

日期標示



為什麼？

防止屬於時間/溫度控制安全食品 (TCS) 的即食食品 中在 41°F 冷藏時仍能生長繁殖的有害細菌生長繁殖。

何時？

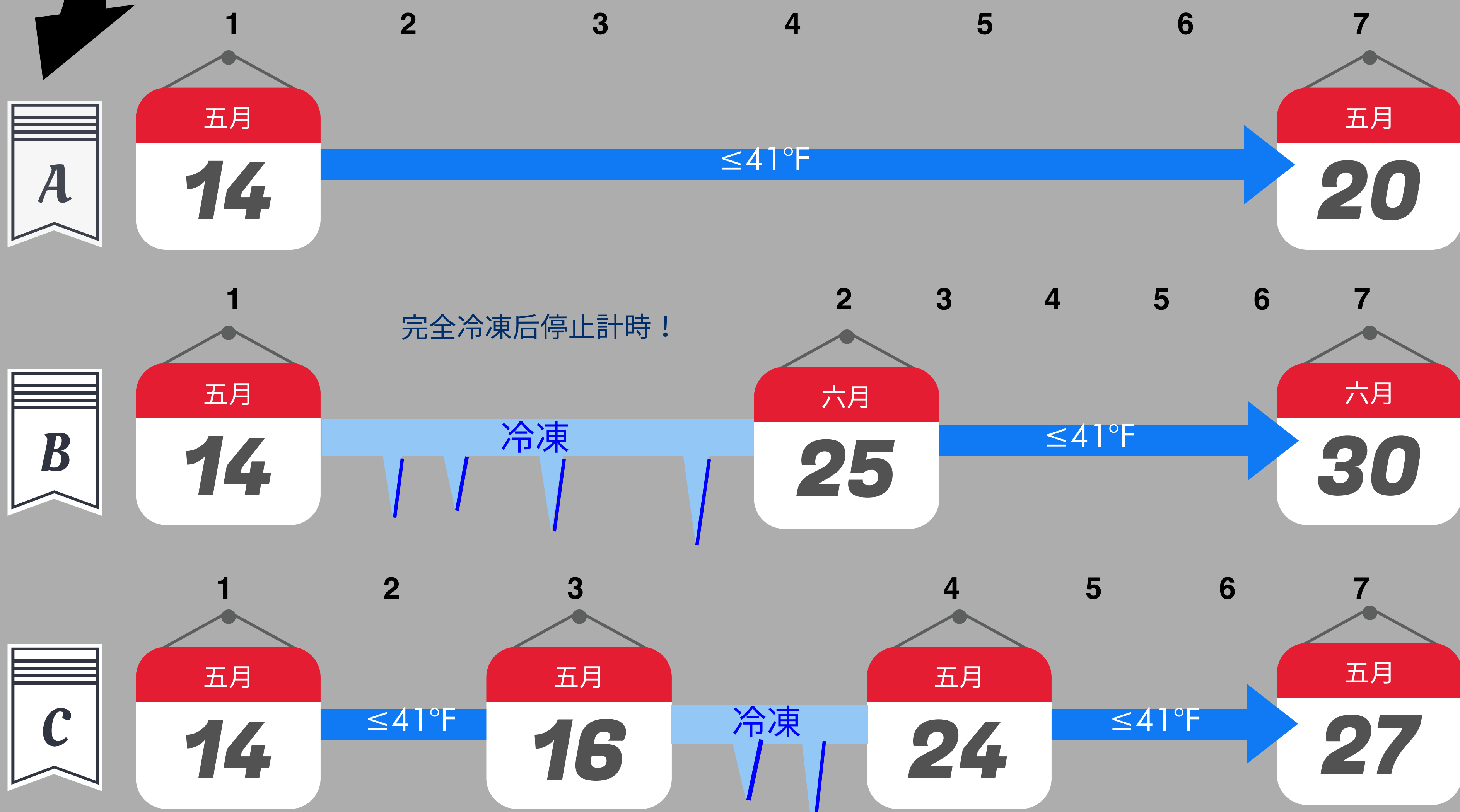
可即食的TCS食品在餐廳內製作后儲存超過24小時；從原商業容器或包裝中打開並持續儲存超過24小時的TCS食品。

請看下面這些範例！

41°F
冷藏最多

7

天



A

冷藏食品在第7天前使用或者丟棄。

B

冷凍后再化凍使用的食品按照時間表在第7天前使用或者丟棄。

C

先冷藏食品，3天后冷凍，以後再化凍使用的食品還可以再使用4天 (7-3=剩餘4天)。

以上三種情形，食品都在五月一日製作並冷卻至41°F 或之下，五月一日就是7天中的第一天。



Working with our community to ensure a safe and healthy environment

