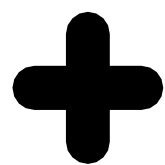


# 零售食品日期标记

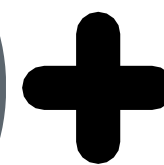
规定 6 CCR 1010-2: 零售食品单位

任何符合下列所有条件的食品必须标记日期。

需要控制时间和温度  
以确保安全的潜在  
危害性食品，且



无需任何其他处理  
即可食用的即食食品，且



存放时间超过 24 小时的  
食品。

## 五大风险因素

前五种致病源：

1. 保存温度不当
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

即食食品存放超过 7 天  
就会使人患病

## 如何标记日期

食品必须在制备或开封后七天内出售、食用，否则应丢弃。（例如：在 4 月 1 日制备的食品必须在 4 月 7 日丢弃。）

食品单位经营者可选择符合其经营的任意标记方法。无论经营者使用何种日期标记系统，都必须保证该系统易于理解、有效、可供员工长期使用，并在检查人员进行评估时便于其了解清楚。建议经营者制定书面政策以供员工遵循。

## 肉类熟食

日期标记适用于初始包装开封后的肉类熟食。应当购买可以切片的冷藏熟食肉品，而且此类食品应在开封后七天内出售。

## 无需标记日期的食品

在检验合格的食品加工厂制备和包装的食品无需标记日期。此类食品包括：

- 预包装熟食沙拉商品
- 中软奶酪（见下表）
- 硬质奶酪（见下表）
- 发酵乳制品，如酸奶、酸奶油和酪乳
- 腌制鱼制品，如腌鲑鱼和鳕鱼干或盐渍鳕鱼
- 未注明“冰箱冷藏”的耐贮藏干发酵香肠、意大利辣香肠和萨拉米香肠

## 日期标记可最大程度地减少细菌滋生

日期标记可限制单核细胞增生李斯特氏菌（一种在冷藏温度下也可生长的细菌）的滋生。日期标记可确保在此类细菌可使人患病之前即将食品丢弃。

有关详情，请联系当地卫生部门或访问：

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment

## “条件”

## “措施”

现场制备并存放超过 24 小时，或商用食品容器已开封。

在 41°F 或更低温度存放不超过 7 天

从冷冻柜取出

在 41°F 或更低温度存放不超过 7 天，不包括制备或商用食品容器开封后进行冷冻的时间

示例 1：10 月 1 日早晨烹制鸡肉，待其自然冷却，并在 41°F 下冷藏两天，然后冷冻。如果在 10 月 10 日解冻鸡肉，则必须在 10 月 14 日午夜之前食用或出售，否则丢弃。

日期	保质期天数	措施
10 月 1 日	1	烹制/冷却
10 月 2 日	2	在 41°F 温度下冷藏
10 月 3 日		冷冻
10 月 10 日	3	解冻至 41°F
10 月 11 日	4	冷藏
10 月 12 日	5	冷藏
10 月 13 日	6	冷藏
10 月 14 日	7	食用、出售或丢弃

示例 2：4 月 14 日晚餐时，烹制烤土豆并趁热食用，用餐后剩下的烤土豆自然冷却，并在 41°F 下冷藏两天。4 月 16 日使用该烤土豆制作土豆沙拉，则必须在 4 月 20 日午夜之前食用，否则丢弃。根据最早使用的食材确定食品可以食用、出售或应丢弃的最后日期。

日期	保质期天数	措施
4 月 14 日	1	烹制/冷却
4 月 15 日	2	在 41°F 温度下冷藏
4 月 16 日	3	制作土豆沙拉
4 月 17 日	4	冷藏
4 月 18 日	5	冷藏
4 月 19 日	6	冷藏
4 月 20 日	7	食用、出售或丢弃

## 日期标记豁免的常见硬质和中软奶酪列表

Asadero 奶酪  
阿齐亚戈中等或陈年干酪  
切达奶酪  
考尔比干酪  
柯提雅奶酪  
格鲁耶尔干酪  
瓦哈卡奶酪  
帕马森干酪

佩科里诺干酪  
罗马诺干酪  
巴马干酪  
斯提耳顿乳酪（蓝纹乳酪）  
瑞士硬干酪  
阿齐亚戈软质奶酪  
蓝纹奶酪  
意大利果仁味羊奶干酪

戈尔根朱勒干酪（蓝纹乳酪）  
高达奶酪  
哈瓦蒂干酪  
曼彻格奶酪  
蒙特里干酪  
门斯特干酪  
波萝伏洛干酪  
洛克福乳酪（蓝纹乳酪）

有关日期标记豁免的完整奶酪列表，请参见 2013 版美国食品药品监督管理局《食品法典》附录。