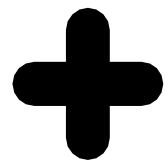


# การระบุนวันที่บนฉลากอาหารในการค้าปลีก

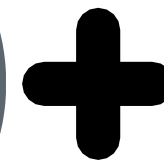
ข้อบังคับ 6 CCR 1010-2: สถานประกอบการจำหน่ายอาหารค้าปลีก

อาหารชนิดใดที่มีคุณสมบัติทุกอย่างตรงตามต่อไปนี้ ต้องมีการระบุนวันที่บนฉลาก

อาหารที่มีโอกาสเป็นอาหารอันตรายซึ่งจำเป็นต้องมีการควบคุมเวลาและอุณหภูมิสำหรับอาหารที่ปลอดภัย และ



อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานโดยไม่ต้องมีการเตรียมเพิ่มเติม และ



อาหารที่เก็บนานกว่า 24 ชั่วโมง

## ปัจจัยความเสี่ยงห้าประการ

สาเหตุที่ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยมากที่สุดห้าประการ:

1. อุณหภูมิการเก็บที่ไม่ถูกต้องเหมาะสม
2. การปรุงที่ไม่สุกมากพอ
3. อุปกรณ์ปนเปื้อน
4. อาหารที่มาจากแหล่งที่ไม่ปลอดภัย
5. สุขอนามัยส่วนบุคคลที่ไม่ดี

อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานที่เก็บรักษาไว้เกินกว่า 7 วันสามารถทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการเจ็บป่วย

## การระบุนวันที่บนฉลากลดการเติบโตของแบคทีเรียให้อยู่ในระดับต่ำสุด

การระบุนวันที่บนฉลากสามารถจำกัดการเติบโตของแบคทีเรียลิสเตอเรีย โมโนไซโตเจเนส (Listeria monocytogenes) ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่เติบโตได้แม้จะอยู่ในตู้เย็น การระบุนวันที่บนฉลากจะทำให้แน่ใจว่าอาหารจะถูกทิ้งไปก่อนที่แบคทีเรียเหล่านี้สามารถทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการเจ็บป่วย

## วิธีระบุนวันที่บนฉลาก

อาหารต้องถูกจำหน่าย ให้บริการ หรือถูกทิ้งไปภายในเจ็ดวันหลังจากที่อาหารถูกปรุงขึ้นหรือหลังจากที่เปิดภาชนะบรรจุ (ตัวอย่าง: อาหารที่ปรุงขึ้นในวันที่ 1 เมษายนต้องถูกทิ้งไปในวันที่ 7 เมษายน)

ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถเลือกวิธีการระบุนวันที่บนฉลากตามความเหมาะสมกับการดำเนินการของตนเอง สิ่งสำคัญคือต้องตระหนักถึงระบบใดก็ตามที่คุณใช้ ต้องสามารถเข้าใจได้ มีประสิทธิภาพ พนักงานนำมาใช้อย่างสม่ำเสมอ และชัดเจนต่อผู้ตรวจสอบของคุณในระหว่างการประเมินผล ขอแนะนำให้คุณมอบนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษรให้พนักงานปฏิบัติตาม

## เนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศ

การระบุนวันที่บนฉลากใช้กับเนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศทันทีที่หีบห่อเดิมถูกเปิด เนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศที่แช่เย็นไว้ ควรซื้อในขนาดที่สามารถตัดและจำหน่ายภายในเจ็ดวันหลังจากที่เปิดห่อบรรจุ

## อาหารที่ไม่ต้องระบุนวันที่บนฉลาก

อาหารบางอย่างปรุงและบรรจุหีบห่อในโรงงานอาหารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วไม่ต้องมีการระบุนวันที่บนฉลาก อาหารประเภทนี้ได้แก่:

- สลัดที่นำเข้าจากต่างประเทศที่มีการบรรจุล่วงหน้าเพื่อกรจำหน่าย
- เนยแข็งกึ่งนุ่ม - ดูรายการด้านล่าง
- เนยแข็ง - ดูรายการด้านล่าง
- ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม อย่างเช่น โยเกิร์ต ครีမ်เปรี้ยว และนมเปรี้ยว
- ผลิตภัณฑ์ปลาหมักดอง อย่างเช่น ปลาเฮอริงดอง ปลาคอดแห้งหรืออบเกลือ
- ใส่กรอกหมักตากแห้งที่เก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง เปปเปอโรนี และซาลามิ ที่ไม่ได้ติดฉลากว่า “กรุณาเก็บในตู้เย็น”

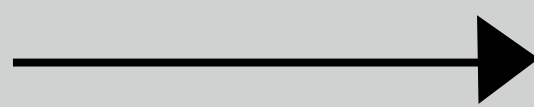
สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อสำนักงานสาธารณสุขในพื้นที่ของคุณหรือกรุณาไปที่:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment

"ถ้า"



"เช่นนั้นแล้ว"

การจัดเตรียมในสถานประกอบการและเก็บไว้ > 24 ชั่วโมงหรือภาชนะบรรจุเพื่อการพาณิชย์ที่เปิด



@ ≤ 41°F เป็นเวลา ≤ 7 วัน

นำออกจากช่องแช่แข็ง



@ ≤ 41°F เป็นเวลา ≤ 7 วัน  
ลระยะเวลาในการเตรียมหรือการเปิดภาชนะบรรจุเพื่อการพาณิชย์เพื่อแช่แข็ง

ตัวอย่างที่ 1: ในวันที่ 1 ตุลาคม ให้นำมาปรุงอาหารหนึ่งตัว จากนั้นทิ้งให้เย็น เก็บไว้ในตู้เย็น 2 วันที่อุณหภูมิ 41°F แล้วจากนั้นแช่แข็ง หากให้นำมาทำให้ละลายในวันที่ 10 ตุลาคม อาหารต้องได้รับการบริโภค จำหน่ายหรือทิ้งภายในเวลาเที่ยงคืนของวันที่ 14 ตุลาคม

วันที่	จำนวนวันที่เก็บรักษา	การดำเนินการ
1 ต.ค.	1	ปรุง/ปล่อยให้เย็น
2 ต.ค.	2	เก็บในความเย็นที่อุณหภูมิ 41°F
3 ต.ค.		แช่แข็ง
10 ต.ค.	3	ปล่อยให้กลับคืนที่อุณหภูมิ 41°F
11 ต.ค.	4	เก็บในความเย็น
12 ต.ค.	5	เก็บในความเย็น
13 ต.ค.	6	เก็บในความเย็น
14 ต.ค.	7	บริโภค จำหน่าย หรือทิ้ง

ตัวอย่างที่ 2: สำหรับอาหารเย็นที่เสิร์ฟในวันที่ 14 เมษายน  
มันฝรั่งอบถูกปรุงและเก็บให้ร้อนเพื่อเตรียมเสิร์ฟ  
ส่วนที่เหลือจากการบริการจะเย็นลงและเก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 2 วันที่อุณหภูมิ 41°F  
จากนั้นมันฝรั่งอบที่เก็บไว้ถูกนำมาทำสัตมันฝรั่งในวันที่ 16 เมษายน  
สัตมันฝรั่งนั้นต้องถูกบริโภคหรือทิ้งไปภายในเวลาเที่ยงคืนของวันที่ 20 เมษายน  
ส่วนผสมที่เก่าที่สุดกำหนดวันสุดท้ายที่อาหารสามารถนำมาบริโภค จำหน่าย หรือทิ้งไป

วันที่	จำนวนวันที่เก็บรักษา	การดำเนินการ
14 เมษายน	1	ปรุง/ปล่อยให้เย็น
15 เมษายน	2	เก็บในความเย็นที่อุณหภูมิ 41°F
16 เมษายน	3	ทำสัตมันฝรั่ง
17 เมษายน	4	เก็บในความเย็น
18 เมษายน	5	เก็บในความเย็น
19 เมษายน	6	เก็บในความเย็น
20 เมษายน	7	บริโภค จำหน่าย หรือทิ้ง

รายชื่อเนยแข็งและเนยแข็งกึ่งนุ่มที่พบบ่อยที่สุดที่ได้รับการยกเว้นการระบุวันที่บนฉลาก

- |                        |                                    |                                   |
|------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Asadero                | Romano                             | Havarti                           |
| Asiago medium หรือเก่า | Reggiano                           | Manchego                          |
| Cheddar                | Stilton (แบบไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ)    | Monterey                          |
| Colby Cotija           | Swiss                              | Muenster                          |
| Gruyere                | Asiago แบบนุ่ม                     | Provolone                         |
| Oaxaca                 | Blue                               | Roquefort (แบบไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ) |
| Parmesan               | Fontina                            |                                   |
| Pecorino               | Gorgonzola (แบบไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ) |                                   |
|                        | Gouda                              |                                   |

รายชื่อครบสมบูรณ์ของเนยแข็งที่ได้รับการยกเว้นการระบุวันที่บนฉลากฉบับสมบูรณ์สามารถดูได้ในภาคผนวกข้อกำหนดองค์การอาหารและยาปี 2013