

Tài Liệu Hướng Dẫn Đánh Dấu Ngày

Hướng dẫn này sẽ cung cấp thông tin thực tế để thực hiện các yêu cầu đánh dấu ngày áp dụng cho nhiều loại thực phẩm ăn ngay, cần Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn. Một số thách thức mà các nhà điều hành có thể phải đối mặt bao gồm:

- Xác định những thực phẩm bắt buộc phải đánh dấu ngày,
- Phát triển hệ thống đánh dấu ngày để nhân viên tuân thủ, và
- Đặt hàng khối lượng và kích cỡ sản phẩm có thể bán trong vòng bảy ngày kể từ khi mở.

Quy Định Về Thực Phẩm 050.320 Của WCHD Có Yêu Cầu Gì?

Nhà điều hành phải đánh dấu ngày cho bất kỳ thực phẩm nào đáp ứng tất cả các tiêu chí sau đây:

- Là thực phẩm Được Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn (TCS), đòi hỏi kiểm soát thời gian và nhiệt độ để hạn chế sự phát triển của mầm bệnh hoặc sự hình thành độc tố, và
- Là thực phẩm ăn ngay có thể ăn mà không cần bất kỳ bước chuẩn bị bổ sung nào để đảm bảo an toàn thực phẩm, và
- Được bảo quản trong tủ lạnh hơn 24 giờ.

Tại Sao Cần Đánh Dấu Ngày?

Đánh dấu ngày là cách thức kiểm soát sự phát triển của **Listeria monocytogenes**, một loại vi khuẩn tiếp tục phát triển ngay cả ở nhiệt độ làm lạnh. Đánh dấu ngày là quá trình đảm bảo thực phẩm được loại bỏ trước khi những vi khuẩn này có thể gây bệnh truyền qua thực phẩm.

Cách Đánh Dấu Ngày

Thực phẩm phải được loại bỏ trong vòng bảy ngày, tức là ngày sơ chế hoặc mở thực phẩm cộng thêm sáu ngày. (Ví dụ: Thực phẩm được sơ chế vào ngày 1 tháng 4 phải được loại bỏ vào ngày 7 tháng 4.) Một nhà điều hành cơ sở kinh doanh thực phẩm có thể chọn bất kỳ phương pháp đánh dấu nào phù hợp với hoạt động của họ. Bạn cần biết rằng dù bạn sử dụng hệ thống nào, hệ thống đó phải dễ hiểu, hiệu quả, được nhân viên sử dụng nhất quán và người kiểm tra có thể hiểu rõ trong quá trình đánh giá. Bạn nên cung cấp văn bản chính sách để nhân viên tuân thủ.

Nếu Tôi Làm Đông Lạnh Thực Phẩm Thì Sao?

Đông lạnh thực phẩm sẽ dừng thời gian đánh dấu ngày nhưng không bắt đầu lại khoảng thời gian này. Vì vậy, nếu thực phẩm được bảo quản ở 41°F (5°C) trong hai ngày và sau đó làm đông lạnh ở 0°F (-17°C), thì thực phẩm vẫn có thể được bảo quản ở 41°F (5°C) trong năm ngày nữa sau khi lấy ra khỏi tủ đông. Phải ghi ngày làm đông lạnh và ngày rã đông trên hộp đựng cùng với ngày sơ chế để biết đã sử dụng bao nhiêu ngày trong số bảy ngày ban đầu. Nếu thực phẩm không nằm trong khoảng ngày này, phải sử dụng hoặc loại bỏ thực phẩm trong vòng 24 giờ.

Nếu Tôi Kết Hợp Thực Phẩm Đã Mở Vào Những Ngày Khác Nhau Thì Sao?

Khi kết hợp các hộp đựng thực phẩm khác nhau, ngày của thành phần lâu nhất trở thành ngày tham chiếu. Ví dụ: nếu hôm nay là thứ Tư và bạn đang trộn xa lát được đánh dấu vào thứ Hai với xa lát được đánh dấu vào thứ Ba, việc đánh dấu xa lát kết hợp sẽ dựa trên ngày bắt đầu là thứ Hai.

Thực Phẩm Không Yêu Cầu Đánh Dấu Ngày.

Một số thực phẩm được sơ chế và đóng gói trong nhà máy chế biến thực phẩm được kiểm tra có thể không yêu cầu đánh dấu ngày. Những thực phẩm này bao gồm:

- Xa lát ăn liền đóng gói sẵn để bán thương mại
- Phô mai mềm vừa – xem danh sách bên dưới
- Phô mai cứng – xem danh sách bên dưới
- Sản phẩm sữa nuôi cấy, chẳng hạn như sữa chua, kem chua và nước sữa tách bơ
- Sản phẩm cá được bảo quản, chẳng hạn như cá trích ngâm và cá tuyết khô hoặc ướp muối
- Xúc xích lên men khô có thể bảo quản trong thời gian dài ở nhiệt độ phòng, pepperoni và salami không được dán nhãn “giữ lạnh”

Thịt Chế Biến Sẵn

Quy trình đánh dấu ngày áp dụng cho toàn bộ khúc thịt chế biến sẵn sau khi mở bao bì ban đầu. Nên mua thịt chế biến sẵn ướp lạnh với các kích cỡ có thể thái lát và bán trong vòng bảy ngày kể từ khi mở. Nếu không khả thi, cách để sử dụng hết một khúc thịt chế biến sẵn bán chậm là chế biến thành các sản phẩm khác như bánh sandwich. Nhưng hãy chế biến ngay lập tức thay vì đợi đến ngày thứ bảy.

Ngày Nào Sẽ Áp Dụng Nếu Tôi Đóng Gói Thực Phẩm Chế Biến Sẵn Để Bán?

Theo quy trình đánh dấu ngày, đó sẽ là ngày cuối cùng mà sản phẩm có thể được tiêu thụ một cách an toàn. “Ngày bán cuối cùng” là ngày mà người tiêu dùng thấy trên bao bì. Bất cứ khi nào thực phẩm ăn chế biến sẵn được đóng gói để bán tại quầy tự phục vụ, bao bì phải được đánh dấu ngày bán cuối cùng (hoặc hạn bày bán). Hạn bày bán phải tính đến khoảng thời gian hợp lý mà sản phẩm sẽ được sử dụng trong nhà của người tiêu dùng và vẫn lành mạnh và an toàn. Khi đó, quy trình đánh dấu ngày được sử dụng để xác định hạn bày bán có ảnh hưởng.

Ví dụ: nếu một hộp xa lát khoai tây đã được mở tại cửa hàng bốn ngày trước và bạn muốn đóng gói sẵn một số hộp đựng 0,5 pound (200 g) để bán ở quầy tự phục vụ, bạn phải tính đến bốn ngày đầu tiên khi đặt hạn bày bán. Dù bạn chọn ngày nào, bạn cũng không được bán sản phẩm sau ngày thứ bảy.

Hoạt động kinh doanh của chúng tôi tiêu thụ salami nhanh đến mức một khúc sẽ hết trong chưa đầy bốn ngày. Tôi có cần đánh dấu ngày không?

Có, nếu thực phẩm không được phục vụ, bán hoặc loại bỏ trong vòng 24 giờ, thực phẩm phải được đánh dấu ngày.

Danh Sách Một Số Loại Phô Mai Cứng và Mềm Vừa Được Miễn Đánh Dấu Ngày:

| | | |
|---|-----------------------|----------------------|
| Abertam | Ghetost | Queso Chihuahua |
| Appenzeller | Gloucester | Queso de Bola |
| Asadero Asiago (lên men vài tháng hoặc vài năm) | Gorgonzola (vân xanh) | Queso de la Tierra |
| Asiago mềm | Gouda | Queso de Prensa |
| Battelmatt Bellelay (vân xanh) | Gruyere | Reggiano |
| Phô mai xanh | Havarti | Robbiole |
| Bra | Herve | Romanello |
| Brick | Konigskase | Romano |
| Camosum | Lapland | Roquefort (vân xanh) |
| Chantelle | Limburger | Samsoe |
| Cheddar | Lorraine | Sapsago |
| Christalinna | Manchego | Sassenage (vân xanh) |
| Colby | Milano | Stilton (vân xanh) |
| Coon | Monterey | Thụy Sĩ |
| Cotija | Muenster | Tignard (vân xanh) |
| Cotija Anejo | Oaxaca | Tilsiter |
| Derby | Oka | Trappist |
| Edam | Parmesan | Vize |
| Emmentaler | Pecorino | Wensleydale (xanh) |
| Sữa Anh | Port du Salut | |
| Fontina | Provolone | |
| Gex (vân xanh) | Queso Anejo | |

Để biết danh sách mới nhất, vui lòng truy cập: <http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/fc05-a3.pdf>