



# การทำเครื่องหมายวันที่

แบคทีเรียบางชนิด (เช่น ลิสทีเรีย) ยังคงเจริญเติบโตอย่างช้าๆ ในอาหารแช่เย็นบางอย่าง นี่คือเหตุผลที่จำเป็นต้องทำเครื่องหมายระบุวันที่สำหรับอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (Time/Temperature Control for Safety: TCS) หากเก็บอาหารเหล่านี้ไว้เกินกว่า 24 ชั่วโมง จำเป็นต้องทำเครื่องหมายระบุวันที่หรือนำออกเสิร์ฟหรือกำจัดทิ้งภายใน 7 วัน

## ประเภทของอาหารที่จำเป็นต้องทำเครื่องหมายระบุวันที่:



เนื้อสัตว์สำเร็จรูป รวมถึงไส้กรอก



มันฝรั่งหั่นชิ้น



ไข่ต้ม



นม (นมจากสัตว์ นมจากถั่ว น้ำเต้าหู้)



ผักใบเขียวหั่นชิ้น (ผักกาดหอม ผักโขม กะหล่ำปลี)



แตงตัดชิ้น (แตงโม แคนตาลูป เมลอนฟิวเรียบ)



ชีส (เฟต้า บรีมอสซาเรลล่า คอตเทจชีส ครีมชีส ริกอตต้าชีส)



สลัดสำเร็จรูปแช่เย็นแบบทำเองที่บ้าน (ไข่กุน่า แอม ไข่ มันฝรั่ง พาสต้า)

## ไม่จำเป็นต้องทำเครื่องหมายระบุวันที่สำหรับอาหารดังต่อไปนี้:

- บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายปลีกที่ปิดสนิท
- ผลิตภัณฑ์น้ำซอส มาโย และสลัดสำเร็จรูปเพื่อการจำหน่าย
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านการตัดแต่ง
- ชีสแข็ง เช่น พาร์มีซานและอาเซียโก

## วิธีการระบุวันที่สำหรับอาหารให้เหมาะสม

คุณสามารถทำเครื่องหมายระบุวันที่สำหรับอาหารได้หลายวิธี โดยจะต้องง่ายต่อการเข้าใจและใช้สำหรับทุกคน เก็บอาหารเหล่านี้ไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 41°F เสมอ



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			

นับตั้งแต่วันที่คุณเปิดหรือเตรียมอาหารและบวกไปอีก 6 วัน ตัวอย่าง:

- หากคุณเปิดอาหารวันที่ 12 ธ.ค. ให้บวกไปอีก 6 วัน ใช้ภายในวันที่ 18 ธ.ค.
- หากคุณเปิดวันศุกร์ ให้ใช้ภายในวันอังคารหน้า
- ห้ามนับวันหากเป็นอาหารแช่แข็ง

**สิ่งของที่มีความเสี่ยงสูงที่จะมีการระบุวันที่ไม่ถูกต้องถือเป็นการฝ่าฝืนระดับสีแดง**