DEPARTAMENT ZDROWIA HRABSTWA MCHENRY
(COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH)
WYDZIAŁ ZDROWIA ŚRODOWISKOWEGO (DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH)
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
TEL: 815-334-4585
FAKS: 815-334-4637
INTERNET: www.mcdh.info

Oznaczanie dat przez podmioty świadczące usługi gastronomiczne

Często zadawane pytania

Czym jest oznaczanie dat?

- Oznaczanie dat to system identyfikacji bezpieczeństwa żywności służący do kontrolowania czasu przydatności do spożycia / temperatury w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności przechowywanej w lodówce dłużej niż 24 godziny.

Do czego zastosowanie ma system oznaczania dat?

- Żywność przygotowywana w lokalu gastronomicznym lub otwarte opakowania z żywnością przygotowaną w zakładzie przetwórczym.

Jaki jest cel systemu oznaczania dat?

- Ograniczenie czasu przechowywania w lodówce w celu zapewnienia spożycia, sprzedaży lub wyrzucenia żywności w ciągu siedmiu (7) dni.

Dlaczego ważne jest Ograniczenie czasu przechowywania w lodówce?

- Skrócenie łącznego czasu przechowywania w lodówce ogranicza ryzyko rozwoju bakterii, takich jak *Listeria monocytogenes*. Ten organizm rozwija się w niskich temperaturach, więc monitorowanie i ograniczanie czasu przechowywania w lodówce zmniejsza ryzyko rozwoju bakterii do niebezpiecznych poziomów, które mogą powodować choroby przenoszone przez żywność.

Jakie są wymagania dla żywności przygotowanej w lokalu?

- Oznaczyć żywność przygotowaną z wyprzedzeniem datą i godziną przygotowania.
- Oznaczyć żywność siedmiodniowym (7) terminem „przydatności do spożycia", przy czym data przygotowania stanowi dzień pierwszy (1) tego terminu.
- Przechowywać żywność w temp. 41°F lub niższej.

Jakie są wymagania dla wstępnie opakowanej żywności, przygotowanej do celów handlowych?

- Oznaczyć żywność siedmiodniowym (7) terminem „przydatności do spożycia", przy czym data otwarcia stanowi dzień pierwszy (1) tego terminu.
- Przechowywać żywność w temp. 41°F lub niższej.

Co, jeśli produkt zostanie zmieszany z inną żywnością?

- W przypadku zmieszania produktów żywnościowych zastosowanie ma rozpoczynający się najwcześniej siedmiodniowy (7) „termin przydatności".

Co, jeśli produkt zostanie zamrożony?

- Zamrożenie zatrzymuje bieg terminu oznaczenia, ale go nie „zeruje".
    - Należy umieścić daty przygotowania, zamrożenia, rozmrożenia i „przydatności do spożycia" na etykietach do oznaczania dat.
    - Etykieta do oznaczania dat musi wskazywać całkowitą liczbę dni schłodzenia żywności.

Co, jeśli artykuł delikatesowy jest zapakowany do sprzedaży w opakowaniu samoobsługowym?

- Zastosowanie mają wymagania dotyczące siedmiodniowego (7) terminu przydatności do spożycia.

Czy istnieją wyjątki?

- **TAK.** Więcej szczegółów na odwrocie.

Wyjątki

- Porcje posiłku serwowane lub wstępnie zapakowane na zamówienie klienta z pojemnika zbiorczego.
- Komercyjnie przygotowane sałatki (tj. sałatki z szynką, jajami, ziemniakami i makaronem), majonez i inne dressingi na bazie octu (tj. sos tysiąca wysp).
- Niektóre twarde sery (patrz lista poniżej).
- Niektóre półtwarde sery (patrz lista poniżej).
- Produkty mleczne z kulturami bakterii, takie jak jogurt, kwaśna śmietana i maślanka.
- Konserwowane produkty rybne, takie jak śledź marynowany, dorsz suszony lub dorsz solony.
- Kiełbasy fermentowane na sucho, pepperoni i salami z długim terminem przydatności, które zachowują oryginalną osłonę produktu i nie są oznaczone etykietą „przechowywać w lodówce".
- Produkty konserwowane solą z długim terminem przydatności, takie jak szynka prosciutto i parmeńska nie oznaczone etykietą „przechowywać w lodówce".

Przykłady twardych i półtwardych serów zwolnionych z obowiązku oznaczania datą			
Przykłady twardych serów zawierających <u>maksymalnie 39%</u> wilgoci (21 CFR 133.150)		**Przykłady półtwardych serów zawierających <u>od 39% do 50%</u> wilgoci (21 CFR 133.187)**	
	Laplan		
Asadero	Lorraine		
Abertam	Oaxaca	Asiago (miękki)	Milano
Appenzeller	Parmesan	Battelmatt	Manchego
Asiago (medium lub stary)	Pecorino	Bellelay (z niebieskimi żyłkami)	Monterey
Bra	Queso Anejo	Blue	Muenster
Cheddar	Queso Chihuahua	Brick	Oka
Christalinna	Queso de Prensa	Camosum	Port du Salut
Colby	Reggiano	Chantelle	Provolone
Cotija Anejo	Romanello	Edam	Quesa de Bola
Cotija	Romano	Fontina	Queso de la Tierra
Coon	Sapsago	Gorgonzola (z niebieskimi żyłkami)	Robbiole
Derby	Sassenage (z niebieskimi żyłkami)	Gouda	Roquefort (z niebieskimi żyłkami)
Emmentaler	Stilton (z niebieskimi żyłkami)	Havarti	Samsoe
English Dairy	Swiss	Konigskase	Tilsiter
Gex (z niebieskimi żyłkami)	Tigard (z niebieskimi żyłkami)	Limburger	Trappist
Gloucester	Vize		
Gjetost	Wensleydale (z niebieskimi żyłkami)		
Gruyere			