

标示日期



标示日期 监督食品状态

有些细菌在食品冷藏期间也能滋生。

标示日期可确保食品在细菌致病之前售出、上桌或丢弃。



下列食品必须标示日期：

- 时间/温度控制 (TCS) 食品；
- 无需另行制备的即食食品；以及
- 保存24小时以上的食品



标示日期的食品必须：

- 在制备或开封后7日内售出、上桌或丢弃。
- 制备食品或商用容器开封的当日计为第一日。



标示日期指南

需要标示日期:

- 餐饮场所制备的熟食沙拉
- 热/冷熏鱼制品和酸橘汁腌鱼（就地干制、腌制或卤制的鱼制品）
- 奶类：动物奶、坚果奶和豆浆
- 熟食肉类，包括热狗
- 软质乳酪：菲达干酪、布里干酪和马苏里拉干酪
- 白干酪
- 奶油芝士
- 意大利乳清干酪
- 鲜切瓜类：西瓜、香瓜和甜瓜
- 鲜切绿叶蔬菜：生菜、菠菜和卷心菜
- 鲜切西红柿
- 开封或制备后保存24小时以上的冷藏食品



无需标示日期:

- 在食品加工厂制备或包装的熟食沙拉
- 硬质乳酪：格鲁耶尔干酪、帕马森干酪等
- 中软乳酪：蓝纹干酪、豪达干酪、蒙特利杰克干酪、瑞士干酪、巴氏灭菌干酪
- 发酵乳制品：酸奶、酸奶油和酪乳
- 腌鱼制品：腌鲑鱼、干鳕鱼或盐渍鳕鱼
- 未注明“冷藏”的耐贮存干发酵香肠
- 无需冷藏的食品
- 食用前需熟制的食品
- 制备或开封后24小时内食用的食品
- 调味品

