

当易坏食物长时间冷藏时，病原菌的生长将达到危险等级。为了监制和限制冷藏时间，必须标明冷藏时间，以确保食物在 7 天内消耗或丢弃。

以下情况必须标明日期：

- 现场准备的或商业用的
- 冷藏的
- 易产生细菌的
- 即食的
- 存放超过24小时的

标明食物过期时间。

在 41°F 或更低温度的情况下，食物可保存 7 天。食物准备当天，或加工食物日视为第一天。

当食物从冷冻室里拿出来时，要标明日期—即 7 天减去冷冻前的时间。

