

MARCANDO ALIMENTOS CON FECHA



¿POR QUÉ?

Para evitar el crecimiento de bacterias dañinas que son capaces de crecer a 41°F en los alimentos listos para su consumo, control de tiempo/temperatura por la seguridad de los alimentos (TCS).

¿COMO?

Alimentos listos para su consumo, TCS que se abren desde su envase/paquete comercial original y que se conservan por más que 24 horas.

¡Mire estos ejemplos!

7

Días a 41°F MAX.



A

Mantenga el alimento frío y consume o deseche para el día 7.

B

Congele y descongele el alimento en una fecha posterior. Consume o deseche para el día 7 en la línea de tiempo.

C

Mantiene el alimento frío, después de 3 días se congela. El alimento se descongela y está bueno para 4 días más (7-3= 4 días le falta).

En todos los ejemplos los alimentos se cocinan y se enfrían a 41°F. El 14 de Mayo se cuenta como el primer día de los 7 días.



Working with our community to ensure a safe and healthy environment

