

# 食品规范情况说明书 (27)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 第 3-501.17 章

### 即食、潜在危险食品、日期标记。

(A) 在食品机构中制备并保存超过 24 小时的冷藏即食食品（安全食品的时间/温度控制）应清楚标明食品在 41°F 或更低温度下保存最多七天的日期或应在场所内食用、出售或丢弃的截止日期。制备日期应计为第 1 天。

(B) 在食品机构打开原始容器时，除本节 (D) - (F) 中的规定外，由食品加工厂制备和包装的再冷冻、即食、潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）应明确标记。

#### 公共卫生原因：

冷藏可以显著减缓大多数微生物的生长，从而防止食品成为危险食品。冷藏后，一些细菌（如**单核细胞增生李斯特氏菌**）的生长明显减缓，但不会停止生长。在一段时间内，这种和类似的生物体可能会在即食食品中增加公共卫生风险。根据**单核细胞增生李斯特氏菌**的预测生长曲线建模程序，即食、潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）可保持在 50°C (41°F)，总共 7 天。

## 日期标记

日期标记很重要，可用于控制单核细胞增生李斯特氏菌（一种即使在冷藏温度下也能继续生长的细菌）的生长。日期标记可确保在这些细菌引起食源性疾病之前丢弃食品。

需要日期标记的食品包括：

- 即食食品和潜在危险食品，
- 不在密封的商业包装中，以及
- 保存时间超过 24 小时

如果将不同丢弃日期的食品混合在一起，最后一道菜的日期应与所含配料日期最早的菜的日期相符。



### 盐水中的乳酪必须标有日期

可以选择在食品机构中以不同的方式标记食品，只要所有员工都清楚，并且可以向来访的检查员解释清楚。如果食品在 24 小时内使用，则无需标注日期。

食品必须在七天内丢弃，即食品制备或打开的那一天加上六天。例如，5 月 1 日制备的食品必须在 5 月 7 日丢弃。

如果冷冻食品，则可以停止计时，但冷冻/制备日期和解冻日期必须与制备日期一起放在容器上，以明确指示食品在 41°F 下的总储存时间未超过七天。重新加热食品不会重置“计时”日期标记。

商业包装上的有效期是为了确保食品质量，并不安全，不能代替食品日期标记。

日期标记不适用于以下**商业预包装**食品：

- 商业酸化沙拉酱
- 商业制备的熟食沙拉，如火腿沙拉、鸡蛋沙拉、意大利面沙拉、土豆沙拉和通心粉沙拉；
- 含水量不超过 39% 的硬奶酪，如切达干酪、格鲁耶尔干酪、帕尔马干酪、雷吉亚诺干酪和罗马诺干酪；
- 含水量超过 39%，但不超过 50% 的半软奶酪，如蓝奶酪、伊丹奶酪、戈贡佐拉奶酪、高达奶酪和蒙特里杰克奶酪；
- 培养乳制品，如酸奶、酸奶油和酪乳；
- 腌制鱼制品，如腌制鲱鱼和干鳕鱼或咸鳕鱼；
- 耐储藏的干发酵香肠，如意大利香肠和热那亚萨拉米香肠，保留原有的肠衣；以及
- 耐储藏的盐腌产品，如意大利熏火腿和帕尔玛（火腿）