การระบุวันที่บนฉลากอาหารในการค้าปลีก

ข้อบังคับ 6 CCR 1010-2: สถานประกอบการจำหน่ายอาหารค้าปลีก

อาหารชนิดใดที่มีคุณสมบัติทุกอย่างตรงตามต่อไปนี้ ต้องมีการระบุวันที่บนฉลาก

อาหารที่มีโอกาสเป็นอาหารอันตรายซึ่งจำเป็นต้องมีการควบคุมเวลาและอุณหภูมิสำหรับอาหารที่ปลอดภัย และ

+

อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานโดยไม่ต้องมีการเตรียมเพิ่มเติม และ

+

อาหารที่เก็บนานกว่า 24 ชั่วโมง

ปัจจัยความเสี่ยงห้าประการ

สาเหตุที่ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยมากที่สุดห้าประการ:

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

อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานที่เก็บรักษาไว้เกินกว่า 7 วันสามารถทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการเจ็บป่วย

การระบุวันที่บนฉลากลดการเติบโตของแบคทีเรียให้อยู่ในระดับต่ำสุด

การระบุวันที่บนฉลากสามารถจำกัดการเติบโตของแบคทีเรียลิสเตอเรีย โมโนไซโตเจนส์ (Listeria monocytogenes)
ซึ่งเป็นแบคทีเรียที่เติบโตได้แม้อยู่ภายใต้อุณหภูมิแช่เย็น
การระบุวันที่บนฉลากจะทำให้แน่ใจว่าอาหารว่าถูกทิ้งไปก่อนที่แบคทีเรียเหล่านี้สามารถทำให้ผู้บริโภคเกิดอาการเจ็บป่วย

วิธีระบุวันที่บนฉลาก

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

ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถเลือกวิธีการระบุวันที่บนฉลากตามความเหมาะสมกับการดำเนินการของตน
สิ่งสำคัญคือต้องตระหนักถึงระบบใดก็ตามที่คุณใช้
ต้องสามารถเข้าใจได้ มีประสิทธิผล
พนักงานนำมาใช้อย่างสม่ำเสมอ
และชัดเจนต่อผู้ตรวจสอบของคุณในระหว่างการประเมินผล
ขอแนะนำให้คุณมอบนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษรให้พนักงานปฏิบัติตาม

เนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศ

การระบุวันที่บนฉลากใช้กับเนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศทันทีที่หีบห่อเดิมถูกเปิด
เนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศที่แช่เย็นไว้
ควรซื้อในขนาดที่สามารถตัดและจำหน่ายภายในเจ็ดวันหลังจากที่เปิดห่อบรรจุ

อาหารที่ไม่ต้องระบุวันที่บนฉลาก

อาหารบางอย่างปรุงและบรรจุหีบห่อในโรงงานอาหารที่ผ่านการตรวจสอบแล้วไม่ต้องมีการระบุวันที่บนฉลาก
อาหารประเภทนี้ได้แก่:

- สลัดที่นำเข้าจากต่างประเทศที่มีการบรรจุล่วงหน้าเพื่อการจำหน่าย
- เนยแข็งกึ่งนุ่ม - ดูรายการด้านล่าง
- เนยแข็ง - ดูรายการด้านล่าง
- ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม อย่างเช่น โยเกิร์ต ครีมเปรี้ยว และนมเปรี้ยว
- ผลิตภัณฑ์ปลาหมักดอง อย่างเช่น ปลาเฮอริงดอง ปลาคอดแห้งหรืออบเกลือ
- ไส้กรอกหมักตากแห้งที่เก็บรักษาในอณหภมิห้อง เปปเปอโรนี และซาลามี ที่ไม่ได้ติดฉลากว่า “กรุณาเก็บในตู้เย็น”

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อสำนักงานสาธารณสุขในพื้นที่ของคุณหรือกรุณาไปที่:

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

COLORADO
Department of Public Health & Environment

"ถ้า"	→	"เช่นนั้นแล้ว"
การจัดเตรียมในสถานประกอบการและเก็บไว้ > 24 ชั่วโมงหรือภาชนะบรรจุเพื่อการพาณิชย์ถูกเปิด	→	@ ≤ 41°F เป็นเวลา ≤ 7 วัน
นำออกจากช่องแช่แข็ง	→	@ ≤ 41°F เป็นเวลา ≤ 7 วัน ลบระยะเวลาในการเตรียมหรือการเปิดภาชนะบรรจุเพื่อการพาณิชย์เพื่อแช่แข็ง

ตัวอย่างที่ 1: เช้าวันที่ 1 ตุลาคม ไก่ถูกนำมาปรุงอาหารหนึ่งตัว จากนั้นทิ้งให้เย็น เก็บไว้ในตู้เย็น 2 วันที่อุณหภูมิ 41°F แล้วจากนั้นแช่แข็ง หากไก่ถูกนำมาทำให้ละลายในวันที่ 10 ตุลาคม อาหารต้องได้รับการบริโภค จำหน่ายหรือทิ้งภายในเวลาเที่ยวคืนของวันที่ 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 จากนั้นมันฝรั่งอบที่เก็บไว้ถูกนำมาทำสลัดมันฝรั่งในวันที่ 16 เมษายน สลัดมันฝรั่งนั้นต้องถูกบริโภคหรือทิ้งไปภายในเวลาเที่ยงคืนของวันที่ 20 เมษายน ส่วนผสมที่เก่าที่สุดกำหนดวันสุดท้ายที่อาหารสามารถนำมาบริโภค จำหน่าย หรือทิ้งไป

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

รายชื่อเนยแข็งและเนยแข็งกึ่งนุ่มที่พบบ่อยที่สุดที่ได้รับการยกเว้นการระบุวันที่บนฉลาก

Asadero

Asiago medium หรือเก่า

Cheddar

Colby Cotija

Gruyere

Oaxaca

Parmesan

Pecorino

Romano

Reggiano

Stilton (แบบไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ)

Swiss

Asiago แบบนุ่ม

Blue

Fontina

Gorgonzola (แบบไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ)

Gouda

Havarti

Manchego

Monterey

Muenster

Provolone

Roquefort (แบบไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ)

รายชื่อครบสมบูรณ์ของเนยแข็งที่ได้รับการยกเว้นการระบุวันที่บนฉลากฉบับสมบูรณ์สามารถดูได้ในภาคผนวกข้อกำหนดองค์การอาหารและยาปี 2013