

खाद्य संहिताको तथ्य पाना #27

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
च्याप्टर 3-501.17

**खानका लागि तयार खाना,
सम्भावित रूपमा खतरनाक खाद्य,
मिति चिन्ह लगाउने।**

(A) कुनै खाद्य प्रतिष्ठानमा 24 घण्टाभन्दा बढी समयसम्मका लागि चिसो बनाइएको, खानका लागि तयार पारिएको खाना (सुरक्षित खाद्यका लागि समय/तापक्रम नियन्त्रण) मा स्पष्ट रूपमा मिति वा दिन सूचित गर्न चिह्न लगाइने छ जसकारण खाद्यलाई परिसरहरूमा उपभोग, बिक्री गरिने छ वा अधिकतम सात दिनका लागि 41°F वा सोभन्दा कम तापक्रममा राखिने छ। तयारीको दिनलाई पहिलो दिन (डे 1) मानिने छ।

(B) यस खण्डको (D) - (F) मा तोकिएबाहेक फुड प्रोसेसिङ प्लान्टले तयार पारेको र प्याकेज गरेको रेफ्रिजरेटेड, खानका लागि तयार गरेको, सम्भावित हानिकारक खाना (सुरक्षित खानाका लागि समय/तापक्रमको नियन्त्रण) मूल कन्टेनर खाद्य प्रतिष्ठानमा खोलिएको समयमा स्पष्ट रूपमा चिन्ह लगाइएको हुनुपर्छ।

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

रेफ्रिजेनेरेसनले ग्रहणशील रूपमा धेरै सूक्ष्मजीवको वृद्धिलाई ढिलो गराएर खतरा हुनबाट खानालाई रोक्छ। केही ब्याक्टेरियाको वृद्धि जस्तै *लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स* ग्रहणशील रूपमा ढिलो वृद्धि हुन्छ तर रेफ्रिजेनेरेसनद्वारा रोकिदैनन्। समय बिन्दै जाँदा, यो र समान जीवहरू खानका लागि तयार खानाहरूमा जनस्वास्थ्यमा तिनीहरूको जोखिम बढाउन सक्छन्। *लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स*का लागि अनुमानित ग्रोथ कर्भ मोडलिङ कार्यक्रमको आधारमा, खानका लागि तयार गरिएको, सम्भावित हानिकारक खाना (सुरक्षित खानाका लागि समय / तापक्रम नियन्त्रण) कुल 7 दिन 5°C (41°F) मा राख्न सकिन्छ।

मिति चिन्ह लगाउने

मिति चिन्ह लगाउने महत्वपूर्ण हुन्छ किनभने यसले रेफ्रिजरेटेड तापक्रममा भए तापनि बढ्न जारी राख्ने लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स, ब्याक्टेरियाको वृद्धिलाई नियन्त्रण गर्छ। मिति चिन्ह लगाउने भनेको यी ब्याक्टेरियाले खाद्य सामग्री मार्फत सर्न रोग गराउन सक्नुअघि खाना हटाइएको विश्वास दिलाउने प्रक्रिया हो।

मिति चिन्ह लगाउन आवश्यक हुने खानाहरू निम्न हुन्:

- खानका लागि तयार र सम्भावित रूपमा हानिकारक,
- व्यावसायिक प्याकेजमा सिल नगरिएको र
- 24 घण्टाभन्दा धेरै बेर रहेको

तपाईंले भिन्न हटाउने मिति भएको खानालाई एकसाथ राखेमा, अन्तिम डिसमा मिति समावरश गरिएको पुरानो सामग्री मिलेको हुनुपर्छ।



ब्राइनमा फेटामा मिति चिन्ह लगाइएको हुनुपर्छ

सबै कर्मचारीलाई स्पष्ट हुँदासम्म तपाईं आफ्नो प्रतिष्ठानमा खानालाई कसरी चिन्ह लगाउन चाहनुहुन्छ भनेर छनोट गर्न सक्नुहुन्छ र तिनीहरूले आफ्नो भ्रमणको क्रममा तपाईंको निरीक्षकलाई स्पष्ट रूपमा व्याख्या गर्न सक्छन्। खाना 24 घण्टाभित्र प्रयोग गरिने भएमा मिति चिन्ह लगाउन नपर्दैन।

खाना सात दिनभित्र हटाउनुपर्छ जसको अर्थ खाना तयार भएको वा खोलिएको दिन र छ दिन। उदाहरणका लागि, मे 1 मा तयार भएको खाना मे 7 मा हटाइएको हुनुपर्छ।

तपाईंले खाना फ्रिज गर्नुभयो भने, तपाईंले घडी रोक्न सक्नुहुन्छ तर फ्रिजिङ/तयारी मिति र पग्लिएको मिति तयारी मितिसँगै कन्टेनरमा राख्नु पर्छ ताकि खाना कुल सात दिनभन्दा लामो समयसम्म 41°F मा राखिएको छैन भन्ने कुरा स्पष्ट हुन्छ। खानाहरू पुनः तताउनुभयो भने मिति लगाउने 'घडी' रिसेट हुँदैन।

व्यापारिक प्याकेजहरूमा म्याद सकिने मिति खाद्य गुणस्तरका लागि हो र सुरक्षाका लागि होइन र खानाको मिति चिन्ह लगाउनुको सट्टामा प्रयोग गर्न सकिँदैन।

मिति लगाउने निम्न व्यावसायिक रूपमा पूर्व प्याकेज गरिएका खानाहरूमा लागू हुँदैन:

- व्यवसायिक रूपमा अम्लक सलाद ड्रेसिङ
- व्यवसायिक रूपमा तयार पारिएका ह्याम सलाद, अन्डा सलाद, पास्ता सलाद, आलु सलाद र म्याक्रोनी सलाद जस्ता डेली सलाद;
- 39% मोस्टुराइजभन्दा धेरै नभएको हार्ड चिज जस्तै चिड्जर, ग्रुयेरे, पारमेसान र रेगियानो र रोमानो;
- 50% भन्दा बढी आर्द्रता नहुने गरी 39% भन्दा बढी आर्द्रता समावेश भएको आधा-नरम चीजहरू, जस्तै ब्लू, एडम, गोगोनजोला, गौडा र मोन्टेरे ज्याक;
- संवर्धित दूधजन्य उत्पादनहरू जस्तै दही, अमिलो क्रिम र बटरमिल्क;
- संरक्षण गरिएको माछाको उत्पादनहरू, जस्तै अचार हैरिंग र सुकाएको वा नुनिलो कोड;
- शेल्व स्थिर, फर्मन्ट गरिएका सुख्खा ससेजहरू, जस्तै पेपरनी र जेनोआ सलामी जसले उत्पादनमा मूल केसिड कायम राख्छ; र
- शेल्व स्थिर नुनको उपचार उत्पादनहरू जस्तै prosciutto र परमा (ह्याम)