

标注日期的食品

对于食品标注日期您必须遵守以下规则以确保食品安全！

标注日期的食品可保存超过24小时并限7天内食用。

对于保存超过24小时的冷藏、即食、时间/温度控制以保障安全（TCS）的食品，必须清楚地标明“保质期”，即从开封或准备之日起的7天以内。您准备食物的那一天是第1天。

例如：从准备食品日期或食品原厂包装首次打开的日期开始，然后增加6天，做为该产品的“保质期”。如果食物是在5月3日准备的，则“保质期”是5月9日

必须丢弃未标记日期或过期的食品。

星期五
Vendredi • Viernes

物品: _____

姓名: _____ 数量: _____

日期: _____ 上午 下午

保质期: _____ 上午 下午

www.nationalchecking.com 可移除

不需要标记日期的食品：

- 市售熟食沙拉（火腿沙拉、鸡肉沙拉、通心粉沙拉、土豆沙拉等）。只要食品保存在制造商的产品包装中，就可以使用制造商的“保质期”
- 发酵乳制品（酸奶、酸奶油和黄油牛奶）。依照制造商的“保质期”
- 部分低水分的硬奶酪和半软奶酪
- 室温储藏的干发酵香肠（意大利香肠、热那亚腊肠）和腌腊产品（意大利熏火腿、帕尔马）