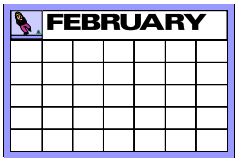
WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
威斯康星州食品规范说明

Date Marking of Potentially Hazardous, Ready-to-Eat Foods
具有潜在危险的即食食品的日期标记



- 日期标记必须用于：
  - 在零售食品店配制的、并且打算在冰箱里保存 24 小时以上的、具有潜在危险的即食食品（如用肉、蛋、乳制品等制作的冷藏食品）；或
  - 在营业加工厂制作和包装的、并且打算在冰箱里保存 24 小时以上的、具有潜在危险的即食食品。
- 保存食品的容器必须标上在打开或制作食品后7天的日期（即食品必须售出或丢弃的日期）。
- 未标记的冷冻食品包装在打开或准备食用后，如果保存超过24小时，则必须丢弃。
- 如果食品在7天期间冷冻，则必须标记食品容器，指明该食品冷冻前在冰箱里保存的天数。
- 当食品从冰箱里取出时，容器必须标记保质日期，即7减去食品冷冻前存放在冰箱里的天数。同样，该日期必须包括从冰箱取出的当天日期。
- 如果包装在放进冰箱时未正确标记，在食品必须在解冻后24小时内食用。
- 消费者不需要了解所用的日期标记系统。但是，加工食品的所有雇员必须充分了解日期标记系统及其使用方法。
- 零售店销售的熏鱼必须符合威斯康星州管理规范第 70.22 条“熏鱼标签与销售”中的日期标注、标签和温度要求。
- **免除日期标记：**
  - 陈年干酪，如切达干酪、科尔比氏干酪或瑞士干酪、一些半软干酪、以及
  - 腌制和加工产品的整个未切片部分（剩余部分保持原有包装），如波洛尼亚香肠、意大利腊肠或其它纤维素包装的香肠。