

Bacteria such as Listeria can grow in refrigerated foods. That is why cold, ready-to-eat time/temperature control for safety (TCS) food prepared on-site or stored in an opened or unsealed commercial package must be served, sold, frozen, or discarded within seven days. Cold, ready-to-eat TCS food kept for more than 24 hours must be date marked with either a prep/open date or discard date to ensure it is used or frozen within seven days. When you open or prepare cold, ready-to-eat TCS foods, mark the date right away.

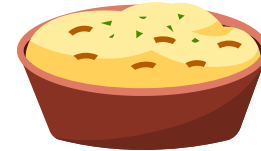
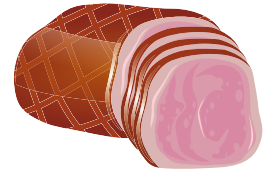
## Foods that need a date mark

Cold, ready-to-eat TCS food kept for more than 24 hours



Milk

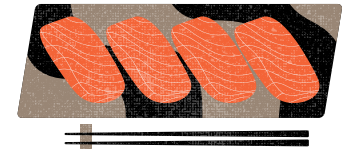
Deli Meat



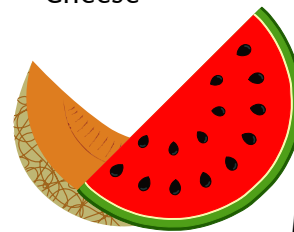
Cooked and Cooled Food



Feta Cheese



Sushi Grade Fish



Cut Melon



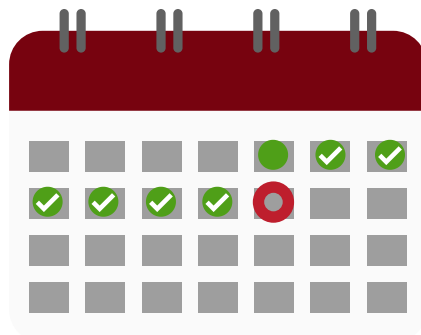
Salad

## Foods that do not need a date mark

- Unopened commercial packages
- Commercially cultured dairy products - such as Buttermilk, sour cream, and yogurt
- Commercially pre-made dressing and deli salads
- Commercially preserved fish products
- Hard cheese- such as cheddar & Swiss
- Whole, uncut fruits and vegetables
- Shellstock (shellfish)
- Foods that are not ready to eat because they need to be cooked, such as raw meat.

## Serve or discard ready-to-eat foods within 7 days after the package is opened or food is prepared

Start with the date it is prepared or opened and add six days. Food made on Friday must be discarded or used by the following Thursday



Days in the freezer do not count. Label food with the date it was placed in the freezer and the date it was put back in the refrigerator. Refrigerators must maintain food at 41F or below.



If food was stored in the refrigerator for three days and then frozen, it must be used or discarded within four days of being placed back into the refrigerator.

Make sure whatever system is used is consistent and easy for everyone to understand, and can be explained to the regulatory authority.

Some foods are exempt from requirements. See WAC 246-215-03526 for more details

Bacterias como la Listeria pueden crecer en alimentos refrigerados. Por este motivo, los alimentos fríos y listos para consumir con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS), los alimentos preparados in sitio o almacenados en un envase comercial abierto o sin sellar, deben servirse, venderse, congelarse o desecharse en un plazo de siete días. Los alimentos fríos y listos para el consumo de TCS que se guardan por más de 24 horas deben estar marcados con la fecha de preparación/apertura o fecha de desecho para asegurar que se usen o se congelen dentro de los siete días siguientes. Cuando abra o prepare alimentos TCS fríos y listos para el consumo, marque la fecha de inmediato

## Alimentos que no necesitan marcarse con una fecha

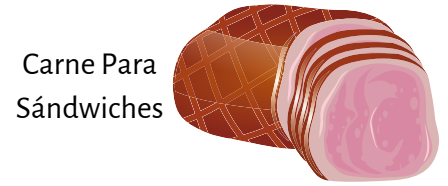
- Envases comerciales sin abrir
- Productos lácteos cultivados comercialmente - como suero de leche, crema agria y yogur
- Aderezos y ensaladas precocinados comerciales
- Productos de pescado conservados comercialmente
- Queso duro, como el cheddar y el suizo
- Frutas y verduras enteras y sin cortar
- Marisco de concha
- Alimentos que no están listos para ser consumidos porque necesitan ser cocinados primero, como la carne cruda.

## Alimentos que necesitan marcarse con una fecha

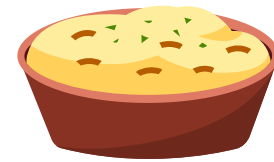
Alimentos TCS fríos y listos para consumir conservados durante más de 24 horas



Leche



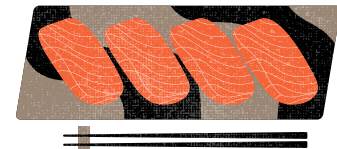
Carne Para Sándwiches



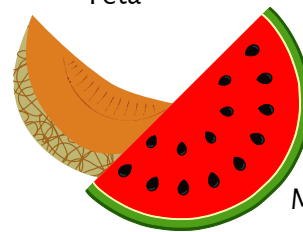
Alimentos Cocidos y Enfriados



Queso Feta



Pescado Para Sushi



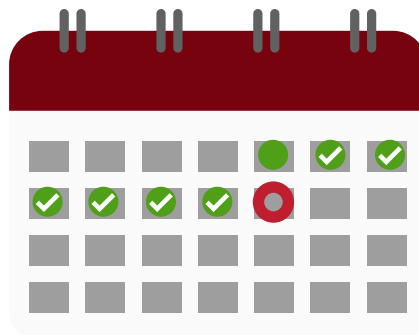
Melón Cortado



Ensalada

## Sirva o deseche los alimentos listos para el consumo en un plazo de 7 días después de abrir el paquete o de preparar los alimentos

Empiece con la fecha en que se prepara o se abre y agregue seis días. Los alimentos preparados el viernes deben desecharse o utilizarse antes del jueves siguiente



Los días en el congelador no cuentan. Marque los alimentos con la fecha en que se colocaron en el congelador y la fecha en que se volvieron a colocar en el refrigerador. Los refrigeradores deben mantener los alimentos a 41F o menos.

Si los alimentos se han guardado en el refrigerador durante tres días y luego se han congelado, deben utilizarse o desecharse en un plazo de cuatro días desde que se volvieron a colocar en el refrigerador.

Asegúrese de que cualquier sistema que se utilice sea consistente y fácil de entender para todos, y que se pueda explicar a la autoridad reguladora.

Algunos alimentos están excluidos de los requisitos. Para más detalles, consulte el documento WAC 246-215-03526

