

日期标注

保障食品安全。标注日期，以便控制 *李斯特菌* 的生长。

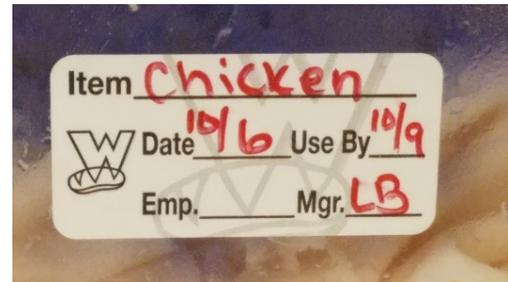
为什么日期标注很重要？

- 日期标注是控制称为 *李斯特菌* 的有害细菌生长的一种方法。
- *李斯特菌* 是美国因食源性疾病导致死亡的第三大原因。
- *李斯特菌* 甚至可在冷藏柜中生长。

哪些食品必须标注日期？

即食、冷藏的安全时间/温度 (TCS) 食品，包括：

- 在室内制作并保存超过 24 小时的 TCS 食品。
例如：土豆泥、煮熟的豆子、萨尔萨辣酱等。
- 已经打开并保存超过 24 小时并且采用商业包装的 TCS 食品的容器。
例如：热狗、熟食肉类、软奶酪等。



我如何标记这些容器？

- 使用开始日期（准备或打开日期）或结束日期标注食品容器。
- 只要所有员工均使用相同方法，这两种方法都可以。



食物必须在 7 天 内用完，否则丢弃。

制做或打开之日计为第 1 天。

日期标注常见问题解答

问： 我的食物吃得很快。没有食物持续存放超过 3 天。我是否仍需要标记食物？

答： 是的，如果食物持续存放超过 24 小时，则**必须**标注日期。

问： 如果我冷冻食物会怎样？

答： 冷冻食物会停止计时，但不会重置时间。您必须在该食物上标注日期，以便显示该食物在冷藏柜中存放的天数。这意味着您**必须**标记：

- 制备该食物然后将其保存在冷藏柜中的日期
- 将该食物放入冷冻柜的日期
- 将食物从冷冻柜中取出然后在冷藏柜中解冻的日期

在冷藏柜中的总时间不能超过 7 天。

例如：煮熟并在 $\leq 41^{\circ}\text{F}$ 的温度下储存两天，然后冷冻的食物可在之后解冻并在 $\leq 41^{\circ}\text{F}$ 的温度下再储存五天。

问： 如果我将在**不同日期**打开的食物**混合**在一起会怎样？

答： 如果混合了不同容器的食物，则保留打开时间**最长**的食物的日期标记。

问： 食品上具有**使用日期/最佳使用日期/最迟销售日期**。这与日期标记不同吗？

答： 不同，这些日期是**制造商**出于**质量**考虑（新鲜度、颜色、味道等）设定的日期。日期标记是**您**为确保食物**安全**而设定的。

问： 哪些种类的农产品**必须**标注日期？

答： 西红柿、甜瓜和诸如生菜等绿叶蔬菜在**切割后**必须标注日期并冷藏 ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)。