

食品零售机构 日期标注指南

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

五大风险因素

于食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 较差的个人卫生

第1项见本页说明。

法规 61-25

引文 3-501.17 和 3-501.18

即食食品，TCS 食品日期标注
3-501.17

即食食品 TCS 食品丢弃处置
3-501.18

- 位于没有标注日期的容器内，
- 温度超过 41°F；或
- 超过了七天的冷藏期。

公共卫生原因

冰箱可以大幅减缓绝大多数微生物的生长速度，从而保护食品健康无害。一些细菌的生长速度可以在冰箱内得到大幅降低，但不会就此停止。在经过一段时间之后，即食食品中的这些生物体会加大危害公共卫生的风险。

本指南就即食性的时间/温度控制安全 (TCS) 食品日期标注要求进行了说明。其中面临的一些挑战包括：

- 确定哪些食品需要标注日期，
- 建立日期标注系统以供员工遵循
- 采购的食品的体量和尺寸要可以在开封后七天内售出。

日期标注为何如此重要？

日期标注是一种抑制李斯特菌繁殖的方法，该细菌即便是在冷藏的条件下也可以继续生长。成功的日期标注程序可以确保食品在有害细菌引起食源性性疾病之前就被丢弃。

哪些食品必须标注日期？

- 时间/温度控制安全 (TCS) 食品。
- 在进食时无需任何额外加工程序以确保食品安全的即食食品。
- 可以再加热的预制食品，如辣椒酱。
- 在冰箱内储存时间超过 24 小时 的食品

如何标注日期

食品机构可以根据自身的经营情况选择任何一种合适的标注方法。

适用日期标注的食品必须在制作/开封后的七天内食用、出售或丢弃。

食品制作或开封的当天为第1天。
丢弃日期为第1天后的第六天。

示例：在 4 月 1 日制作的食品必须在 4 月 7 日被销毁或被丢弃。

日期标注系统必须清楚易懂且有效，同时员工在使用时必须一致统一，并且方便检查人员在评估期间查看。

建议制定一份书面政策，以供员工使用

如何处理冷冻食品？

冷冻食品在标注的日期时间段内会有所中断，但之后无需重新开始计算天数。例如，假设食品在 41°F 的温度下冷冻了两天，则其在离开冷冻室后还可以再在 41°F 的条件下储存 5 天。食品容器上必须注明冷冻日期、解冻日期以及制作日期，以此表明距离丢弃的第七天还剩下多少天。

对于组合在一起的开封日期各不相同的食品，应如何处理？

当不同容器的食品组合在一起时，以其中最靠前的标注日期为参考日期。

示例：假如今天是周三，标注日期为周一的沙拉和标注日期为周二的沙拉组合在一起，则该组合沙拉的日期标注需以周一为准。

无需标注日期的食品

一些在受监管的食品加工厂中进行制作和包装的食品无需标注日期。此类食品包括：

- 商业预包装熟食沙拉
- 半软奶酪——参考下方列表
- 硬奶酪——参考下方列表
- 发酵乳制品，如酸奶、酸奶油和黄油
- 腌制鱼类产品，如腌鲑鱼、鳕鱼干或盐渍鳕鱼
- 耐储存的干发酵香肠、意大利腊香肠和没有注明“需冷藏储藏”的意大利蒜味腊肠

一些无需标注日期的硬/半软奶酪列表

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

熟食肉类

原始包装开封后，需对整份熟食肉进行日期标注。所采购的冷藏的熟食肉其大小应该可以在开封后七天内切片售出。

用于出售的包装熟食应如何标注日期？

无论即食性的熟食是在何时完成内部包装或被放入自助柜中的，其包装上都必须注明应该售出的最后一天。消费者应该可以看到该日期。

示例：假设有整块的熟食肉在第 1 天开封，之后在 4 天后切片放入自助柜，则顾客买到的包装上注明的日期应该从原始包装开封的当天起算至第 7 天。

如果冷藏的意大利蒜味腊肠不到四天就销售一空，是否还需要标注日期？

是的，如果即食食品在 24 小时内没有食用、售出或丢弃，则其必须标注日期。

示例表		
日期	储存天数	操作
10 月 1 日	1	在 41°F 的条件下烹饪/冷却/冷藏
10 月 2 日	2	在 41°F 的条件下冷藏
10 月 3 日	3	冷冻
10 月 10 日	4	解冻至 41°F 并冷藏
10 月 11 日	5	在 41°F 的条件下冷藏
10 月 12 日	6	在 41°F 的条件下冷藏
10 月 13 日	7	销毁或丢弃