

# Ngày đánh dấu

## Date marking

### Nền tảng

Sự phát triển của các vi khuẩn gây bệnh để mức độ nguy hiểm có thể gây ra khi thực phẩm nguy hiểm có khả năng được tổ chức ở nhiệt độ lạnh trong thời gian dài. Để theo dõi và hạn chế thời gian làm lạnh, làm lạnh đã sẵn sàng để ăn (RTE) có khả năng độc hại thực phẩm phải là ngày đánh dấu để đảm bảo rằng thực phẩm tiêu thụ hoặc bị loại bỏ trong vòng 7 ngày.

### Ngày đánh dấu phải được thực hiện khi thực phẩm:

- ✚ có khả năng nguy hiểm;
- ✚ RTE;
- ✚ Làm lạnh; và
- ✚ tổ chức nhiều hơn 24 giờ.

### Đánh dấu ngày thực phẩm chuẩn bị thành lập thực phẩm:

- ✚ Ngày làm là cần thiết để sẵn sàng để ăn nguy hiểm có khả năng ăn được chuẩn bị và tổ chức làm lạnh cho hơn 24 giờ; và
- ✚ RTE các loại thực phẩm có khả năng nguy hiểm phải được đánh dấu ngày tháng chuẩn bị, và phải được tiêu thụ hoặc bị loại bỏ trong vòng 7 ngày, bao gồm cả ngày để chuẩn bị;
- ✚ RTE các loại thực phẩm có khả năng nguy hiểm phải được duy trì ở 41° F (5° C) hoặc ít hơn trong thời gian 7 ngày.

### Đánh dấu ngày thực phẩm chuẩn bị và đóng gói trong một loại thực phẩm, nhà máy chế biến và phục vụ trong các cơ sở thực phẩm:

- ✚ Những thực phẩm này sẽ được đánh dấu rõ ràng với ngày các thùng chứa bản gốc được mở; và
- ✚ họ sẽ được tiêu thụ hoặc bị loại bỏ trong vòng 7 ngày kể cả ngày các thùng chứa được mở; và
- ✚ những thực phẩm có khả năng nguy hiểm phải được duy trì ở 41° F (5° C) hoặc ít hơn trong suốt thời gian bảy ngày; và
- ✚ tại không có thời gian thực phẩm sẽ được bán hoặc phục vụ quá ngày hết hạn được đặt trên các thùng chứa bản gốc bởi nhà sản xuất thực phẩm.

### Đánh dấu ngày của loại thực phẩm sau đó đã được đông lạnh:

- ✚ Loại thực phẩm có khả năng độc hại sẽ được đánh dấu rõ ràng khi thực phẩm xả đá để biểu thị các thức ăn sẽ được tiêu thụ trong vòng 24 giờ (không để vượt quá giới hạn bảy ngày làm lạnh); hoặc
- ✚ thực phẩm đông lạnh có khả năng nguy hiểm phải được đánh dấu bằng số ngày được tổ chức tại điện lạnh trước khi đóng băng và ngày khi các thực phẩm được lấy ra từ tủ đông để hạn chế tiêu thụ trong vòng bảy ngày, bao gồm cả ngày để chuẩn bị hoặc mở một Các thùng chứa bản gốc từ một nhà sản xuất thực phẩm; và
- ✚ Tất cả các thực phẩm có khả năng nguy hiểm phải được duy trì ở 41° F (5° C) hoặc ít hơn trong suốt thời gian bảy ngày, bao gồm cả tan.

### Miễn trừ:

- ✚ Đánh dấu ngày không áp dụng cho phần riêng lẻ bữa ăn được phục vụ hoặc đóng gói để bán từ một thùng chứa số lượng lớn theo yêu cầu của người tiêu dùng (yêu cầu đánh dấu ngày vẫn áp dụng cho các container hàng rời).
- ✚ Ngày đánh dấu yêu cầu áp dụng cho toàn bộ, unsliced phần ướp và chế biến các sản phẩm với vỏ gốc duy trì trên phần còn lại, bao gồm cả bologna, salami hay xúc xích khác và vỏ cellulose. Tuy nhiên, ban đầu bán bởi/sử dụng-theo ngày được đặt trên các sản phẩm của nhà sản xuất phải không được vượt quá.

Định nghĩa, ví dụ và làm rõ:

- ✚ Sẵn sàng để ăn (RTE) có nghĩa là một thực phẩm "hợp lý dự kiến sẽ được ăn ở dạng đó." Thực phẩm là một hình thức là ăn được mà không cần nấu ăn hoặc chuẩn bị bổ sung.
- ✚ Yêu cầu đánh dấu ngày áp dụng cho dù thực phẩm có khả năng nguy hiểm của RTE là bán một trường hợp dịch vụ, làm lại cho tự phục vụ hoặc tiêu thụ/rút tiền trong.
- ✚ Nếu các loại thực phẩm có khả năng nguy hiểm của RTE đang "làm mới," như một dịch vụ trường hợp hay salad tự chọn, ngày đánh dấu cho các sản phẩm lâu đời nhất trong các thùng chứa phải không được vượt quá.
- ✚ Khi nấu chín sản phẩm được tổ chức tại điện lạnh cho chuẩn bị bổ sung sau này, các quy tắc bảy ngày bắt đầu vào cuối bước quan trọng đầu tiên. Ví dụ, trong trường hợp đó, khoai tây được nấu chín cho khoai tây salad hoặc rang thịt gà chuẩn bị cho salad gà, nếu khoai tây hoặc thịt gà được tổ chức trong hai ngày sau khi nấu ăn và sau đó chế biến thành món salad, món salad này phải được tiêu thụ trong vòng năm ngày không vượt quá các bảy ngày rule.