

# Cambios en el Código de Alimentos Minoristas del estado de Washington



¡Hola! Bienvenidos a la presentación del Programa de Seguridad Alimentaria del Departamento de Salud del condado de Whatcom (Whatcom County Health Department, WCHD), en la que repasaremos algunos de los principales cambios en el Código de Alimentos Minoristas (Retail Food Code) del estado de Washington.

## Cambio en las reglas: indicación de la fecha



En este video, se aborda el cambio en las reglas que atañe a la indicación de la fecha que entró en vigor el 1.º de marzo de 2022.

## Por qué es importante

---



- *Control de listeria*



La indicación de la fecha permite controlar el desarrollo de una bacteria llamada *listeria*. Esta bacteria se puede desarrollar en temperaturas frías y enfermar a las personas. Es la tercera causa principal de muerte por enfermedades transmitidas por los alimentos en los Estados Unidos.

## Indicación de fecha por siete días

- Alimentos listos para comer con control de temperatura para su seguridad (CTS) conservados por más de 24 horas
- Alimentos preparados en el hogar o en envases abiertos



Los alimentos que requieren control de temperatura/tiempo para su seguridad se denominan alimentos “CTS”. Los alimentos CTS listos para comer que se preparan en el hogar o en envases abiertos deberán tener la indicación de la fecha y consumirse en un plazo de siete días. Esta regla solo se aplica a los alimentos que se conservarán en el establecimiento por más de 24 horas.

## Ejemplos y excepciones

Requisito de indicación de la fecha (en caso de preparación en el hogar o envase abierto)	<u>SIN</u> requisito de indicación de la fecha
Leche (de origen animal, de frutos secos, de soja)	Productos lácteos fermentados (yogur, crema agria)
Fiambre, salchichas, chorizos	Salame o salchichón envasado
Queso untable (brie, feta, queso crema, cottage)	Queso duro o semiuntable (cheddar, suizo, parmesano)
Aderezos caseros	Mariscos y pescados en conservas
Ensaladas caseras (lechuga, macarrones, patatas)	Ensaladas comerciales (envases abiertos permitidos)
Melones, tomates y verduras de hojas verdes cortados	Melones, tomates y lechuga americana
Huevos duros, carnes cocidas	Productos de origen animal crudos (huevos, carnes crudas)



Aquí hay algunos ejemplos de alimentos que requieren indicación de la fecha y alimentos que no la requieren. Esta lista está incluida en un folleto sobre la indicación de la fecha elaborado por el Programa de Seguridad Alimentaria, que está en el sitio web del WCHD.

# Marcado de envases

- Use la fecha de inicio o fin.
- Use etiquetas escritas, círculos que indican el día, etc.



Inkstocklabels.com



Marque el envase de los alimentos con la fecha de inicio o fin. Si planea congelar los alimentos, debe usar la fecha de inicio. Las etiquetas escritas, las calcomanías, los códigos de color, los círculos que indican el día y otros métodos de seguimiento sencillo son aceptables, siempre y cuando todos los empleados usen el mismo método.

## Recalentar comidas

---

- Recaliente la comida a 165 °F.
- El reloj comienza a contar de cero.



Si recalienta una comida a 165 °F, el reloj comienza a contar el período de siete días de cero.

## Combinación de alimentos

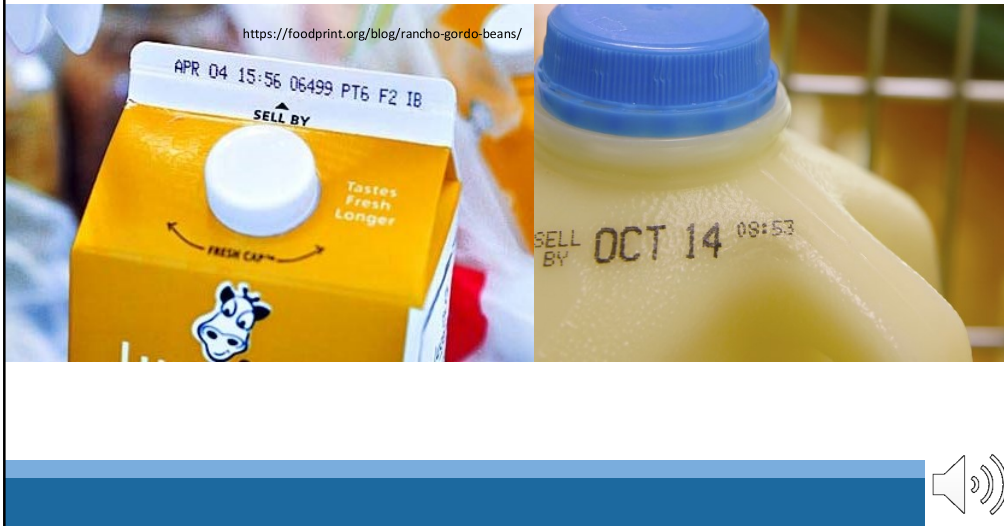
- Use la fecha indicada en el ingrediente más viejo.



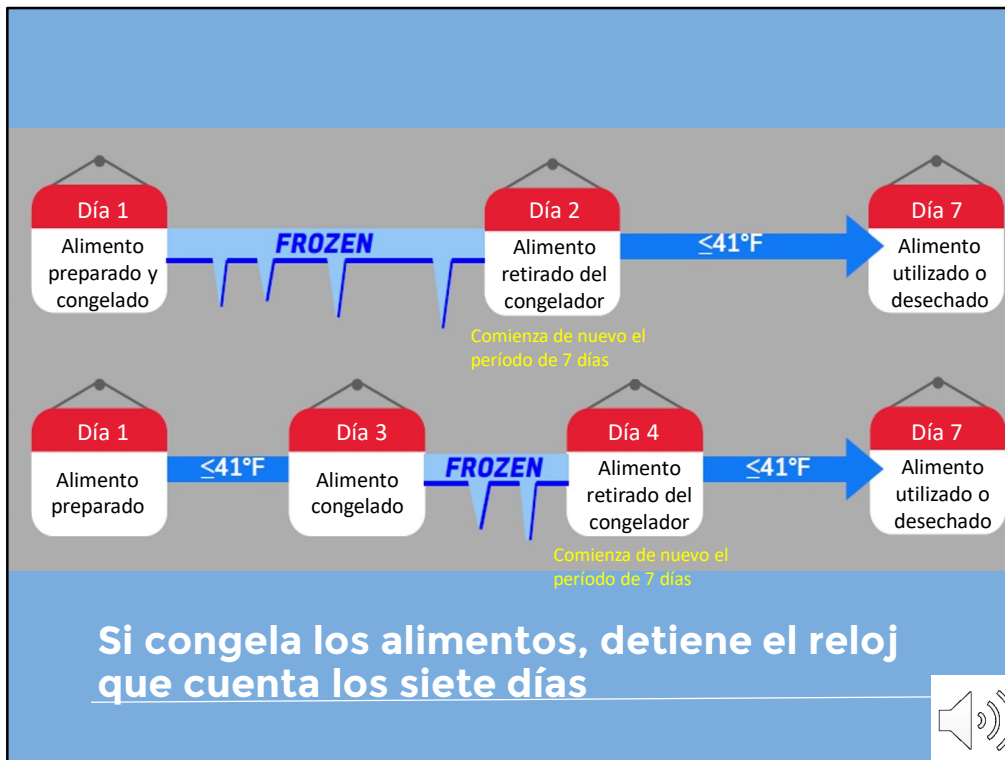
Si combinará alimentos que se abrieron o prepararon en diferentes fechas, conserve la indicación de la fecha del ingrediente más viejo.



## La indicación de la fecha NO es lo mismo que la fecha límite de venta



Tenga en cuenta que la indicación de la fecha no es lo mismo que la fecha límite de venta, la cual establece el fabricante con fines de calidad. La indicación de la fecha la determina el establecimiento para garantizar la seguridad de los alimentos y cumplir con el Código Alimentario del estado.



Si congelará su comida, detendrá el reloj que cuenta los siete días, pero no lo reiniciará. El día que congela la comida es el día en el que se detiene el reloj. Una vez que la descongele, el reloj seguirá contando. Esto significa que debe indicar las fechas en las que preparó la comida y la guardó en el refrigerador, la fecha en la que la congeló, y la fecha en la que retiró la comida del congelador. No se contará el tiempo total de congelado, pero el tiempo de refrigeración no puede exceder los siete días.

# Recursos para la indicación de la fecha

- Folleto del WCHD con lista de quesos requeridos
- Kit de herramientas del Departamento de Salud de Washington
- Ambos están disponibles aquí:  
[whatcomcounty.us/3232/Food-Safety](http://whatcomcounty.us/3232/Food-Safety)

**7-DAY Date Marking**

**WHY?**  
 The Food Code requires that some foods must be used or discarded within seven days from when they are prepared or opened. This will help prevent and the growth of Listeria monocytogenes, a bacteria that grows at cold temperatures and can make people sick.

**3 CRITERIA FOR DATE MARKING**

- ✓ "Use-by" foods. Tick is short for time/temperature control for safety.
- ✓ Ready-to-eat foods.
- ✓ Food is kept for more than 24 hours.

**HOW TO DO IT**

- Use start or end date for labeling food.
- Use written labels, dry sticks, stickers or other easily trackable methods.
- Make sure all employees use the same method.

**FAQs**

- **Reheating:** If you reheat food to 165F, the seven-day clock starts over.
- **Combining:** Foods from different dates. Use the date of the oldest ingredient.
- **Freezing:** Freezing food stops the date marking clock, **but does not reset!** Put the freezing and thawing dates on the container along with the preparation date to indicate how many of the original seven days have elapsed.

<b>Date Marking Required</b> (if prepared in-house or in an opened package)	<b>Date Marking NOT Required</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milk (canned, not soy)</li> <li>• Cold meals, hot dogs, sausage</li> <li>• Soft cheese (brie, feta, cream cheese, cottage cheese)</li> <li>• Frozen ready-to-eat (spaghetti, macaroni, entrees)</li> <li>• Cold meats, bologna, and deli meats</li> <li>• Hard-boiled eggs, cooked meats</li> <li>• House-made sausage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultured dairy products (yogurt, sour cream)</li> <li>• Shelf-stable prepared or salad</li> <li>• Hard and semi-soft cheese (cheddar, swiss, parmesan)</li> <li>• Commercially made deli salads (spicy packages ok)</li> <li>• Whole melons, tomatoes, and heads of lettuce</li> <li>• Fresh animal products (pigs, raw meats)</li> <li>• Chicken, and processed fish</li> </ul>

Please contact the Food Safety Team at the Whatcom County Health Department with any questions.  
[FoodSafetyProgram@co.whatcom.pa.us](mailto:FoodSafetyProgram@co.whatcom.pa.us)  
 717-855-8100 M-F 8:30am - 4:30pm

Whatcom County **HEALTH** Department



El WCHD creó un folleto sobre la indicación de la fecha. Al dorso del folleto hay una lista de quesos que requieren la indicación de la fecha y quesos exentos de este requisito. Además, el Departamento de Salud de Washington creó un kit de herramientas para la indicación de la fecha que los establecimientos pueden usar. Ambos recursos están disponibles en nuestra página web de seguridad de los alimentos.

**iGracias por mirar!**

