Інформаційний бюлетень №27 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-501.17

Готова до вживання їжа, потенційно небезпечні харчові продукти, маркування дати.

(A) Охолоджена готова до вживання їжа (безпечне використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу), що готується та зберігається у закладі харчування більше 24 годин, має мати чітке маркування з визначенням дати або дня, до якого їжа повинна бути спожита в приміщенні, продана або викинута, якщо вона зберігається при температурі 5°C (41°F) або менше протягом максимум семи днів. День готування вважається Днем 1.

(B) За винятком зазначеного в ¶¶ (D) – (F) цього розділу, охолоджена, готова до споживання, потенційно небезпечна їжа (безпечне використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу), приготована та упакована на підприємстві з переробки харчових продуктів, має бути чітко промаркована під час відкриття оригінального контейнера у закладі харчування.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИХ ВИМОГ:

Охолодження запобігає виникненню ризиків, пов'язаних із вживанням харчових продуктів, значно сповільнюючи ріст більшості мікробів. Ріст деяких бактерій, таких як ***Listeria monocytogenes***, значно сповільнюється, але не зупиняється при охолодженні. Протягом певного періоду часу цей та подібні організми можуть підвищити ризик для здоров'я населення у готовій до вживання їжі. На основі програми моделювання прогнозної кривої росту для ***Listeria monocytogenes***, готова до вживання потенційно небезпечна їжа (безпечне використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу) може зберігатися при 5°C (41°F) загалом 7 днів.

Маркування дати

Маркування дати важливе, оскільки це контролює ріст Listeria monocytogenes, бактерій, які продовжують рости і розмножуватися навіть при низькій температурі. Маркування дати — це процес, який забезпечує викидання їжі до того, як ці бактерії можуть спричинити захворювання, що передаються харчовими продуктами.

Харчові продукти, на яких необхідно маркувати дату:

- готові до вживання та потенційно небезпечні,
- знаходяться не в герметичній комерційній упаковці, і
- тримаються більше 24 годин

Якщо ви поєднуєте харчові продукти з різними термінами придатності, дата на останній страві має відповідати даті найстарішого інгредієнта.
Ви можете вибрати, як ви бажаєте позначати їжу у вашому закладі, якщо це зрозуміло всім співробітникам, і вони можуть чітко пояснити це вашому інспектору під час візиту. На продукті харчування не потрібно вказувати дату, якщо він використаний протягом 24 годин.

Сир Фета в розсолі має бути позначений відповідною датою

Їжу слід викинути не пізніше ніж протягом семи днів, тобто день її приготування або відкриття плюс шість днів. Наприклад, їжу, приготовану 1 травня, потрібно викинути 7 травня.

Якщо ви заморожуєте їжу, ви можете «зупинити годинник», але дату заморожування/приготування та дату розморожування потрібно вказати на контейнері разом із датою приготування, щоб було зрозуміло, що їжа не перебувала при температурі 5°C (41°F) загалом довше семи днів. Розігрівання продуктів харчування не скидає «годинник» маркування дати.

Термін придатності на комерційних упаковках призначений для визначення якості їжі, а не безпеки, і не може використовуватися замість маркування дати їжі.

Маркування дати **не** поширюється на наступні **комерційно розфасовані** харчові продукти:

- комерційно підкислені салатні заправки
- комерційно виготовлені та готові до вживання салати, такі як салат із шинкою, яєчний салат, салат із пасти, картопляний салат та салат з макаронів;
- тверді сири з вмістом вологи не більше 39%, такі як чеддер, грюйер, пармезан і реджано, та романо;
- напівм'які сири з вмістом вологи більше 39%, але не більше 50%, такі як блю, едам, горгонзола, гауда, Монтерей Джек;
- кисломолочні продукти, такі як йогурт, сметана та пахта;
- консервовані рибні продукти, такі як маринований оселедець і сушена або солона тріска;
- сухі ферментовані ковбаси тривалого зберігання, такі як пепероні та генуезьке салямі, що зберігають оригінальну оболонку продукту; і
- солоні продукти тривалого зберігання, такі як прошуто та Парма (шинка)