



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 ____ / ____ / ____