



# El Reporte de Everclean

## Alimentos caducados

Es importante no utilizar productos después de su fecha de caducidad. Los alimentos caducados no sólo pueden reducir los sabores y las recetas deseadas de sus platillos, sino que también el hecho de ingerir alimentos caducados incrementa enormemente el riesgo de contraer una infección de Listeria. Estas infecciones en realidad pueden ser mortales en algunos casos. La enfermedad de Listeria la causa una bacteria llamada *Listeria monocytogenes*. Esta bacteria se encuentra comúnmente en el suelo y puede contaminar tanto productos vegetales como animales. Cuando esta bacteria entra en el cuerpo, tiene el potencial de causar una intoxicación por alimentos.

La mejor manera de proteger a sus comensales es practicar el manejo seguro de alimentos. Esto significa obedecer las fechas de caducidad de los alimentos, especialmente de carnes y productos lácteos. Es muy importante aprender las señales que delatan las carnes podridas, tales como la textura viscosa y el olor nauseabundo. Puede ser confuso interpretar las fechas en los paquetes y cartones de alimentos con terminología como por ejemplo “*Sell by* = Vender para el”, “*Use by* - Usar al más tardar el”, “*Expires* - Caduca el” y hasta “*Best if Enjoyed By* - Es mejor si se disfruta a más tardar el”. La mejor manera de proteger a sus clientes y a su marca es desechando todos los productos caducados.

## Marcado de fechas

La FDA requiere que todos los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) refrigerados listos para ingerirse (RTE) deben ser correctamente fechados debido a diversas razones. No todos los departamentos de salud hacen cumplir estas normas, pero entender las razones puede ayudar a sus operaciones con la capacitación y el entendimiento.

- Los PHFs RTE preparados deben ser utilizados/vendidos dentro de los siete (7) días siguientes a su preparación. Aún estando refrigerados, los alimentos pueden podrirse y ser no aptos para consumirse. Aunque las normas para su localidad pueden ser más estrictas que los siete días, el marcado de la fecha puede asegurar que usted sirve alimentos seguros.
- Junto con lo anterior, el marcado de la fecha le ayuda a usted con la rotación correcta (también llamada PEPS - primero en entrar, primero en salir), lo cual le ayuda en su operación en cuanto a las normas de calidad y costos de apoyo.

El marcado de fechas se puede realizar de varias maneras diversas, incluyendo el uso de etiquetas adhesivas, etiquetas atadas o bolsas de porción fechadas.

## Alimentos caducados vs Marcado de fechas

Es también importante asegurar que sus fechas marcadas no sean posteriores a la fecha de caducidad en todos los PHFs (Alimentos potencialmente peligrosos) RTE (Listos para consumirse). Un ejemplo sería abrir el 1 de noviembre un recipiente de ensalada de patatas que tiene el 3 de noviembre como fecha de caducidad de acuerdo con el fabricante. La vida útil del producto es de siete (7) días, pero una vez abierto usted debe usar la fecha de caducidad del 3 de noviembre como su fecha de caducidad de marcado de fecha. En otras palabras, la fecha marcada no debe ser posterior a la fecha de caducidad del fabricante.

Recuerde que las fechas de caducidad y el marcado de fechas le ayudarán a asegurar que su establecimiento sirve alimentos seguros a todos sus comensales. Ayude a sus empleados a entender qué significan las fechas de caducidad y el marcado de fechas de los alimentos y por qué es tan importante que ellos tengan conocimiento de las fechas en los envases o paquetes.

### Artículos de Interés Especial:

Alimentos caducados  
Marcado de fechas  
Alimentos caducados vs  
Marcado de fechas

### Everclean Services

#### Teléfono:

(877) 532-5326  
(818) 874-1290

#### Fax:

(818) 865-0465

#### Correo electrónico

[info@evercleanservices.com](mailto:info@evercleanservices.com)