

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 27

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

**OAD 333-150-0000,
CAPITOLUL 3-501.17**

Alimente gata pentru consum, care sunt potențial periculoase, marcarea datei.

(A) Alimentele refrigerate, gata pentru consum (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) preparate și păstrate într-o unitate alimentară timp de peste 24 ore trebuie marcate clar pentru a indica data sau ziua până când trebuie consumate alimentele în unitate, vândute sau aruncate când sunt păstrate la o temperatură de 5°C (41°F) sau mai mică timp de cel mult șapte zile. Ziua de preparare se consideră Ziua 1.

(B) Cu excepția celor specificate la punctele ¶¶ (D) - (F) din această secțiune, alimentele refrigerate, gata pentru consum, care sunt potențial periculoase (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) preparate și ambalate de o unitate de procesare a alimentelor, trebuie marcate clar la momentul deschiderii recipientului original într-o unitate alimentară.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Refrigerarea împiedică alimentele să devină un pericol prin încetinirea semnificativă a dezvoltării majorității microbilor. Dezvoltarea anumitor bacterii, cum ar fi *Listeria monocytogenes*, este încetinită semnificativ, dar nu este oprită prin refrigerare. Pe o perioadă de timp, acesta și alte microorganisme similare, pot crește riscul pentru sănătatea publică la nivelul alimentelor gata pentru consum. Pe baza unui program predictiv de simulare a curbei de dezvoltare pentru *Listeria monocytogenes*, alimentele gata pentru consum, care sunt potențial periculoase (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) pot fi păstrate la 5°C (41°F) timp de cel mult 7 zile.

Marcarea datei

Marcarea datei este importantă deoarece controlează dezvoltarea *Listeria monocytogenes*, o bacterie care continuă să se dezvolte chiar și la temperaturi de refrigerare. Marcarea datei este un proces prin care se asigură că alimentele sunt aruncate înainte ca aceste bacterii să poată genera toxiinfecții alimentare.

Alimentele care trebuie să fie marcate cu data sunt:

- Gata pentru consum și potențial periculoase,
- Nu sunt în ambalaje comerciale etanșe și
- Sunt păstrate mai mult de 24 ore

În cazul în care combinați alimente cu date de expirare diferite, data de pe preparatul final trebuie să corespundă



Feta în saramură trebuie marcată cu data

cu cea a celui mai vechi ingredient inclus. Puteți alege cum doriți să marcați alimentele în unitatea dvs, atâta timp cât este clar pentru toți angajații și aceștia îi pot explica clar inspectorului în timpul vizitei acestuia. Alimentele nu trebuie marcate cu data dacă sunt utilizate în decurs de 24 ore.

Alimentele trebuie aruncate nu mai târziu de șapte zile, ceea ce înseamnă ziua când alimentul este preparat sau deschis plus șase zile. De exemplu, un produs preparat pe 1 mai trebuie aruncat pe 7 mai.

În cazul în care congelați alimentele, puteți amâna termenul limită, dar data de congelare/preparare și data de dezghețare trebuie specificate pe recipient, împreună cu data de preparare, astfel încât să fie clar că alimentul nu a stat la 5°C (41°F) mai mult de șapte zile în total. Reîncălzirea produselor nu resetează „ceasul” pentru marcarea datei.

Data de expirare de pe ambalajele comerciale se referă la calitatea alimentelor și nu la siguranță și nu poate fi utilizată în loc de marcarea cu dată a alimentului.

Marcarea cu dată **nu** se aplică următoarelor alimente **preambalate comercial**:

- Sosuri pentru salate acidificate comercial
- Salate cu mezeluri preparate comercial, cum ar fi salata cu șuncă, salata cu ou, salata cu paste, salata de cartofi și salata cu macaroane;
- Brânzeturile tari care au o umiditate de cel mult 39%, cum ar fi cheddar, gruyere, parmezan și reggiano și romani;
- Brânzeturile semi-moi, care au o umiditate de 39%, dar nu mai mult de 50%, cum a fi blue, edam, gorgonzola, gouda și monterey jack;
- Produsele lactate de cultură, cum ar fi iaurt, smântână și lapte bătut;
- Produse din pește conservate, cum ar fi hering marinat și cod uscat sau sărat;
- Cârnați fermentați uscați, cu termen lung de valabilitate, cum ar fi pepperoni și salamul Genoa, care păstrează ambalajul original pe produs; și
- Produse maturate cu sare și termen lung de valabilitate, cum ar fi prosciutto și Parma (șuncă)