Limburger  Milano | Manchego  Monterey  Muenster  Oka  Port Salut  Provolone  Queso de Bola  Queso de la Tierra | Robbiole  Queso azul roquefort  Samso  Tilsit  Trapense |
| **Ejemplos de fiambres que no requieren una marca con fecha.** Los siguientes tipos de carnes son estables y fermentadas o curadas en sal. | | | |
| Pastirma  Breasaola  Capicola/Capocollo  Pepperoni  Salame seco | | Jamón crudo  Jamón de campo  Jamón 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.