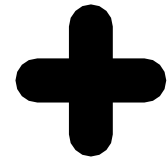


Đề Ngày Thực phẩm ở Cửa hàng Bán lẻ

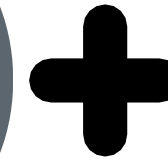
Quy định 6 CCR 1010-2: Các Cơ sở Kinh doanh Thực phẩm Bán lẻ

Bất kỳ thực phẩm nào đáp ứng được tất cả các điều kiện sau phải được đề ngày.

Đó là một loại thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm cần kiểm soát về thời gian và nhiệt độ để đảm bảo an toàn, và



Đó là một loại thực phẩm ăn liền có thể sử dụng ngay mà không cần chuẩn bị gì thêm, và



Nó được bảo quản trong hơn 24 giờ.

Năm Yếu tố Nguy cơ

Năm nguyên nhân gây bệnh hàng đầu:

1. Nhiệt độ Bảo quản Thực phẩm Không Phù hợp
2. Nấu Chưa đủ Chín
3. Thiết bị đã Bị Nhiễm bẩn
4. Thực phẩm từ các Nguồn Không An toàn
5. Vệ sinh Cá nhân Kém

Thực phẩm ăn liền được bảo quản trong hơn 7 ngày có thể khiến người ăn bị bệnh

Việc đề ngày sẽ giảm thiểu sự phát triển của vi khuẩn

Việc đề ngày thực phẩm có thể hạn chế sự phát triển của *Listeria monocytogenes*, một loại vi khuẩn có thể sinh sôi ngay cả ở trong nhiệt độ bảo quản lạnh. Việc đề ngày thực phẩm đảm bảo thực phẩm được vứt bỏ trước khi vi khuẩn này gây bệnh cho người.

Cách Đề ngày Thực phẩm

Thực phẩm phải được bán, phục vụ, hay vứt bỏ trong vòng bảy ngày khi thực phẩm đã được chuẩn bị hoặc bao gói đã mở. (Ví dụ: Thực phẩm được chuẩn bị vào ngày 1 Tháng Tư phải được vứt bỏ vào ngày 7 Tháng Tư.)

Một người vận hành cơ sở chế biến thực phẩm có thể chọn bất kỳ phương pháp đề ngày nào phù hợp với hoạt động của cơ sở. Điều quan trọng cần biết là dù quý vị sử dụng hệ thống nào, hệ thống đó phải dễ hiểu, hiệu quả, được các nhân viên sử dụng một cách nhất quán, và rõ ràng với người kiểm tra trong quá trình đánh giá. Chúng tôi cho rằng quý vị nên cung cấp cho các nhân viên một chính sách bằng văn bản để họ làm theo.

Thịt Nấu Sẵn

Việc đề ngày thực phẩm áp dụng đối với thịt nấu sẵn sau khi bao gói nguyên bản đã được mở. Cần mua thịt nấu sẵn để tủ lạnh theo các kích thước mà quý vị có thể cắt và bán trong vòng bảy ngày sau khi mở.

Thực phẩm không cần Đề Ngày

Một số thực phẩm được chuẩn bị và đóng gói trong một cơ sở chế biến thực phẩm đã được kiểm tra không cần đề ngày. Các thực phẩm này bao gồm:

- Salad làm sẵn được đóng gói công nghiệp
- Phô mai nửa mềm – xem danh sách dưới đây
- Phô mai cứng – xem danh sách dưới đây
- Sản phẩm từ sữa cho lên men, như sữa chua, sour cream (kem chua) và buttermilk (sữa bơ)
- Sản phẩm từ cá được bảo quản, như cá trích muối và cá tuyết khô hoặc ướp muối
- Xúc xích lên men để khô có thể giữ lâu, pepperoni và salami không đề “keep refrigerated” (bảo quản trong tủ lạnh)

Để biết thêm thông tin, hãy liên hệ với sở y tế địa phương của quý vị hoặc truy cập:

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



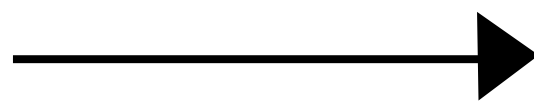
COLORADO
Department of Public
Health & Environment

"NẾU"



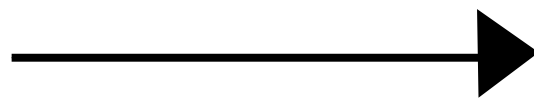
"THÌ"

Chuẩn bị tại địa điểm và bảo quản trong > 24 giờ, hoặc hộp đựng thương mại đã bị mở.



Đề ở $\leq 41^{\circ}\text{F}$ trong ≤ 7 ngày

Lấy ra khỏi tủ đá



Đề ở $\leq 41^{\circ}\text{F}$ trong ≤ 7 ngày trừ đi thời gian để chuẩn bị hoặc mở hộp đựng thương mại để cấp đông

Ví dụ 1: Vào buổi sáng ngày 1 Tháng Mười, một con gà được nấu, rồi để nguội, giữ trong ngăn lạnh trong 2 ngày ở 41°F và sau đó cấp đông. Nếu con gà được rã đông vào ngày 10 Tháng Mười, thì thực phẩm đó phải được tiêu thụ, bán hay vứt bỏ không muộn hơn nửa đêm ngày 14 Tháng Mười.

Ngày	Số ngày trên giá	Hành động
1 Tháng 10	1	nấu/để nguội
2 Tháng 10	2	giữ lạnh ở 41°F
3 Tháng 10		cấp đông
10 Tháng 10	3	rã đông xuống 41°F
11 Tháng 10	4	giữ lạnh
12 Tháng 10	5	giữ lạnh
13 Tháng 10	6	giữ lạnh
14 Tháng 10	7	tiêu thụ, bán hoặc vứt bỏ

Ví dụ 2: Để chuẩn bị phục vụ bữa tối vào 14 Tháng Tư, khoai tây được nướng và giữ nóng để phục vụ, những phần khoai còn lại sau bữa tối sau đó được để nguội, rồi giữ lạnh trong 2 ngày ở 41°F . Cùng số khoai đó được dùng trong món salad khoai tây vào ngày 16 Tháng Tư, salad khoai tây đó phải được tiêu thụ hoặc vứt bỏ không muộn hơn nửa đêm ngày 20 Tháng Tư. Nguyên liệu cũ nhất sẽ xác định ngày cuối cùng mà thực phẩm đó có thể được tiêu thụ, bán hoặc vứt bỏ.

Ngày	Số ngày trên giá	Hành động
14 Tháng 4	1	nấu/để nguội
15 Tháng 4	2	giữ lạnh ở 41°F
16 Tháng 4	3	làm salad khoai tây
17 Tháng 4	4	giữ lạnh
18 Tháng 4	5	giữ lạnh
19 Tháng 4	6	giữ lạnh
20 Tháng 4	7	tiêu thụ, bán hoặc vứt bỏ

Danh sách các loại Phô mai Cứng và Nửa Mềm thông dụng được Miễn Đề Ngày

Asadero
Asiago vừa hoặc cũ
Cheddar
Colby
Cotija
Gruyere
Oaxaca
Parmesan
Pecorino

Romano
Reggiano
Stilton (vân xanh)
Swiss
Asiago mềm
Blue
Fontina
Gorgonzola (vân xanh)
Gouda

Havarti
Manchego
Monterey
Muenster
Provolone
Roquefort (vân xanh)

Danh sách đầy đủ các loại phô mai được miễn đề ngày có trong Phụ lục 2013 của FDA Food Code (Quy định về Thực phẩm của FDA)