

날짜 표시는 새롭게 추가된 식품법의 새로운 규정 중 하나입니다.

왜 날짜 표시가 중요할까요?

리스테리아균과 같은 일부 박테리아는 일정 이상 냉장된 식품에서 천천히 성장합니다. 24시간 이상 식품을 보관할 경우 날짜를 표시한 후 7일 이내로 제공하거나 폐기해야 합니다.

어떤 식품 유형에 날짜를 표시해야 할까요?:



핫도그를 포함한 가공 육류.



자른 토마토.



삶은 달걀.



우유 (우유, 견과류 우유, 두유)



자른 잎 채소(상추, 시금치, 양배추).



자른 멜론류(수박, 캔털루프, 허니듀).



소프트 치즈(페타, 브리, 모짜렐라, 코티지 치즈, 크림 치즈, 리코타 치즈).



가정에서 조리한 냉장 델리 샐러드류(달걀, 참치, 햄, 닭고기, 감자, 파스타).

다음과 같은 제품에는 날짜 표시가 필요하지 않습니다.

- 개봉하지 않은 포장된 제품.
- 가공되지 않은 완전한 제품.
- 영업용 드레싱, 마요네즈, 델리 샐러드.
- 파르메산이나 아지아고 치즈와 같은 하드 치즈.

식품의 적합한 날짜 표시 하는 방법.

다양한 방법으로 날짜를 표시할 수 있습니다. 모두가 사용하기 쉽게 이해할 수 있어야 합니다. 항상 식품을 41°F 이하에서 보관하십시오.



DECEMBER						
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

DECEMBER						
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

개봉일을 기재하여, 개봉일로부터 6일간 식품을 보관합니다. 다음은 예시입니다.

- 12월 12일에 제품을 개봉했다면, 6일을 더한 12월 18일까지 제품을 사용할 수 있습니다.
- 금요일에 개봉한 경우에는 그 다음주 목요일까지 사용이 가능합니다.

식품을 준비하거나 개봉한 후 7일 내로 식품을 소비하거나 폐기하십시오.

고위험 제품에 대한 부정확한 날짜 표시는 심각한 규정 위반입니다.