



EAST SHORE DISTRICT HEALTH DEPARTMENT

Bringing good health to the towns of Branford, East Haven and North Branford

日期标记指南

FDA 食品法典 2022 第 3-501.17 和 3-501.18 节

目的：

本档的目的是为 FDA 食品法典下的日期标记要求提供指导。

哪些食物有日期标记？

即食冷藏食品和安全时间/温度控制如果在食品服务机构放置超过 24 小时，则必须标记日期。这包括在机构准备的食品和从受监管的食品加工厂/制造商购买的食品。换句话说，需要冷藏、即食且保存时间超过 24 小时的食物必须标明日期。

如何标记日期？

食品必须标明食用、出售或丢弃食品的日期或日期。食物最多可以保存 7 天。第一天是准备的日子。对于在受监管的加工厂购买的食品，第 1 天是打开容器的时间。如果容器上的制造商使用日期列在 7 天标记之前，则必须使用制造商的截止日期使用。

您可以将日期放在食品容器上，使用日期贴纸，颜色编码标记或其他有效手段。制定一个程序来描述您的企业将如何对食品进行日期标记。准备好在检查期间向卫生部门提供此程序。

不需要日期标记的项目：

您从受监管的食品加工厂/制造商处购买的某些食品不需要日期标记。其中包括：

- 熟食沙拉（即火腿沙拉、鸡蛋沙拉、鸡肉沙拉、土豆沙拉、意大利面沙拉等）
- 一些硬奶酪和半软奶酪（FDA 食品法典 2022 中的完整列表）
- 培养乳制品，如酸奶、酸奶油和酪乳
- 腌制鱼产品，如腌鲱鱼、干鳕鱼或咸鳕鱼
- 耐储存的干发酵香肠和意大利辣香肠
- 耐储存的盐腌产品，如意大利熏火腿

冷冻食品：

冷冻带有日期标记的食物时，计数的天数将停止，但不会重置。例如，如果食物在 41°F 下储存 2 天然后冷冻，当从冰箱中取出时，它仍然可以在冷藏下再储存五天。冷冻日期必须与准备日期一起包含在容器上。

（信息来自 FDA 食品法典 2022 和密歇根食品法 2000 食品企业日期标记指南 5/2008）

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2022>

https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/date_marking_guide.pdf?rev=045aee230bc44beda9fc007e45b61411



EAST SHORE DISTRICT HEALTH DEPARTMENT

Bringing good health to the towns of Branford, East Haven and North Branford

健康检查期间会发生什么？

在检查期间，检查员将询问您的日期标记程序。如果需要日期标记的日期不正确，或者过期的食物超过七天，则可能需要丢弃食物。

(信息来自 FDA 食品法典 2022 和密歇根食品法 2000 食品企业日期标记指南 5/2008)

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2022>

https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/date_marking_guide.pdf?rev=045aee230bc44beda9fc007e45b61411