

日期标记

日期标记将最大程度减少细菌繁殖

日期标记可以限制单增李斯特菌（一种在冷藏温度下都可以生长的细菌）繁殖日期标记将确保食品在细菌达到致病程度前售出、供应或丢弃。

达到以下全部标准的任何食品必须标记日期：

“需时间/温度控制食品安全”(TCS) 的食品，也就是对时间/温度有要求以便控制病原体微生物繁殖或毒素形成的食品。

可能不需要任何其他调理便可食用的即食食品，以及

保存了超过 24 个小时的食品。



实用小贴士：

- 食品准备或开封后 7 日内必须售出、供应或丢弃。
- （例如：4 月 1 日开封的食品必须在 4 月 7 日已售出、已供应或丢弃）。
- 从食品准备或商品容器开封当日开始计算。

需要标记日期

- 食品店准备的熟食沙拉
- 冷热熏制鱼制品和酸橘汁腌鱼（店内干燥腌制保存的鱼制品）
- 奶（动物奶、果仁奶和豆奶）
- 熟食肉制品，包括热狗
- 软奶酪（羊奶干酪、布里干酪和莫萨里拉奶酪）
- 农家干酪
- 奶油干酪
- 羊奶乳清干酪
- 瓜片（西瓜、哈密瓜和白兰瓜）
- 切过的蔬菜类（生菜、菠菜和卷心菜）
- 切过的西红柿
- 开封或调理后冷藏超过 24 小时的食物



不需要标记日期

- 在食品加工厂制备或包装好的熟食沙拉
- 硬奶酪：切达干酪、格鲁耶尔干酪、帕尔马干酪、巴马干酪和罗马诺干酪
- 中软奶酪：蓝纹奶酪、戈尔根朱勒干酪、高达奶酪以及蒙特里杰克乳酪、蜂窝乳酪、波萝伏洛干酪、巴氏杀菌加工干酪
- 细菌培养乳制品：酸奶、酸奶油和酪乳
- 腌制鱼制品：腌鲑鱼、鳕鱼干或盐渍鳕鱼
- 耐储藏的干发酵香肠：意大利辣肠和萨拉米香肠未标记为“冷藏”
- 不需要冷藏的食品
- 食用前需要烹饪的适配（蛋和生肉）
- 准备或开封后 24 小时内用完的食品
- 调味品（芥末和番茄酱）