

Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food

Objetivo: Asegurar la rotación adecuada de alimentos listos para consumir para prevenir o reducir enfermedades transmitidas por alimentos causadas por *Listeria monocytogenes*.

Instrucciones: Entrene a los empleados de servicios de alimentos en el uso de los procedimientos en este SOP. La mejor práctica para un sistema de marcado de fechas es incluir una etiqueta con el nombre del producto, el día o la fecha, y la hora en que se preparó o se abrió. Etiquete los alimentos con una fecha de calendario, por ejemplo: "melón cortado, 26/05/05, 8:00 a.m."

1. Siga los requisitos del departamento de salud estatal o local.
2. Etiquete con la fecha los alimentos listos para consumir, potencialmente peligrosos, que se preparan en el lugar.
3. Etiquete con la fecha cualquier alimento procesado, listo para consumir, potencialmente peligroso al ser abierto.
4. Refrigere todos los alimentos listos para consumir, potencialmente peligrosos a 41 °F (5 °C) o menos.
5. Sirva o descarte los alimentos refrigerados, listos para consumir, potencialmente peligrosos dentro de 7 días.
6. Indique con una etiqueta separada la fecha de preparación, la fecha de congelación y la fecha de descongelación de cualquier alimento refrigerado, listo para consumir, potencialmente peligroso que será congelado y luego descongelado.
7. Calcule el período de 7 días contando solo los días en que el alimento esté bajo refrigeración. Por ejemplo: • El lunes, 01/08/05, se cocina la lasaña, se enfría adecuadamente y se refrigera con una etiqueta que dice: "Lasaña, Cocida, 01/08/05." • El martes, 02/08/05, la lasaña se congela con una segunda etiqueta que dice: "Congelado, 02/08/05." Ahora hay dos etiquetas en la lasaña. Como la lasaña estuvo en refrigeración desde el lunes, 01/08/05 hasta el martes, 02/08/05, solo se cuenta 1 día para el período de 7 días. • El martes 16/08/05, la lasaña se saca del congelador. Se coloca una tercera etiqueta en la lasaña que dice: "Descongelado, 16/08/05." Ahora hay tres etiquetas en la lasaña. La lasaña debe ser servida o descartada dentro de 6 días.

Monitoreo: Un empleado designado verificará los refrigeradores a diario para asegurar que los alimentos estén etiquetados con la fecha y que los alimentos que excedan el período de 7 días no se estén usando o almacenando.

Acción Correctiva:

1. Vuelva a entrenar a cualquier empleado de servicios de alimentos que no siga los procedimientos en este SOP.
2. Los alimentos que no estén etiquetados con la fecha o que excedan el período de 7 días serán descartados.