



Cleveland Department of Public Health

MARCADO DE LA FECHA: ¿POR QUE LO HACEMOS?

El marcado de la fecha se hace para prevenir el crecimiento de bacteria; la Listeria crece por debajo de 41 grados Fahrenheit

COMO HACERLO



- Los alimentos deben tener la fecha marcada de cuando se prepararon en el sitio, o cuando su empaque comercial se abra.
- Los alimentos deben ser marcados con la fecha de apertura/ preparación o fecha de desecho, con 7 días de refrigeración en total. La fecha de preparación es el día 1. Ejemplo: “Alimento preparado el 14/3 → desechar 20/3”
- Si está usando pegantes “day dot” – la fecha debe estar escrita para evitar confusión.
- Congelar para el reloj, pero NO añade días refrigerados
- **Días en total que se considera seguro para su consumo = 7 días**

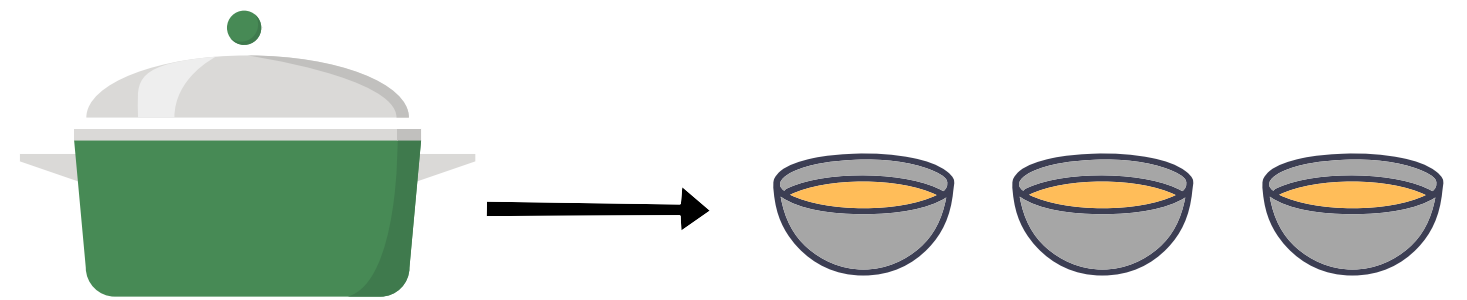
Para más información, visite

http://clevelandhealth.org/network/environment/food_safety.php

Métodos de Enfriamiento Seguro

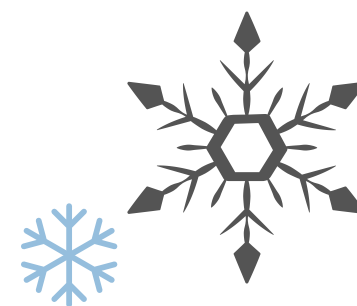
SEGURIDAD ALIMENTARIA ESTATAL: ENTRENAMIENTO Y CERTIFICACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

● REDUZCA EL TAMAÑO DEL ALIMENTO



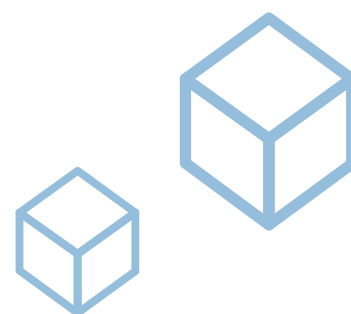
Separar alimentos en contenedores más pequeños (**4 pulgadas de profundidad o menos**), y cubrirlos sin apretar, es una buena forma de permitir que el calor se escape y que las porciones de la comida se enfríen uniformemente.

● ENFRIAMIENTO CON UN ABATIDOR



Los Abatidores son un ejemplo de un electrodoméstico dedicado a enfriar los alimentos rápidamente. Tiene una variedad de configuraciones dependiendo del tamaño de las porciones, además de ser capaz de enfriar grandes cantidades de alimentos rápidamente.

● UN BAÑO DE AGUA HELADA



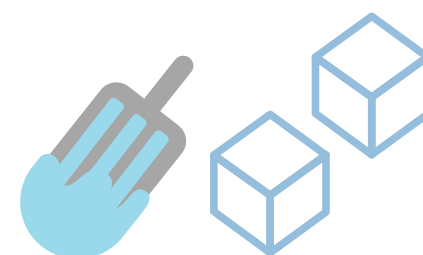
Rodee contenedores de alimentos con agua helada para permitir un enfriamiento más rápido. Para un enfriamiento eficiente, el agua helada debería estar al mismo nivel, o un poco por debajo, del nivel de la comida dentro del contenedor. No sumerja contenedores de alimentos bajo del agua o tome medidas para asegurar que el agua no entre al contenedor durante el enfriamiento.

● MEZCLAR



Mezclar comida suelta o líquida (ej. sopa) periódicamente puede ayudar a igualar el enfriamiento.

● PALETAS DE HIELO O CUBOS DE HIELO



Usar paletas de hielo o inclusive añadir cubos de hielo como un ingrediente puede ayudar a enfriar los alimentos pareja y rápidamente.



Para más información, visite

http://clevelandhealth.org/network/environment/food_safety.php