

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #27

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 3-501.17

อาหารพร้อมรับประทานที่อาจ เป็นอันตราย, การทำเครื่องหมาย วันที่

(A) อาหารพร้อมรับประทานแช่เย็น (การควบคุมเวลา/ อุณหภูมิสำหรับอาหารปลอดภัย) ที่ถูกเตรียมและเก็บไว้ในสถานประกอบอาหารนานกว่า 24 ชั่วโมง จะต้องทำเครื่องหมายให้ชัดเจนเพื่อระบุวันที่หรือวันที่จะต้องบริโภคอาหารในสถานที่ ถูกขาย หรือทิ้งเมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 41F หรือน้อยกว่าเป็นเวลาสูงสุดเจ็ดวัน วันจัดเตรียมให้นับเป็นวันที่ 1

(B) ยกเว้นตามที่ระบุไว้ใน ¶¶ (D) - (F) ของหมวดนี้ อาหารแช่เย็นพร้อมรับประทานที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/ อุณหภูมิสำหรับอาหารปลอดภัย) ที่ถูกเตรียมและบรรจุโดยโรงงานแปรรูปอาหารต้องมีความชัดเจน

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

การแช่เย็นช่วยป้องกันไม่ให้อาหารกลายเป็นอันตรายด้วยการชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ส่วนใหญ่อย่างมีนัยสำคัญ การเจริญเติบโตของแบคทีเรียบางชนิด เช่น **ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (Listeria monocytogenes)** จะชะลอลงอย่างเห็นได้ชัดแต่ไม่หยุดเพราะการแช่เย็น เมื่อผ่านไประยะเวลาหนึ่ง สิ่งมีชีวิตชนิดนี้และสิ่งมีชีวิตที่คล้ายคลึงกันอาจเพิ่มความเสียหายของอาหารพร้อมรับประทานให้มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้คน ตามโปรแกรมการสร้างความปลอดภัยผ่านการเติบโตที่คาดการณ์ได้สำหรับ **ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (Listeria monocytogenes)** อาหารพร้อมรับประทานที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/ อุณหภูมิสำหรับอาหารปลอดภัย) อาจถูกเก็บไว้ที่ 5°C (41°F) รวมเป็นเวลา 7 วัน

การทำเครื่องหมายวันที่

การทำเครื่องหมายวันที่มีความสำคัญ เนื่องจากเป็นการควบคุมการเจริญเติบโตของเชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (*Listeria monocytogenes*) ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่ยังคงเติบโตได้ในอุณหภูมิที่เย็นจัด การทำเครื่องหมายวันที่เป็นกระบวนการที่รับรองว่าอาหารจะถูกทิ้งก่อนที่แบคทีเรียเหล่านี้จะทำให้เกิดโรคที่เกิดจากอาหาร

อาหารที่ต้องระบุวันที่ ได้แก่:

- อาหารพร้อมรับประทานและอาจเกิดอันตราย
- ไม่ได้อยู่ในบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ที่ปิดสนิทและ
- เก็บไว้นานกว่า 24 ชั่วโมง

หากคุณรวมอาหารที่มีวันที่ต้องทิ้งต่างกัน วันที่ในอาหารจนสุดท้ายควรตรงกับวันที่ของส่วนผสมที่มีอายุนานที่สุด



ต้องทำเครื่องหมายวันที่สำหรับเนยแข็ง เฟต้าในน้ำเกลือ

คุณสามารถเลือกวิธีทำเครื่องหมายอาหารในสถานประกอบการของคุณได้ トラบได้ที่พนักงานทุกคนเข้าใจ และสามารถอธิบายให้ผู้ตรวจสอบทราบได้อย่างชัดเจนระหว่างการตรวจเยี่ยม หากใช้อาหารภายใน 24 ชั่วโมงไม่จำเป็นต้องระบุวันที่

ต้องทิ้งอาหารภายในเจ็ดวัน ซึ่งนับตั้งแต่วันที่เตรียมอาหารหรือเปิดอาหารแล้วบวกไปอีกหก

วัน เช่น เตรียมอาหารในวันที่ 1 พฤษภาคม จะต้องทิ้งอาหารในวันที่ 7 พฤษภาคม หากคุณแช่แข็งอาหาร คุณสามารถหยุดเวลานับไว้ได้ แต่ต้องใส่วันที่แช่แข็ง/วันที่เตรียมและวันที่ละลายการแช่แข็งไว้บนภาชนะพร้อมกับวันที่เตรียมอาหารเพื่อสร้างความชัดเจนว่าอาหารไม่ได้ถูกเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 41F เป็นเวลานานเกินกว่าเจ็ดวัน การอุ่นอาหารอีกครั้งจะไม่ได้ช่วยรีเซ็ต 'นาฬิกา' ที่ทำเครื่องหมายวันที่

วันหมดอายุของบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์มีไว้เพื่อบ่งบอกคุณภาพอาหาร ไม่ใช่เพื่อความปลอดภัยและไม่สามารถใช้แทนการทำเครื่องหมายวันที่ที่อาหารได้

การทำเครื่องหมายวันที่ใช้ไม่ได้กับอาหารที่ **บรรจุพร้อมขายเชิงพาณิชย์** ต่อไปนี้:

- น้ำสลัดที่เป็นกรดในเชิงพาณิชย์
- สลัดเดลิที่เตรียมในเชิงพาณิชย์ เช่น สลัดแอม สลัดไซ สลัดพาสต้า สลัดมันฝรั่ง และสลัดผักโรนีย์
- เบยแข็งที่มีความชื้นไม่เกิน 39% เช่น เชดดาร์ กรูแยร์ พาร์เมซานและเรจจาโน และโรมาโน
- ชีสกึ่งแข็งที่มีความชื้นมากกว่า 39% แต่ไม่เกิน 50% เช่น บลูชีส อีตัม กอร์กอนโซลา เกาดา และมอนเตอเรย์แจ็ก
- ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก เช่น โยเกิร์ต คริมเปรี้ยว และบัตเตอร์มิลค์
- ผลิตภัณฑ์จากปลาที่เก็บรักษาไว้ เช่น ปลาแฮร์ริงดอง ปลาคืดตากแห้งหรือเค็ม
- อาหารที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน ใส่กรอกหมักแห้ง เช่น เปิปเปอร์โรนีย์และเจนนัวซาลามี่ ซึ่งยังผลิตกันที่ไว้สภาพเดิม และ
- ผลิตภัณฑ์หมักเกลือที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน เช่น แอมดิบโปรสซูดัต และพาร์มา (แอม)