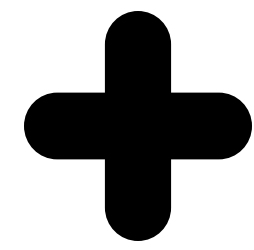


Date Marking Food at Retail

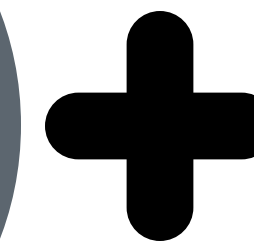
Regulation 6 CCR 1010-2: Retail Food Establishments

Any foods that meet all of the following must be date marked.

It is a potentially hazardous food which require time and temperature control for safe food, and



It is a ready-to-eat food that may be eaten without any additional preparation, and



It is kept for more than 24 hours.

Five Risk Factors

Top five causes of illness:

1. Improper Holding Temps
2. Inadequate Cooking
3. Contaminated Equipment
4. Food from Unsafe Sources
5. Poor Personal Hygiene

Ready to eat foods held for longer than 7 days can cause people to get sick

Date marking minimizes bacteria growth

Date marking can limit the growth of *Listeria monocytogenes*, a bacteria that grows even at refrigerated temperatures. Date marking ensures food is discarded before these bacteria can cause people to get sick.

How to Mark the Date

Food must be sold, served or discarded within seven days when food is prepared or opened. (Example: Food prepared on April 1 must be discarded on April 7.)

A food establishment operator can choose any marking method suitable to their operation. It's important to know whatever system you use, it must be understandable, effective, consistently used by employees, and clear to your inspector during the evaluation. It's recommended you provide a written policy for employees to follow.

Deli Meats

Date marking applies to deli meats once the original package is opened. Refrigerated deli meats should be purchased in sizes that can be sliced and sold within seven days of opening.

Foods not required to Date Mark

Some foods prepared and packaged in an inspected food processing plant may not require date marking. These foods include:

- Commercially pre-packaged deli salads
- Semi-soft cheeses - see list below
- Hard cheeses - see list below
- Cultured dairy products, such as yogurt, sour cream and buttermilk
- Preserved fish products, such as pickled herring and dried or salted cod
- Shelf-stable dry fermented sausages, pepperoni and salami not labeled as "keep refrigerated"

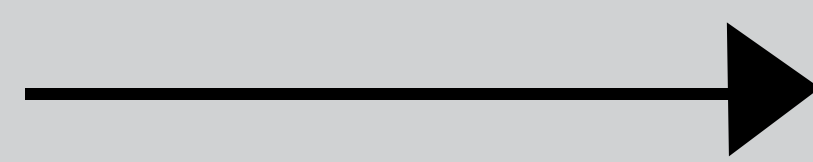
For more information contact your local health department or visit:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



COLORADO
Department of Public
Health & Environment

"IF"



"THEN"

On site preparation and held > 24 hours, or commercial container is opened.



@ ≤ 41 °F for ≤ 7 days

Remove from freezer



@ ≤ 41 °F for ≤ 7 days minus time for preparation or opening commercial container, to freeze

Example 1: The morning of October 1, a chicken was cooked, then cooled, refrigerated for 2 days at 41 °F and then frozen. If the chicken is thawed October 10, the food must be consumed, sold or discarded no later than midnight of October 14.

Date	Shelf Life Day	Action
Oct. 1	1	cook/cool
Oct. 2	2	cold hold at 41°F
Oct. 3		freeze
Oct. 10	3	thaw to 41°F
Oct. 11	4	cold hold
Oct. 12	5	cold hold
Oct. 13	6	cold hold
Oct. 14	7	consumed, sold or discard

Example 2: For dinner service on April 14, baked potatoes are cooked and hot held for service, those remaining after service are then cooled, and refrigerated for 2 days at 41 °F. The same potatoes are then used in a potato salad on April 16, the potato salad must be consumed or discarded no later than midnight of April 20. The oldest ingredient determines the last day that food can be consumed, sold or discarded.

Date	Shelf Life Day	Action
April 14	1	cook/cool
April 15	2	cold hold at 41°F
April 16	3	make potato salad
April 17	4	cold hold
April 18	5	cold hold
April 19	6	cold hold
April 20	7	consumed, sold or discard

List of the most common Hard and Semi-Soft Cheeses Exempt from Date Marking

Asadero
 Asiago medium or old
 Cheddar
 Colby
 Cotija
 Gruyere
 Oaxaca
 Parmesan
 Pecorino

Romano
 Reggiano
 Stilton (blue veined)
 Swiss
 Asiago soft
 Blue
 Fontina
 Gorgonzola (blue veined)
 Gouda

Havarti
 Manchego
 Monterey
 Muenster
 Provolone
 Roquefort (blue veined)

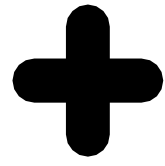
A complete list of cheeses exempt from date marking can be found in 2013 Annexes of the FDA Food Code

Marcado de fecha de alimentos en establecimientos de venta al por menor

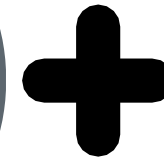
Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

Los alimentos con las siguientes características deben tener la fecha marcada:

Es un alimento potencialmente peligroso que requiere control de tiempo y temperatura para ser seguro.



Es un alimento listo para consumir sin preparación adicional.



Se conserva por más de 24 horas.

Cinco factores de riesgo

Las cinco principales causas de enfermedad:

1. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipo contaminado
4. Alimentos provenientes de fuentes no seguras
5. Mala higiene personal

Los alimentos listos para consumir que se mantienen durante más de 7 días pueden hacer que la gente se enferme.

El marcado de fecha minimiza el crecimiento bacteriano

El marcado de fecha puede limitar la proliferación de la bacteria *Listeria monocytogenes*, que crece incluso en temperaturas de refrigeración. Asimismo, asegura que se desechen los alimentos antes de que esta bacteria provoque enfermedades.

Cómo se marca la fecha

Los alimentos se deben vender, servir o desechar en el correr de siete días a partir de que se preparan o abren. (Ejemplo: los alimentos preparados el 1 de abril se deben desechar el 7 de abril.)

El operador de un establecimiento de alimentos puede elegir el método de marcado que le sea más adecuado. Es importante saber qué sistema usar. Este debe ser comprensible, efectivo y usado de manera uniforme por los empleados. Además, debe ser claro para el inspector durante la evaluación. Se recomienda proporcionar por escrito a los empleados la política que deben seguir.

Fiambres

El marcado de fecha se aplica a los fiambres una vez que se abre el paquete. Los fiambres refrigerados deben comprarse en tamaños que se puedan rebanar y vender dentro de los siete días de abiertos.

Alimentos que no requieren marcado de fecha

Algunos alimentos preparados y procesados en una planta de procesamiento de alimentos inspeccionada pueden no requerir marcado de fecha. Estos alimentos incluyen:

- ensaladas delicatessen envasadas
- quesos semiblandos (ver lista a continuación)
- quesos duros (ver lista a continuación)
- productos lácteos cultivados, como yogur, crema agria y leche agria
- productos de pescado en conserva, como arenque escabechado y bacalao seco o salado
- salchichas, pepperoni y salames secos fermentados de larga duración que no tengan la etiqueta “mantener refrigerado”

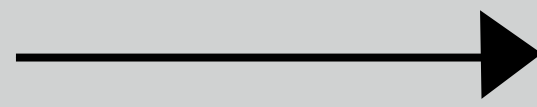
Para obtener más información, comuníquese con el departamento de salud local o visitar:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



COLORADO
Department of Public Health & Environment

"SI"



"ENTONCES"

se prepara en el lugar y se mantiene más de 24 horas, o si se abre el recipiente comercial



a ≤ 41 °F durante ≤ 7 días

se retira del congelador



a ≤ 41 °F durante ≤ 7 días menos el tiempo de preparación o desde la apertura del recipiente comercial, para congelar

Ejemplo 1: En la mañana del 1.º de octubre, se cocina un pollo y luego se enfría; se refrigera durante 2 días a 41 °F y luego se congela. Si el pollo se descongela el 10 de octubre, se debe consumir, vender o desechar, a más tardar, en la medianoche del 14 de octubre.

Fecha	Días de duración	Acción
1.º de oct.	1	cocinar-enfriar
2 de oct.	2	mantenimiento en frío a 41 °F
3 de oct.		congelar
10 de oct.	3	descongelar a 41 °F
11 de oct.	4	mantenimiento en frío
12 de oct.	5	mantenimiento en frío
13 de oct.	6	mantenimiento en frío
14 de oct.	7	consumido, vendido o desechado

Ejemplo 2: Para la cena del 14 de abril, se cocinan patatas horneadas y se mantienen calientes para servir. Las que quedan, se enfrían y se refrigeran durante 2 días a 41 °F. El 16 de abril, se utilizan en una ensalada de patatas, que debe consumirse o descartarse, a más tardar, en la medianoche del 20 de abril. El ingrediente más antiguo determina el último día en que puede consumirse, venderse o desecharse la comida.

Fecha	Días de duración	Acción
14 de abr.	1	cocinar-enfriar
15 de abr.	2	mantenimiento en frío a 41 °F
16 de abr.	3	hacer ensalada de patatas
17 de abr.	4	mantenimiento en frío
18 de abr.	5	mantenimiento en frío
19 de abr.	6	mantenimiento en frío
20 de abril	7	consumido, vendido o desechado

Lista de los quesos duros y semiblandos más comunes exentos de marcado de fecha

Asadero
 Asiago medio o añejo
 Cheddar
 Colby
 Cotija
 Gruyere
 Oaxaca
 Parmesano
 Pecorino

Romano
 Reggiano
 Stilton (con vetas azules)
 Suizo
 Asiago suave
 Fontina azul
 Gorgonzola (con vetas azules)
 Gouda

Havarti
 Manchego
 Monterey
 Muenster
 Provolone
 Roquefort (con vetas azules)

Se puede encontrar una lista de quesos exentos de marcado de fecha en los Anexos de 2013 del Código de Alimentos de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA).