

## 日期标记

应对在食品加工设施或零售食品店内制备并且在 41° F 或更低的温度下保存 24 小时的冷藏、即食 (RTE) 和安全性受时间/温度控制 (time/temperature controlled for safety, TCS) 的食品清楚地标明相关信息，以指明食品应在现场使用、出售或弃置的日期 (最长 7 天)。准备食品的日期算作第一天。

以下食品是 RTE、TCS 食品的示例：

切成薄片的西红柿 • 沙拉 • 汤 • 煮熟的意大利面 • 牛奶 • 午餐肉

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期天
日期	日期	日期	日期	日期	日期	日期
第 1 天: <u>准备食品</u> TCS	第 2 天  TCS	第 3 天  TCS	第 4 天  TCS	第 5 天  TCS	第 6 天  TCS	第 7 天:  <u>TCS</u> 在该晚或第 8 天早晨丢弃食品, 然后再准备或提供食品

- 确保日期写在日期点/日期标记上，以免造成混淆。
- 确保在清洗容器时去除旧的日期标记标签。
- 即使某个特定产品的周转率很高，并且会在三天内使用，也仍然需要标记日期。
- 当需要重新填充容器时，请确保所有食物都已用完，然后在添加新的食品之前对其进行清洗、冲洗和消毒。
- 不确定时，请弃置！

## 混合成分

当混合在不同日期制作的成分时，请使用最早的废弃日期。

例如：如果要将 1 月 7 日准备的鸡肉沙拉调料与 1 月 3 日准备的鸡肉混合使用，则应在 1 月 10 日 (即从最早准备的原料——鸡肉，开始算起的第 7 天) 前弃置鸡肉沙拉。

## 冷冻食品

冷冻食品可以“冻结”日期标记。标记食物解冻后可以使用的剩余天数很重要。

1 月 1 日	1 月 2 日	1 月 3 日	1 月 4 日	1 月 5 日	1 月 6 日	1 月 7 日
	准备食品的日期 (第 1 天)	将食物放入冷冻室的日期 (第 2 天)				
1 月 8 日	1 月 9 日	1 月 10 日	1 月 11 日	1 月 12 日	1 月 13 日	1 月 14 日
			解冻食物 (第 3 天)	第 4 天	第 5 天	第 6 天
1 月 15 日	1 月 16 日	1 月 17 日	1 月 18 日	1 月 19 日	1 月 20 日	1 月 21 日
食物应在一天结束时丢弃 (第 7 天)						

以下为有效标记食品日期的一种方法示例：

准备日期 ____/ ____/ ____ 冷冻日期 ____/ ____/ ____ 解冻日期 ____/ ____/ ____ 丢弃日期 ____ / ____ / ____
--