

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #27

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,  
CHƯƠNG 3-501.17

## Thực phẩm ăn liền, Thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ, Ghi dấu ngày tháng.

(A) Thực phẩm được làm lạnh, ăn liền (kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn) được chế biến và bảo quản trong cơ sở thực phẩm trên 24 giờ phải được ghi rõ ràng ngày hoặc tháng mà thực phẩm sẽ được tiêu thụ tại cơ sở, bán, hoặc bị loại bỏ khi được giữ ở nhiệt độ  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  trong tối đa bảy ngày. Ngày chuẩn bị sẽ được tính là Ngày 1.

(B) Ngoại trừ như được nêu trong mục (D) - (F) của phần này, thực phẩm được làm lạnh, ăn liền, có nguy cơ gây nguy hiểm (kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho an toàn thực phẩm) do nhà máy chế biến thực phẩm chế biến và đóng gói phải được đánh dấu rõ ràng, vào thời điểm hộp đựng gốc được mở trong cơ sở thực phẩm

### LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Làm lạnh giúp ngăn thực phẩm gây nguy hiểm bằng cách làm chậm đáng kể sự phát triển của hầu hết các vi sinh vật. Sự phát triển của một số vi khuẩn, chẳng hạn như *Listeria monocytogenes*, bị chậm lại đáng kể nhưng không dừng lại khi bảo quản trong tủ lạnh. Khi bảo quản lạnh lâu dài, sinh vật này và các sinh vật tương tự có thể gây tăng nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng khi ăn thực phẩm ăn liền. Dựa trên chương trình mô hình hóa đường cong tăng trưởng dự đoán đối với *Listeria monocytogenes*, thực phẩm ăn liền, có khả năng gây nguy hiểm (kiểm soát thời gian/nhiệt độ cho an toàn thực phẩm) có thể được bảo quản ở  $5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ ) trong thời hạn 7 ngày.

## Ghi dấu ngày tháng

Việc ghi dấu ngày tháng rất quan trọng để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn *Listeria monocytogenes*, một loại vi khuẩn tiếp tục phát triển ngay cả ở nhiệt độ tủ lạnh. Ghi dấu ngày tháng là một quy trình đảm bảo thực phẩm được loại bỏ trước khi những vi khuẩn này có thể gây bệnh do sử dụng thực phẩm.

Thực phẩm cần được ghi dấu ngày tháng là:

- Ăn liền và có thể gây nguy hiểm,
- Không phải là thực phẩm trong các gói thương mại được đóng dán kín, và
- Được bảo quản trên 24 giờ

Nếu bạn kết hợp thực phẩm có các ngày loại bỏ khác nhau, thì hạn ngày trên món ăn cuối cùng phải là ngày của nguyên liệu lâu nhất.



### Phô mai ngâm nước muối phải được ghi dấu ngày tháng

Bạn có thể chọn cách bạn muốn ghi dấu ngày tháng cho thực phẩm tại cơ sở của mình miễn là thông tin phải rõ ràng cho tất cả nhân viên và có thể giải thích rõ ràng cho nhân viên kiểm tra. Thực phẩm không cần phải ghi dấu ngày tháng nếu được sử dụng trong vòng 24 giờ.

Thực phẩm phải được loại bỏ trong vòng 7 ngày, có nghĩa là ngày thực phẩm được chuẩn bị cộng thêm 6 ngày. Ví dụ, thực phẩm được chuẩn bị vào ngày 1 tháng 5 phải được loại bỏ vào ngày 7 tháng 5.

Nếu bạn làm đông lạnh thực phẩm, bạn có thể không phải tính ngày, nhưng ngày làm đông lạnh/ ngày chuẩn bị và ngày rã đông phải được ghi trên hộp đựng cùng với ngày chuẩn bị để thấy rõ rằng thực phẩm đã không được bảo quản ở nhiệt độ  $5^{\circ}\text{C}$  quá 7 ngày. Việc hâm nóng lại thực phẩm không yêu cầu ghi dấu lại 'đông hồ' ngày tháng.

Ngày hết hạn trên bao bì thương mại là để bảo đảm chất lượng và không đảm bảo an toàn thực phẩm và không thể được sử dụng thay thế cho ghi dấu ngày tháng cho thực phẩm.

Việc ghi dấu ngày tháng **không áp dụng** cho các loại thực phẩm đóng gói thương mại sau đây:

- Nước xốt trộn salad đã được axit hóa thương mại
- Các món salad thương mại được chế biến sẵn, chẳng hạn như salad giảm béo, salad trứng, salad mì ống, salad khoai tây và salad mì ống macaroni;
- Phô mai cứng có độ ẩm không quá 39%, chẳng hạn như cheddar, gruyere, parmesan, reggiano, và romano;
- Phô mai bán mềm có độ ẩm trên 39%, thấp hơn 50%, chẳng hạn như phô mai xanh, edam, gorgonzola, gouda và monterey jack;
- Các sản phẩm từ sữa nuôi cấy, chẳng hạn như sữa chua, kem chua và sữa bơ;
- Các sản phẩm cá bảo quản, chẳng hạn như cá trích ngâm chua và cá tuyết khô hoặc muối;
- Xúc xích lên men khô, bảo quản ổn định, chẳng hạn như xúc xích pepperoni và Genoa salami vẫn giữ nguyên lớp vỏ ban đầu trên sản phẩm; và
- Các sản phẩm được xử lý muối ổn định bảo quản như prosciutto và Parma (ham)