在机构内*制备*或*开封/未密封*的商业包装内的低温即食的 Time/Temperature Control for Safety （TCS，安全时间/温度控制）食品，必须在七天内予以供应、销售、冷冻或废弃，以减少*李斯特*菌。储存超过 24 小时的冷藏 TCS 食品必须标明制备/打开日期或废弃日期，以确保其在 **7 天**内予以使用或冷冻。提供本文件旨在帮助审查程序以及培训工作人员。请查看第 2 页，了解豁免食品清单。

工具包：日期标记

**注意：**请使用本文件来帮助您的机构保持 Active Managerial Control （AMC，主动管理控制）。请务必与[当地卫生管辖部门](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以获得任何必要的补充信息或批准。

|  |
| --- |
| **第 1 部分：食品机构信息** |
| **机构名称**      | **电话**      |
| **街道（实际地址）**      | **城市**      | **邮编**      | **电子邮件地址**      |
| **联系人姓名**      | **职务/职位**      |
| **第 2 部分：菜单评估**审查豁免食品清单。在您制备或打开包装后，检查保存*超过 24 小时*的低温 TCS 食品。 |
| [ ]  熟食肉（已打开包装） | [ ]  软质或半软质奶酪（如布里奶酪、奶油奶酪、利可达） |
| [ ]  巴氏杀菌奶（已打开包装） | [ ] 自制沙拉（如菜园菜/生菜、土豆、通心粉） |
| [ ]  切好的农产品（如内部切好的瓜或生菜） | [ ]  煮熟和冷冻的食品：      |
| [ ] 自制调味品：       | [ ]  其他：       |
| **第 3 部分：日期标记方法** |
| **选择已使用的标记方法 选择将要使用的日期**[ ]  贴纸 [ ]  制备日期/容器打开日[ ]  颜色代码 [ ]  可用日/废弃日/最后日期[ ]  标记 [ ]  冷冻/解冻日期（如果为冷冻，则必须包括在内）[ ] 其他：      [ ]  其他：       |
| **第 4 部分：验证** |
| 谁负责验证程序是否被正确遵循？应每天均对程序进行核查验证。请选择所有适用项。[ ]  负责人/经理 [ ]  厨师 [ ]  服务员 [ ]  其他:       |
| [ ]  **温度监测*** 确保冰箱保持食品在 41°F （5°C）或以下

[ ]  **所需的 TCS 食品上有适当的日期标记*** 保存时间超过 24 小时的 TCS 食品会被标记出来
* 冷冻的食品在标签上应注明首次制备日期和冷冻/解冻日期
* 混合食品应保持最早制备成分的日期标记
* 没有标记或超过日期标记的食品会予以废弃
 |
| **第 5 部分：员工培训** |
| **员工培训：**员工必须接受适当的培训。请选择所有适用项 |
| [ ]  | 如何对员工进行培训？[ ]  阅读并签署文件 [ ]  标记系统和废弃要求 [ ]  其他：       |
| [ ]  | 员工多久接受一次培训？[ ]  入职时 [ ]  每年 [ ]  当观察到错误时 [ ]  其他：       |
| **第 6 部分：指定场所的其他信息** |
|       |
| **第 7 部分：签名** |
| 计划编制人员：       |
|                    |
| 签名 日期 | 正楷书写姓名 电话号码 |

DOH 333-286 March 2022 Simplified Chinese



工具包：奶酪和豁免食品的日期标记

|  |
| --- |
| **软质和软质浸渍奶酪需要标记日期** |
| **现场切片或开封的奶酪必须标明日期并在 7 天内予以使用。** |
| *常见的奶酪均以****黑体字****列出。* |
| 阿连特茹高山阿纳里面包师班伯里巴贝雷贝尔佩斯贝拉米兰邦登**布里** | 剑桥**卡蒙伯尔****小屋**库洛米耶**奶油**克雷琴察达门农夫费米**菲达** | 福马盖勒古尔奈利瓦罗梅特米诺蒙多尔**莫札瑞拉****纽夏特****克索布兰可** | 叶芝士乡村奶酪普纳奶酪**墨西哥软奶酪**普罗瓦图拉**里科塔**斯卡莫扎维利尔斯沃德 |
| **日期标记的豁免** |
| **以下食品不需要标记日期。** |
| * 非 TCS 食品
* 冷藏少于 24 小时的 TCS 食品
* 非即食的 TCS 食品
* 密封的商业包装内的 TCS 食品
* 贝类食品（带壳的牡蛎、蛤蜊、贻贝）
* 市场上制备的熟食沙拉
 | * 硬奶酪（参见以下样本）
* 低水分半软质奶酪（参见以下样本）
* 含菌类乳制品（酸奶、酸奶油、酪乳）
* 耐贮存、发酵和盐腌肉类 （参见以下样本）
* 腌制鱼类（腌制鲱鱼和干/盐渍鳕鱼）
 |
| **不需要标记日期的硬奶酪例子。**含有 39% 或更少的水分。 |
| 阿萨德罗阿伯塔姆阿彭策尔阿齐亚戈（中熟型或老熟型）布拉切达克里斯塔琳娜科尔比伊丹科提加 | 科蒂亚库恩德比埃曼塔英国乳业热克斯（蓝纹）格洛斯特杰托斯特格鲁耶尔赫尔夫 | 拉普兰洛林瓦哈卡帕尔玛佩科里诺墨西哥奶酪奇瓦瓦墨西哥奶酪罗曼内洛罗马诺 | 里贾诺硬奶酪 萨森尼奇（蓝纹）斯蒂尔顿（蓝纹）瑞士奶酪蒂纳尔（蓝纹）维泽温斯利代尔（蓝纹） |
| **不需要标记日期的半软质奶酪例子。** 含有 39-50% 的水分。 |
| 阿齐亚戈软质巴特马特贝莱莱（蓝纹）蓝纹布里克卡莫松尚泰尔伊丹 | 芳提娜戈贡佐拉（蓝纹）豪达德比哈瓦蒂柯尼克斯林堡米兰诺 | 曼切戈蒙特里芒斯特奥卡波尔萨鲁普罗沃洛内球芝士墨西哥奶酪 | 罗比奥勒罗克福干酪（蓝纹）萨姆斯岛奶酪提尔西特特拉普斯 |
| **不需要标记日期的熟食肉类例子。**以下是保质期内的发酵或盐腌食品。 |
| 巴斯图尔玛布雷索拉卡波科洛意大利辣香肠干意大利腊肠 | 意大利熏火腿乡村腌制火腿帕尔玛火腿 |

如欲索取本文件的其他版本格式，请致电 1-800-525-0127。耳聋或重听人士请拨 711 （Washington Relay） 或发送电子邮件至 civil.rights@doh.wa.gov。