

وضع التواريخ على المواد الغذائية

يجب عليك اتباع القواعد المذكورة أدناه عند وضع التواريخ على المواد الغذائية حتى تبقى آمنة!

ضع التواريخ على المواد الغذائية التي تُحفظ لأكثر من 24 ساعة، ويجب استهلاكها في غضون 7 أيام.

يجب تمييز المواد الغذائية المُبرّدة، والجاهزة للأكل، والمُتحكم في عُمرها / درجة حرارتها للأمان (TCS) التي تُحفظ لأكثر من 24 ساعة، تمييزًا واضحًا بتاريخ الصلاحية "يُفضّل الاستهلاك في غضون" على أن يكون خلال 7 أيام من تاريخ الفتح أو التحضير. يُعد اليوم الذي حضّرت فيه الطعام اليوم الأول.

| الجمعة | |
|-------------------------|--|
| Vendredi • Viernes | |
| النوع | _____ |
| الاسم | الكمية _____ |
| التاريخ | <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM |
| استخدم | <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM |
| www.nationalcheckng.com | |

على سبيل المثال: ابدأ باليوم الذي حضّر فيه الطعام أو التاريخ الذي فُتحت فيه الحاوية الأصلية، ثم أضف 6 أيام، وضع تاريخ الصلاحية "يُفضّل الاستهلاك في غضون" على المنتج. إذا كان الطعام مُعدًا في 3 مايو، يكون تاريخ الصلاحية "يُفضّل الاستهلاك في غضون" 9 مايو.

يجب التخلص من المواد الغذائية غير المُميّزة بتاريخ أو المُنتهية صلاحيتها.

المواد التي لا تتطلب وضع التواريخ عليها:

- السلطات الجاهزة المُتاحة تجاريًا (سلطة لحم الخنزير، وسلطة الدجاج، وسلطة المعكرونة، وسلطة البطاطس، وغيرهم).. يُمكن استخدام تاريخ الصلاحية "يُفضّل الاستهلاك في غضون" الخاص بالشركة المُصنّعة طالما تحفظ المادة الغذائية في حاويتها الأصلية.
- مُنتجات الألبان المُخمّرة (الزبادي، والكريمة الحامضة، والحليب الرائب). لاحظ تاريخ الصلاحية "يُفضل الاستهلاك في غضون" الخاص بالشركة المُصنّعة.
- أجبان مُنخفضة الرطوبة صلبة وشبه طرية مُعينة.
- النقانق المُخمّرة الجافة مُمتدة الصلاحية (البيروني، وسلامي جنوه) والمنتجات المُعالجة بالملح (البروشوتو، والبارما).

ارجع إلى القانون الإداري في أوهايو "OAC 3717-1-03.4 (G)" للحصول على المزيد من المعلومات.