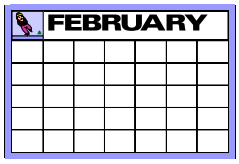
Wisconsin Food Code Fact Sheet
위스칸신주 식품 위생법 지시사항

Date Marking of Potentially Hazardous, Ready-to-Eat Foods
먹을 채비가 된 음식중 위험성있는 음식의 날짜 명시



- 날짜는 다음과 같은 용도에서 명시해 두어야 합니다:
  - 이미 만들어진 음식 중 위험성이 내재된 것들로서 (예를들어, 고기나, 계란, 우유, 버터, 치즈로 조리된 찬 음식) 소매 식품점에서 만들어졌거나, 냉장고에서 24 시간이상 보관되도록 만들어 진 음식을 말합니다;
  - 이미 만들어진 음식 중 위험성이 내재된 것들로서 식품가공공장에서 제조, 포장되고, 한번 개봉되어 냉장고에 24 시간이상 보관되고자 하는 음식을 포함합니다.
- 음식을 보관하는 용기는 음식이 한번 노출되거나, 만들어진 날짜로 부터 (해당일 포함) 7 일후, 즉 음식이 이때는 판매되거나 폐기해야 하는 날짜를 명시해 두어야 합니다.
- 명시가 안된 음식중 냉장고에서 개봉후 혹은 조리후 24 시간이상 있던 음식은 폐기시켜야 합니다.
- 음식이 냉동된 경우에는, 음식이 냉동되기전 냉장고안에서 얼마나 보관되었는지 그 날짜수를 보관용기에 기입해 명시하여야 합니다.
- 음식이 냉동실에서 꺼내지면, 사용할 때 마다의 날짜, 즉 7 에서 냉동되기전 냉장실에 음식이 있던 날짜를 빼어 음식의 보관용기에 명시해 두어야 합니다. 재차 언급하건데, 이 날짜는 냉동실에서 음식이 나온 그 날짜를 포함하고 있어야 합니다.
- 냉동실에 집어넣을 당시, 포장에 기입이 제대로 안된 경우에는, 음식이 녹고 24 시간이내에 쓰여야 합니다.
- 날짜기입방식에 있어 반드시 고객들 혹은 소비자들이 알아볼 수 있도록 할 필요는 없습니다. 하지만, 음식조리와 관련된 전 종업원들은 이런 날짜기입방식을 제대로, 충분히 알고 있어야 하고, 어떻게 이용하는 지도 알고 있어야 합니다.
- 소매점에서 판매된 훈제된 생선은 위스칸신주 주행정법 훈제된 생선의 명시와 판매령에 상술된 바와 같이 날짜, 레이블, 즉 명시, 온도 요구사항등을 준수해야 합니다.
- **날짜 기입에 있어서의 예외사항**:
  - 오래된 딱딱한 치즈, 즉 체다, 콜비, 스위스, 그리고 반 부드러운 치즈종류들;
  - 원품이 케이스에 담겨 보존처리, 가공된 잘라지지 않고 전체가 다 있는 것으로 볼로니아 쏘세지, 살라미 쏘세지, 그 밖의 셀룰로즈 방식으로 케이스된 쏘세지 종류가 여기에 해당.