

Đánh Dấu Ngày Tháng là một trong những quy định mới trong Đạo Luật Thực Phẩm sửa đổi.

Tại sao phải đánh dấu ngày tháng?

Một số loại vi khuẩn (như khuẩn Listeria) vẫn phát triển dần dần trong các thực phẩm đông lạnh. Nếu bạn quý vị những thực phẩm này quá 24 tiếng, thì cần được đánh dấu ngày tháng và phải sử dụng hoặc thải bỏ trong vòng 7 ngày.

Những loại thực phẩm nào cần được đánh dấu ngày tháng?:



Thịt chế biến sẵn
bao gồm cả bánh
mì kẹp xúc xích.



Cà chua thái sẵn.



Trứng luộc
chín hẳn.



Sữa (sữa động vật,
sữa hạt, sữa đậu
nành).



Rau thái sẵn (xà
lách, rau chân vịt,
cải bắp).



Dưa cắt sẵn (dưa
hấu, dưa vàng,
dưa lưới).



Phô mai mềm (phô mai feta, phô mai
brie, phô mai mozzarella, phô mai tươi,
phô mai kem, phô mai ricotta).



Các món salad thịt nguội làm tại nhà
(trứng, cá hồi, giăm bông, thịt gà, khoai
tây, mì pasta).

Quý không cần đánh dấu ngày tháng đối với:

- Các gói hàng thương mại chưa mở.
- Các loại sốt, sốt mayo và các món salad thịt nguội được sản xuất thương mại.
- Rau củ quả còn nguyên chưa cắt.
- Các loại phô mai cứng như phô mai parmesan và phô mai asiago.

Đánh dấu ngày tháng chính xác như thế nào.

Quý vị có thể đánh dấu ngày theo nhiều cách khác nhau. Nó phải dễ hiểu và dễ sử dụng đối với mọi người. Luôn giữ những thực phẩm này ở 41°F trở xuống.



DECEMBER						
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

DECEMBER						
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Bắt đầu vào ngày quý vị mở hoặc chế biến loại thực phẩm đó và cộng thêm 6 ngày. Ví dụ:

- Nếu quý vị mở loại thực phẩm đó vào ngày 12 tháng 12, hãy cộng thêm 6 ngày. Sử dụng muộn nhất ngày 18 tháng 12.
- Nếu quý vị mở loại thực phẩm đó vào thứ Sáu, hãy sử dụng muộn nhất vào thứ Năm tuần sau.

Sử dụng hoặc vứt bỏ thực phẩm trong vòng 7 ngày sau khi quý vị chế biến hoặc mở loại thực phẩm đó.

Đánh dấu sai ngày tháng các thực phẩm có nguy cơ nhiễm khuẩn cao là một vi phạm nghiêm trọng.