



Date Marking



What is date marking and how is it used?

Date marking is a way to ensure food safety. It is also the law. OAR 333-150-0000 Chapter 3-501.17 & 3-501.18 **Foods without required date marking shall be discarded.** Date marking is an identification system for ready-to-eat foods held over 24 hours, so you know how old they are. The system helps to identify either when the food was prepared, or when it is to be discarded.

How do I know if a food needs to be date marked?

If you answer yes to all 5 of these questions then the food must be date marked.



organism growth?

1. Does the food require refrigeration?
2. If commercially packaged, has the original package been opened?
3. Is the food ready-to-eat? "Ready-to-eat food" means food that is in a form that is edible without washing, cooking, or additional preparation by the food establishment.
4. Is the food potentially hazardous? Will it grow bacteria? Will the food support bacterial food-borne organism growth?
5. Will the food be in the establishment for more than 24 hours? This counts even if the food is, or will be, mixed with something else to form a new ready-to-eat product.

If you answered **YES** to all 5 of these questions, then the food needs to be date marked.

When to discard?

Refrigerator is at 42-45°F = discard within 4 days

Refrigerator is at 41°F or below = discard within 7 days

Common date marking questions

If the food has an expiration date on it, isn't that the same as a date mark?

No, the expiration date is the date through which the manufacturer guarantees the food will meet their quality standards. Date marking for discard ensures the safety of the food.



This establishment goes through this food so fast, if it is going to be gone in less than 4 or 7 days do I still need to date mark it?

Yes, if the food is not going to be served or discarded within 24 hours, it must be date marked.

What if I freeze the food?

Freezing food stops the date marking clock but does not reset it. So if a food item is stored at 45°F for 2 days and then frozen, it can still be stored at 45°F for 2 more days when it begins to thaw. The freezing date and the thawing date need to be put on the container along with the prep date, or thawing date and an indication of how many of the original 4 or 7 days have been used. If food is not dated with these dates, it must be used or discarded within 24 hours.

What if I mix the food with something else?

When foods are mixed together the date of the **oldest** food becomes the new date. Example, if today is Wednesday, and you are mixing a food that was marked on Monday with a food that was marked on Tuesday, the mixed food marking would be based on a starting date of Monday.

Are there any exceptions? Yes,

- Uncut portions of processed cured meats packaged in cellulose, like salami and bologna do not need to be date marked.
- Hard cheeses like Asiago old, Cheddar, Gruyere, Parmesan, Romano and Sapsago do not need to be date marked.
- Semi soft cheeses like Asiago fresh, Soft, Blue, Brick, Colby, Edam, Gouda, Monterey, Pasteurized processed cheese, Provolone and Swiss do not need to be date marked.
- Soft cheeses like Brie, Camembert, Cottage, Ricotta and Teleme **must** be date marked. Note: listeria monocytogenes is associated with soft cheeses.
- Commercial acidified dressing like mayonnaise and thousand island do not need to be date marked.





Marcar los alimentos con la fecha



¿Qué significa “marcar los alimentos con la fecha” y cómo se utiliza?

Ponerle la fecha a la comida, no es solo la ley, pero también sirve como manera de asegurar los alimentos. De acuerdo a la regla OAR 333-150-0000 Capítulo 3-501-17 & 3-501.18 **Alimentos sin la fecha requerida serán desechados**. El ponerle la fecha a la comida es un sistema de identificación que se utiliza en alimentos completamente preparados que no se van a servir en 24 horas. El sistema ayuda a identificar cuándo la comida fue preparada o cuando debe ser tirada.

¿Cómo puedo identificar si un alimento necesita ser marcado con la fecha?

Si usted contesta “sí” a las 5 siguientes preguntas, entonces debe marcar los alimentos con la fecha.



1. ¿Se necesita refrigerar la comida?
2. Si está empaquetado comercialmente, ¿se ha abierto el paquete original?
3. ¿Está la comida lista para servir y comer? Las “comidas listas para comer” son alimentos que se pueden consumir sin lavar, cocinar, o sin preparación adicional en la cocina del restaurante.
4. ¿Es el alimento potencialmente peligroso? ¿Pueden crecer microbios en la comida? ¿El alimento favorece el crecimiento de bacterias?
5. ¿Permanecerá la comida en el establecimiento por más de 24 horas? Tiene que tomar esto en cuenta aunque mezcle la comida con otra comida para formar un producto nuevo para comer.

Si usted contestó **SÍ** a estas 5 preguntas, entonces necesita ponerle la fecha a la comida.

¿Cuándo se debe tirar la comida?

Si el refrigerador se mantiene entre 42-45°F = Tirela después de 4 días
Si el refrigerador se mantiene a 41°F o más frío = Tirela después de 7 días



Preguntas comunes

¿Si el envase o paquete original de la comida tiene fecha de vencimiento, no es eso igual que marcar la fecha?

No, la fecha de vencimiento es la fecha a través de la cual el fabricante garantiza la calidad del alimento. Marcando la fecha después de abrir el envase o paquete asegura que los alimentos se mantengan en buen estado.

¿Todavía se necesita ponerle la fecha a la comida si se usa la comida antes de 4 ó 7 días?

Sí, la comida debe ser marcada con la fecha si no se va a servir o tirar en menos de 24 horas.

¿Qué pasa si congelo la comida?

El congelador detiene el reloj de marcar la fecha, pero no lo borra. Por ejemplo, si un alimento se almacena a 45°F por 2 días y después se congela, puede ser almacenado a 45°F por 2 días más después de descongelarse. La fecha de congelar y la fecha de enfriar necesitan ser puestas en el envase junto con la fecha de la preparación, o la fecha de descongelación y una indicación de cuántos de los 4 ó 7 días originales se han utilizado. Si el alimento no tiene estas fechas, debe ser utilizado o tirarse en el plazo de 24 horas.

¿Qué pasa si mezclo un alimento con otro?

Cuando un alimento se mezcla con otro, la fecha **más vieja** se convierte en la nueva fecha de la comida mezclada. Por ejemplo, si hoy es miércoles y usted mezcla un alimento que fue hecho el lunes con otro que fue hecho el martes, entonces la fecha de producción será basada en la fecha del lunes.

¿Hay excepciones? Sí,

- Las porciones de carnes procesadas y empaquetadas, como el salami y la bologna, no necesitan ser marcados con la fecha.
- Los quesos duros como el Aciago viejo, Cheddar, Gruyere, Parmesano, Romano y Sapsago no necesitan ser marcados con la fecha.
- Los quesos que son un poco blandos como el Asiago fresco, Azul (Blue), Brick, Colby, Edam, Gouda, Monterey, quesos procesados / pasteurizados, Provolone y los Suizos no necesitan ser marcados con la fecha.
- Los quesos blandos como el Brie, Camembert, Requesón (cottage), Ricotta and Teleme **deben ser marcados** con la fecha. Nota: La *Listeria monocitogenia* está asociada con los quesos blandos.
- Los aderezos comerciales que son ácidos, como la mayonesa y el mil islas (thousand island), no necesitan ser marcados con la fecha.

