



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. Date marking is an identification system for ready-to-eat food 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.

1. Does the food require refrigeration?
2. If commercially packaged, has the original package been opened?
3. Is the food ready-to-eat? Could this food be eaten regardless of temperature? Examples include cold, cooked ground beef and cold, cooked pizza.



4. Is the food potentially hazardous? Will it mold, or grow bacteria? Will the food support bacterial or viral foodborne organism growth? Example: *listeria monocytogenes* (bacteria) is associated with soft cheeses.
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 create a new product.

➤ If you answered **YES** to all 5 questions, the food needs to be date marked. ◀

When to discard? If the refrigerator temp. is 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 with which the manufacturer guarantees the food will meet its quality standards. Date marking for discard ensures the safety of the food.

This establishment goes through food very fast. If it will be gone in less than 7 days, do I still need to date mark it? Yes. Any food not served or discarded within 24 hours 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 is stored at 41° F for 2 days and then frozen, it can still be stored at 41° F for 5 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 an indication of how many of the original 7 days have been used. If food is not marked 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 for the mixed food. For 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. The following foods do not require date marking:



Uncut portions of processed cured meats packaged in cellulose (salami, bologna).
Hard cheeses like medium and old Asiago, Cheddar, Gruyere, Parmesan, Reggiano, Romano, and Schabziger need not be date marked.

Semi-soft cheeses like Asiago fresh, and soft Blue, Brick, Caciocavallo, Siciliano, Colby, Edam, Gorgonzola, Gouda, Limburger, Monterrey, Muenster, pasteurized processed cheese, Provolone, Roquefort and Swiss.

Commercial acidified dressings like mayonnaise and Thousand Island. Follow manufacturer expiration date for Blue Cheese and Ranch dressings.

NOTE: soft cheeses like Brie, Camembert, Cotija, Cottage, Ricotta, and Teleme **must** be date marked.



Marcar con fecha los alimentos

Cómo y por qué “marcar con fecha los alimentos.” ¿Qué significa?

Ponerle fecha a la comida preparada no es sólo un requisito legal, sino que también sirve para confirmar la seguridad de ésta. Es un sistema de identificación de alimentos preparados que se conservan por más de 24 horas a fin de ayudar a reconocer cuándo se preparó la comida o bien, cuándo deberá desecharse.

¿Cómo puedo saber si determinado alimento debe marcarse con fecha?

Si se contesta con un “SÍ” a las siguientes 5 preguntas, entonces habrá que ponerles fecha a los alimentos.

1. ¿Se necesita refrigerar la comida?
2. Si fue empaquetado comercialmente, ¿se ha abierto el paquete original?
3. ¿Está la comida lista para servir y consumirse? ¿Se puede comer sin recalentarse? Ejemplos de alimentos preparados: carne molida cocida y en estado ambiente; pizza cocida y en estado ambiente.
4. ¿Es potencialmente peligroso el alimento? ¿Puede producir moho o microbios (bacterias)? Por ejemplo, los quesos suaves tienden a producir la *listeria monocytogenes* (una bacteria) cuando no se mantienen suficientemente fríos.
5. ¿Permanecerá la comida en el establecimiento por más de 24 horas? Hay que tomar esto en cuenta, aunque la comida esté ya mezclada con otra comida –o la va a mezclar con otra– para formar un producto nuevo.



➤ Si contesto “SI” a estas 5 preguntas, deberá ponérsele fecha a la comida. ◀

¿Cuándo se debe desechar la comida? Si el refrigerador se mantiene a 41°F o menos, tírela a los 7 días.

Preguntas relacionadas:

Si el envase o paquete original de la comida ya tiene fecha de caducidad, ¿no es lo mismo que tener que marcarlo yo con la fecha?

No. La fecha de caducidad es la que el fabricante garantiza que su producto mantendrá sus estándares de calidad. Ponerle la fecha después de abrir el envase o paquete asegura que *se mantendrá en buen estado*. Son dos fines distintos.

¿Hay que ponerle la fecha a la comida si se va a consumir antes de 7 días?

Sí. Cuando no se va a servir o a desechar en menos de 24 horas, la comida deberá tener marcada la fecha.

¿Y si congelo la comida?

El congelador “detiene” el reloj que marca la fecha, pero no lo borra. Por ejemplo, si un alimento se almacena a 41° F por 2 días y después se congela, podrá ser almacenado a 41° F por 5 días más después de descongelarse. La fecha de congelación y la fecha de descongelación necesitan marcarse en el envase junto con la fecha de la preparación, o bien, indicar cuántos de los 7 días originales se usó. Si el alimento no presenta estas fechas, deberá ser desechado o consumido al término de 24 horas.

¿Qué pasa si mezclo la comida con otro alimento?

Cuando un alimento se mezcla con otro, la fecha de mayor antigüedad pasa a ser la nueva fecha de la comida mezclada. Por ejemplo, si hoy es miércoles y se mezcla un alimento que fue hecho el lunes con otro que fue hecho el martes, la fecha de producción partirá de la fecha del lunes.

¿Hay excepciones? Sí. Alimentos que no requieren marcarse con fecha:



Carnes procesadas en paquete de celulosa (Salami, salchichón) no requieren fecha. Los quesos duros como el Asiago mediano y viejo, Cheddar, Gruyere, Parmesano, Romano, Reggiano y el Schabziger no necesitan marcarse. Los quesos suaves como el Asiago fresco, Azul, Ladrillo, Colby Edad, Gorgonzola, Gouda, Limburger, Monterrey, Muenster; quesos procesados pasteurizados, el Provolone, Roquefort, y los suizos no necesitan marcarse. Los aderezos comerciales que son ácidos como la mayonesa y el mil islas no necesitan marcarse con fecha. Para los aderezos ‘Blue Cheese’ y ‘Ranch’, observe la fecha de caducidad del fabricante. **NOTA:** *estos quesos suaves, el Brie, Camembert, Cotija, Ricotta, y Teleme sí deben marcarse con fecha.*

