

日期。

Date marking

背景

当潜在的**危险食物**长时间被保存在冷藏温度下时, **可能会导致**病原菌生长到危险水平。为监测和限制冷藏时间, **必须**注明冷冻即食食品 (rte) 的日期, 以确保该食品在七天内被食用或丢弃。

在食用食物时, 必须进行日期标记。:

- ✚ 可能的危险的;
- ✚ RTE;
- ✚ 解热; and
- ✚ 举行超过24小时.

食品编制食品的日期标记:

- ✚ 对于准备并冷藏超过24小时的即食潜在危险食品, 需要制作日期;和
- ✚ rte 潜在危险食品必须标明准备日期, 必须在七天内食用或丢弃, 包括准备日;
- ✚ 在7天的时间里, rte 潜在危险食品必须保持在 41°F (5°C) 或更低.

在食品加工厂准备和包装并在食品厂供应的食品的日期标记:

- ✚ 这些食品应清楚标明原容器打开的日期;和
- ✚ 必须在七天内将其消费或丢弃, 包括容器打开的日期;和
- ✚ 这些潜在危险食品必须在七天内保持在 41°F (5°C) 或更低;和
- ✚ 食品在任何时候都不得在食品制造商放置在原容器上的到期日期之后出售或供应.

随后冷冻的食物的日期标记:

- ✚ 在食品解冻时, 应明确标明潜在危险食品, 以表明食品应在24小时内食用 (不超过七天的冷藏限制); 或
- ✚ 冷冻的潜在危险食品必须标明冷冻前在冷藏中保存的天数, 并注明从冰柜中取出食物的日期, 以限制在七个日历天内的消费, 包括准备或打开食品制造商的原装容器;和
- ✚ 所有潜在危险食品必须在七天内保持在 41°F (5°C) 或更低的时间, 包括解冻.

免除:

- ✚ 日期标记**不适用于**应消费者要求从散装货箱供应或重新包装销售的个别膳食部分 (日期标记要求仍然适用于散装货箱)。
- ✚ 日期标记要求**不适用于**在剩余部分上保留原始外壳的固化和加工产品的全部未切片部分, 包括博洛尼亚、香肠或其他香肠和纤维素外壳。但是, 制造商放置在产品上的原始销售日期不得超过.

定义、实例和澄清:

- ✚ **即食食品 (rte) 意味着 "合理预期以这种形式食用"。食物的形式是可食用的, 无需烹饪, 或额外的准备.**
- ✚ **无论 rte 潜在危险食品是从服务案例中销售、重新包装以进行自助服务还是在现场消费, 日期标记要求都适用.**
- ✚ **如果 rte 潜在危险食品被 "刷新", 如在服务案例或沙拉自助餐中, 容器中最古老的产品的日期标记不得超过.**
- ✚ **当熟食产品在冷藏后进行额外准备时, 7天规则从最初关键步骤结束时开始。例如, 如果土豆是为土豆沙拉煮熟的, 或为鸡肉沙拉准备的烤鸡, 如果土豆或鸡肉在煮完后两天内保存, 然后加工成沙拉, 这些沙拉必须在五天内食用, 以不超过七天规则.**