

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:

“需時間/溫度控制食品安全”(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。



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

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)
- 切过的叶菜类(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)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.