

Marcado de Fechas y Alimentos Donados: Una Nueva Guía para Bancos de Alimentos, Comedores Comunitarios y Despensas Comunitarias

Antecedentes: a partir del 1 de marzo de 2022, todos los establecimientos de alimentos deben seguir las nuevas pautas de marcado de fechas para limitar el riesgo de crecimiento de patógenos en los alimentos preparados TCS (Tiempo/Temperatura Controlada por su Seguridad) que se almacenan bajo refrigeración. La información de esta guía lo ayudará a ajustar sus prácticas de recepción de alimentos para garantizar los alimentos más seguros posibles para sus clientes.

Los alimentos TCS Refrigerados, listos para comer, preparados y conservados en su establecimiento deben estar claramente marcados con la fecha en la que se deben consumir o desechar los alimentos cuando se mantienen a una temperatura de 41 °F o menos:

- Alimentos que se preparan desde cero en su establecimiento u otra cocina, incluidos los restaurantes y supermercados que cuentan con un permiso en todo el estado.
- Alimentos que se ensamblan y reempacan para la venta o donación en sus instalaciones o en otra cocina de donantes autorizada.
- Alimentos preparados comercialmente que han sido abiertos o reempacados y almacenados en sus instalaciones o en otra cocina de donantes autorizada.

La fecha en la que deben desecharse es dentro de los 7 días o menos a partir de la fecha en que se abrió el paquete o se preparó la comida. El día que se prepara o se abre cuenta como Día 1.

Mejores Prácticas para Bancos de Alimentos y Despensas Comunitarias:

- ✓ Todos los alimentos TCS listos para comer, refrigerados y preparados comercialmente que reciba del rescate de las tiendas comestibles/abarrotes deben estar en su empaque original completamente intacto para evitar el requisito de marcarlos con la fecha o desecharlos.
- ✓ Aclare el sistema del establecimiento donante para marcar sus alimentos, ya sea usando la "fecha de preparación" o la "fecha de vencimiento" para marcar los paquetes para que pueda verificar la edad real de los alimentos recibidos.
- ✓ Cualquier alimento TCS refrigerado y listo para comer que se haya preparado en un establecimiento de alimentos autorizado debe tener la fecha de preparación marcada en ellos por el establecimiento que elaboró o reempacó el alimento mismo. Su establecimiento será responsable de desechar los alimentos dentro de los 7 días posteriores a la fecha de preparación si es necesario.
- ✓ Mantenga congelados todos los alimentos TCS listos para comer que se hayan preparado en un establecimiento de alimentos autorizado para prolongar su duración para sus clientes; haga una pausa en el conteo de días una vez que los alimentos estén congelados y comience de nuevo donde lo dejó una vez que los alimentos se hayan descongelado.

Mejores Prácticas para Comedores y Programas de Comida Comunitarios:

- ✓ Cualquier producto comercial donado o comprado debe mantenerse en su empaque original sin abrir hasta que sea el momento de prepararlo.
- ✓ Una vez preparados los alimentos, congélelos o sívalos rápidamente para evitar desperdicios.
- ✓ Al mezclar ingredientes de diferentes fuentes, la fecha de preparación que está marcada en el recipiente del alimento debe reflejar la fecha más antigua de todos los alimentos incluidos.
- ✓ Cualquier alimento que supere la fecha indicada en su empaque puede cocinarse a más de 165 °F y servirse de inmediato para evitar desecharlo.

Haga su propio plan utilizando este recurso de WA DOH: [Kit de Herramientas para Marcar Fechas](#)