

简要说明：日期标记

此简要说明之目的是提供关于自 2015 年 7 月 1 日起生效的日期标记标准的概述。关于日期标记的详细资讯，请参看 [2009 年美国食品与药物管理局食品法典 \(2009 FDA Food Code\) 第 3-501.17 章](#)。

为什么日期标记很重要？

日期标记是控制李斯特单核细胞增生菌滋生的一个方法。

- 李斯特单核细胞增生菌能在冰箱冷藏温度下继续滋生。
- 日期标记程序可确保食品遵循适当的丢弃时限，以免这些细菌可能导致食源性疾病。

什么食品必须有日期标记？

除了不需要有日期标记的食品之外 (见左侧)，所有即食的以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS)，如果在冰箱存放时间超过 24 小时，都必须有日期标记。

❖ 即食的以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS) 包括下列两类：

- 供商业性销售而配制的食品，以及/或者
- 现场配制并在冰箱存放时间超过 24 小时的食物。

如何给您所在的食物服务场所的食物标记日期？

只要符合下列要求，可以使用任何日期标记系统：

- 易于理解
- 有效
- 一致

豁免日期标记要求的情况：

1. 应消费者的要求而从散装容器内分成单份供应的饭餐或预包装食品。
2. 贝壳类食品。
3. 由检验合格的食物加工厂配制和包装的下列任何一种食品：
 - 即食色拉
 - 硬质成熟奶酪
 - 半软质奶酪
 - 发酵乳制品
 - 腌制鱼类产品
 - 耐货架存放的干发酵香肠
 - 耐货架存放的腌制食品

简要说明：日期标记

常见问题解答 (FAQ)

如果**冷冻**食品，怎么样？

- 对食品进行冷冻，则停止日期标记的时限递进，但是**不会**使时限计算归零后从头开始。
- 如果某件食品在 41°F 温度下存放两天，然后在 0°F 冷冻，该食品从冷冻箱取出之后，可以在 41°F 温度下安全地再存放五天。
- 容器上除了标记配制日期之外，还必须标记**冷冻日期和解冻日期**，以便表明原始的七天时限中已经用掉几天。

没有正确标记日期的食品，必须在 24 小时之内使用，否则丢弃。

如果把**不同日期**开封的食品**混合**在一起，怎么样？

最好不要把不同批次的食品混合在一起。

如果把不同容器中的食品混合在一起，**最早使用的食材的日期成为参照日期**。

例如：

如果今天是星期三，您把星期一配制的色拉和星期二配制的色拉混合在一起，混合后的色拉将标记为星期一配制的。

简要说明: 日期标记

有潜在危险性的即食食品 (RTE) 的日期标记

