

食品法規資料概覽 #27

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 3-501.17

即食食品、潛在危險食品、日期標記。

(A) 冷藏、即食食品(食品安全時間/溫度控制)準備和保存在食品機構中超過 24 小時、應當明確標示食品應保存在 41°F 或以下的溫度最多七天、食品應當提前食用、出售或丟棄的日期。

(B) 除本節 (D) - (F) 中另有規範外、由食品加工廠準備和包裝的冷藏、即食、有潛在危險的食品(安全食品的時間/溫度控制)應在食品機構打開容器時清楚地標示。

公眾健康理由:

冷藏可以顯著減緩大多數微生物的生長速度、從而防止食品構成危害。某些細菌的生長、如**單核細胞增生李斯特菌**、在冷藏過程中會明顯減緩、但不會停止。經過一段時間、這種和類似的微生物可能會增加即食食品中對公共衛生的風險。根據**單核細胞增生李斯特菌**預測生長曲線建模程序、即時、有潛在危險的食品(安全食品的時間/溫度控制)可在 5° C (41°F) 下保存共 7 天。

日期標記

日期標記很重要、因為它能控制單核細胞增生李斯特菌的生長、這種細菌即使在冷藏溫度下、也能繼續生長。日期標記是一個確保食物在這些細菌引起食源性疾病之前被丟棄的流程。

須標明日期的食品為:

- 即食食品和潛在危險食品、
- 未密封於商業包裝的食品、和
- 已存放超過 24 小時的食品

如果您將有不同丟棄日期的食品放在一起、最後一道菜的日期應與其中含有最老食材的日期相匹配。



以鹽水封裝的羊芝士須標明日期

您可以選擇如何在您的機構中標記您想要的食品、只要僱員能清楚明白、且他們可以清楚向您的檢查員在其造訪期間清楚解釋即可。如果食品在 24 小時內使用、就無須標註日期。

食品必須在 7 天內丟棄、這意味著食品準備或開封的那天再加上 6 天。例如、5 月 1 日準備的食物必須在 5 月 7 日丟棄。

如果您冷凍食品、您可以停止計算時間、但是冷凍/準備日期和解凍日期必須和準備日期一起標註在容器上、這樣便能清楚表示、食物保持在 41°F 的時間共未超過 7 天。重新加熱食品不會重置日期標記「倒數計時」。

商業包裝上到期日期是為了食品品質、而非安全性、且不能替代食品上的日期標記。

日期標記不適用於下列**商業預先包裝**的食品:

- 商用酸化沙拉醬
- 商用備製的熟食沙拉、如火腿沙拉、蛋沙拉、義大利麵沙拉、馬鈴薯沙拉、通心粉沙拉;
- 含水量不超過 39% 的硬芝士、如切達乾酪、格魯耶爾乾酪、帕瑪森乾酪、雷吉亞諾乾酪和羅馬諾乾酪;
- 含水量超過 39% 但不超過 50% 的半軟芝士、如藍芝士、埃丹芝士、拱佐諾拉乳酪、豪達芝士和蒙特里傑克芝士;
- 發酵乳製品、如乳酪、酸奶油和酪乳;
- 醃漬魚製品、例如醃鯪魚、乾鱈魚或鹽漬鱈魚;
- 耐儲存、乾燥發酵香腸、如義大利辣香腸和熱那亞式薩拉米香腸保留原來的腸衣產品;且
- 耐儲存醃漬產品、如義大利熏火腿和帕爾馬(火腿)