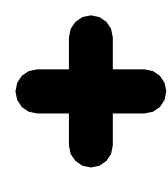


零售食品日期標記

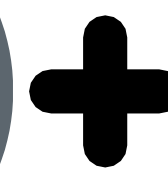
第6條規定CCR 1010-2：零售食品企業

滿足以下所有條件的食品必須標明日期。

有潛在危險的食品，需要採取時間和溫度控制才能保證食用安全。



即食食品，可以在沒有任何額外準備的情況下食用。



保存時間超過24小時的食品。

五個風險因素

五大病因：

1. 保存溫度不恰當
2. 烹飪不足
3. 受污染的設備
4. 來自不安全來源的食物
5. 個人衛生較差

即食食物存放時間超過7天，可能會導致人們生病

如何標記日期

食物必須在準備或打開後七天內出售、送達或丟棄。（例如：4月1日準備的食物必須在4月7日或之前處理掉。）

食品企業營運商可以選擇適合其經營的任何標識方法。瞭解您使用的任何系統非常重要，它必須是可理解的，有效的，並且始終由員工使用，並在評估期間向檢查員明示。建議您為員工提供書面政策。

熟食肉類

日期標記適用於打開原始包裝即食的熟食肉類。冷藏熟食肉類的尺寸應便於在開封後七天內切片並出售。

不需要日期標記的食物

在經過檢查的食品加工廠中製備和包裝的一些食品可能不需要日期標記。這些食物包括：

- 商業預包裝的熟食沙拉
- 半軟奶酪，見下方的清單
- 硬奶酪，見下方的清單
- 培養的乳製品，如酸奶、酸奶油和酪乳
- 保鮮魚產品，如醃鯡魚、乾鱈魚或鹽漬鱈魚
- 耐儲存的乾發酵香腸，意大利辣香腸和意大利臘腸，未標記為「保持冷藏」

日期標記有助於最大限度地減少細菌生長

日期標記有助於限制單核細胞增生李斯特菌的生長。即使在冷藏溫度下，該細菌也會生長。日期標記有助於人們識別這些細菌是否導致人們生病，以決定是否丟棄。

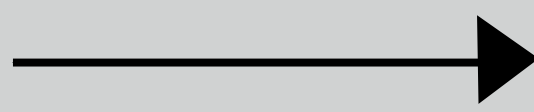
欲瞭解更多資訊，請聯絡當地衛生部門或造訪：

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



COLORADO
Department of Public
Health & Environment

「如果」



「則」

現場準備並保存
超過24小時，
或打開商用容器。



@ ≤41°F，≤7天

從冰箱中取出



@ ≤41°F，≤7天，減去為了
進行冷凍而準備或打開
商用容器的時間

示例1：10月1日上午，將雞肉煮熟，然後冷卻，
在41°F冷藏2天，然後冷凍。如果雞肉在10月10日解凍，必
須在10月14日午夜之前食用、出售或丟棄。

日期	保鮮期	行動
10月1日	1	烹飪/冷卻
10月2日	2	在41°F冷藏
10月3日		冷凍
10月10日	3	解凍到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	消費、銷售或丟棄

示例2：在4月14日的晚餐服務中，烤好的土豆經過煮熟並
食用後，剩餘的土豆經過冷卻，在41°F冷藏2天。4月16日，
在土豆沙拉中使用這些土豆，則土豆沙拉必須在4月20日午
夜之前食用或丟棄。時間最早的食材決定食物可以食用、
銷售或丟棄的最後日期。

日期	保鮮期	行動
4月14日	1	烹飪/冷卻
4月15日	2	在41°F冷藏
4月16日	3	製作土豆沙拉
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	消費、銷售或丟棄

免於日期標記的最常見的硬和半軟奶酪清單

Asadero乳酪

Asiago中度成熟或傳統切達乾酪

科爾比氏乾酪

柯提雅乳酪

格魯耶爾乾酪

瓦哈卡乳酪

帕爾馬乾酪

佩科里諾乾酪

羅馬諾乾酪

巴馬乾酪

斯提耳頓乾酪（藍色紋理）

瑞士乳酪

Asiago 軟乳酪

藍紋乳酪

芳提娜乳酪

戈爾根朱勒乾酪（藍色紋理）

高德乾酪

哈瓦蒂乾酪

曼徹格乳酪

蒙特利乳酪

門斯特乾酪

波蘿伏洛乾酪

洛克福乳酪（藍色紋理）

在2013年FDA食品準則附件中可以找到免於日期標記的完整奶酪清單