

某些细菌（比如李斯特菌）在一些冷藏食品中仍旧缓慢生长。因此有必要为某些即食和以时间/温度控制确保其安全性 (TCS) 的食品标注日期。如果您将这类食品保存超过 24 小时，就需要标注日期，并在 7 日内食用或丢弃。

需要标注日期的食品种类：



熟食肉类，
包括热狗



番茄切块



水煮蛋



牛奶（动物奶、坚果奶、豆奶）



切叶蔬菜（生菜、菠菜、卷心菜）



切瓜（西瓜、哈密瓜、白兰瓜）



软质奶酪（菲达奶酪、布利奶酪、马苏里拉奶酪、茅屋奶酪、奶油奶酪、里科塔奶酪）



自制冷盘熟食沙拉（鸡蛋沙拉、金枪鱼沙拉、火腿沙拉、鸡肉沙拉、土豆沙拉、意面沙拉）

不需标注日期的食品：

- 未拆封的商业包装。
- 商用调味品、蛋黄酱和熟食沙拉。
- 完整未切的农产品。
- 硬质奶酪，如帕马森奶酪和阿夏戈奶酪。

如何正确标注食品日期

您能通过多种方式标注食品日期。必须便于每个人理解和使用。食品恒温保存在 41° F 或者以下。



日期始于您拆封或准备食品的那天，再加上 6 天。例如：

- 如果您于 12 月 12 日拆封食品，再加上 6 天。12 月 18 日前食用完毕。
- 如果您于星期五拆封食品，请于下个星期四前食用完毕。
- 食品冷冻的日期不算在内。

错误标注高风险食品日期是红色违规行为。