

## El fechaado es una de las nuevas regulaciones en el Código Alimentario actualizado.

### ¿Por qué es importante el fechaado?

Algunas bacterias (como la Listeria) todavía crecen lentamente en ciertos alimentos refrigerados. Si guarda estos alimentos durante más de 24 horas, deben marcarse con la fecha y servirse o desecharse dentro de un período de 7 días.

### ¿Qué tipo de alimentos necesitan estar fechaados?



Embutidos, incluidos los perros calientes.



Tomates cortados.



Huevos duros.



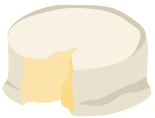
Leche (leches de origen animal, leches de nueces, leche de soya)



Verduras de hoja verde cortadas (lechuga, espinaca, repollo).



Melones cortados (sandía, melón, rocío de miel).



Queso blando (feta, brie, mozzarella, queso cottage, queso crema, queso ricotta).



Ensaladas frías con embutidos hechas en casa (huevos, atún, jamón, pollo, papa, pasta).

## El fechaado incorrecto de los productos de alto riesgo es una violación de color rojo.

No necesita fechaar:

- Empaques comerciales sin abrir.
- Aderezos, mayonesa y ensaladas con embutidos elaborados comercialmente.
- Productos agrícolas enteros, sin cortar.
- Quesos duros como el parmesano y el asiago.

### Cómo fechaar adecuadamente los alimentos.

Puede fechaar los alimentos de muchas maneras. Todos deben entenderlo y usarlo con facilidad. Mantenga los alimentos a 41°F o menos todo el tiempo.



DECEMBER						
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

DECEMBER						
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Empiece con el día en que abrió o preparó los alimentos y agregue 6 días. Por ejemplo:

- Si abrió un paquete de alimentos el 12 de diciembre, agregue 6 días. Utilizar antes del 18 de diciembre.
- Si abrió el paquete de alimentos el viernes, usar antes del siguiente jueves.

Sirva o tire los alimentos 7 días después de haberlos preparado o abierto.