

# 食品零售企业： 日期标记指南

## 第61-25项规定：食品零售企业



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

### 五个关键的危险因素

反复在食物传染疾病爆发时得到确认：

#### 1. 储存温度不当

2. 烹饪不充分
3. 设备受污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生差

本单张说明第一条。

### 第61-25项规定

引用 3-501.17 & 3-501.18

**3-501.17** – TCS 即食食品：  
日期标记

**3-501.18** – TCS 即食食品：  
处置方法

### 公共健康的原因

冷藏是通过显著降低大多数细菌的滋生速度，从而防止食品败坏危害身体。冷藏可使部分细菌的滋生速度明显放缓，但不能阻止细菌繁殖。一段时间后，这些微生物可能会增加即食食品对公共健康的危害。

### 丢弃食品的恰当时机：

- 未标明日期的罐装食品；
- 温度超过 41° F(=5° C)；或
- 食品冷藏时间超过7天。

本指南提供实用的信息，进行所要求的日期标记，该标记适用于许多即食食品、安全食品的时间/温度控制(TCS)类食品。部分经营者可能面临的挑战，包括：

- » 确定需要标记日期的食品种类，
- » 开发一款日期标记系统，供员工操作，并
- » 订购一定数量的（体积和尺寸）的、可在食品开封后七天内售罄的产品。

#### 第61-25项规定有哪些要求？

您必须对符合以下条件的所有食品标记日期：

- » 安全食品的时间和温度控制(TCS)类食品：要求控制时间和温度，从而限制病菌繁殖或毒素形成。
- » 即食食品：无需额外的准备措施以确保食品安全即可食用，且
- » 冷藏保存时间超过24小时

#### 为什么日期标记如此重要？

日期标记是控制李斯特核胞增殖的途径，这细菌即使在冷藏温度下依然持续繁殖。日期标记这道工序确保了食品在这些细菌造成食物传染疾病前就被丢掉。

#### 如何标记日期

食品必须在七天内丢掉，这里的七天是指食品制备或开封的

当天再加6天。（例如：4月1日制备的食品必须于4月7日丢掉。）

食品企业经营者可选择任何一款适用于其经营的标记方法。不管使用何种系统，必须简便易懂，有效率，可让员工持续使用，且在评估过程中一目了然，知道这一点至关重要。建议您提供书面的规定给员工遵循。

#### 倘若冷冻食品，会怎样？

冷冻食品暂停了日期标记的时钟，但不会重设时间。因此，如果食品在41°F温度下储存两天，然后在0°F温度下冷冻，从冷冻箱取出后，它仍然能再在41°F温度下存放5天。冷冻期和解冻期必须连同制备日期标记在食品罐上，提示最初的七天已过了多少天？如果食品没有标记这些日期，就必须在24小时内食用或丢掉。

## 倘若混合不同开封日期的食品，会怎样？

不同容器的食品相混合时，以最早开封的食品的日期为参考。例如，假设今天为星期三，您把星期一开罐的沙拉和星期二开罐的沙拉混合食用，沙拉的标记日期应以星期一开始计算。

## 无需标记日期的食品项目

部分食品在经过审查的食品加工厂制备和包装，无需标记日期。这些食品包括：

- » 市售预先包装的熟食沙拉
- » 半软的奶酪——见下表
- » 硬奶酪——见下表
- » 发酵奶制品，例如酸奶、酸奶油和酪乳

- » 腌制的鱼制品，例如：腌制鲑鱼和腊制鳕鱼
- » 无标记“冷藏”的耐储存的发酵干香肠、意大利辣味香肠和意大利腊肠

部分无需标记日期的硬质和半软奶酪列表

Abertam	Christalinna	Gorgonzola (blue veined)	Oaxaca	Romanello
Appenzeller	Colby	Gouda	Oka	Romano
Asadero	Coon	Gruyere	Parmesan	Roquefort (蓝纹)
Asiago (中等或时间长的)	Cotija	Havarti	Pecorino	Samsoe
Asiago soft	Cotija Anejo	Herve	Port du Salut	Sapsago
Battelmatt	Derby	Konigskase	Provolone	Sassenage (蓝纹)
Bellelay (blue veined)	Edam	Lapland	Queso Anejo	Stilton (蓝纹)
Blue	Emmentaler	Limburger	Queso Chihuahua	Swiss
Bra	English Dairy	Lorraine	Queso de Bola	Tignard (蓝纹)
Brick	Fontina	Manchego	Queso de la Tierra	Tilsiter
Camosum	Gex (蓝纹)	Milano	Queso de Prensa	Trappist
Chantelle	Gjetost	Monterey	Reggiano	Vize
Cheddar	Gloucester	Muenster	Robbiole	Wensleydale (蓝)

请搜索 [www.fda.gov](http://www.fda.gov) 获取“date marking of cheese”的最新信息

## 肉类熟食

日期标记适用于原始包装打开后的所有熟食肉制面包食品。冷藏的肉类熟食应以能切片的体积为单位进行购买，且开封后的七天内售完。

## 倘若包装熟食进行销售，采用哪个日期？

标记的日期是产品可安全食用的最后一天。

“最后的销售日期”即消费者在包装上看到的日期。无论何时包装熟食食品进行自助式销售，包装上必须标记最后的销售日期（或出售日期）。例如，四天前打开一条土豆沙拉，然后想预装进一些半磅的罐子进行自助式销售，您必须在标记日期时把开始的四天考虑在内。

不论您选择什么日期，产品都不能在七天后继续销售

**我们对冷藏的意大利腊肠的操作很快，不足四天，面包就变质了。我还需要标记日期？**

需要，如果食品不能在24小时内出售或丢弃，必须注明日期。

实例图

日期	储存天数	措施	日期	储存天数	措施
10月1日	1	烹饪/冷藏	10月11日	4	冷藏于41°F
10月2日	2	冷藏于41°F	10月12日	5	冷藏于41°F
10月3日		冷冻	10月13日	6	冷藏于41°F
10月10日	3	解冻至41°F	10月14日	7	食用或丢掉