Охлажденные, готовые к употреблению продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности (TCS), *приготовленные* в заведении общественного питания или в *распакованной/раскрытой* серийной упаковке, необходимо подавать, продавать, замораживать или утилизировать в течение семи дней, чтобы уменьшить размножение бактерии *Listeria*. Охлажденные продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые хранились более 24 часов, необходимо маркировать датой приготовления/вскрытия или датой приготовления, чтобы убедиться, что их употребили или использовали в течение **семи дней**. Этот документ предоставлен, чтобы способствовать процедурам проверки и обучению персонала. Список исключенных продуктов питания см. на стр. 2.

Сборник материалов. Маркировка даты

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы способствовать постоянному осуществлению активный административный контроль (AMC) на своем предприятии. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |
| --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** |
| **Название заведения**      | **Телефон**      |
| **Улица (физический адрес)**      | **Город**      | **Индекс**      | **Адрес эл. почты**      |
| **Имя контактного лица**      | **Звание**/**должность**      |
| **Раздел 2. Оценка меню**Ознакомьтесь со списком исключенных продуктов. Проверьте охлажденные продукты категории TCS, которые вы храните *более 24 часов* после приготовления или открытия упаковки. |
| [ ]  Мясные деликатесы (вскрытая упаковка) | [ ]  Мягкие или полутвердые сыры (например, бри, сливочный сыр, рикотта) |
| [ ]  Пастеризованное молоко (вскрытая упаковка) | [ ]  Домашние салаты (например, садовой/из салата латука, картофельный, салат с макаронами) |
| [ ]  Свежесобранные продукты (например, дыня или сорванный на огороде салат латук) | [ ]  Вареные и охлажденные продукты:       |
| [ ]  Домашние заправки:       | [ ]  Другое:       |
| **Раздел 3. Метод маркировки даты** |
| **Выберите применяемый метод маркировки Выберите дату, которая будет использована**[ ]  Наклейка [ ]  Дата/день приготовления/открытия упаковки[ ]  Цветовой код [ ]  Крайний срок/день сервировки/утилизации[ ]  Маркер [ ]  Дата заморозки/разморозки (необходимо указать, если продукт заморожен)[ ]  Другое:       [ ]  Другое:       |
| **Раздел 4. Проверка** |
| Кто будет осуществлять проверку правильного выполнения процедуры? Процедуру следует проверять ежедневно. Выберите все подходящие варианты.[ ]  Ответственное лицо/менеджер [ ]  Повар [ ]  Официант [ ]  Другое:       |
| [ ]  **Контроль температуры*** Убедитесь, что продукты хранятся в холодильнике при температуре в 41 °F (5 °C) или ниже

[ ]  **Соответствующие обозначения даты на продуктах категории TCS*** Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые хранились больше 24 часов, подлежат маркировке
* У замороженных продуктов на этикетке сначала указана дата приготовления, а затем дата заморозки/разморозки
* На смешанных продуктах указана дата, которая касается ингредиента, приготовленного раньше всего
* Немаркированные или просроченные продукты необходимо выбросить
 |
| **Раздел 5. Обучение сотрудников** |
| **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны пройти надлежащее обучение. Выберите все подходящие варианты |
| [ ]  | Как сотрудники проходят обучение?[ ]  Читают и подписывают документ [ ]  Система маркирования и требования к утилизации [ ]  Другое:       |
| [ ]  | Как часто сотрудники проходят обучение?[ ]  При поступлении на работу [ ]  Ежегодно [ ]  При обнаружении ошибок [ ]  Другое:       |
| **Раздел 6. Дополнительная информация о заведении** |
|       |
| **Раздел 7. Подпись** |
| Лицо, ответственное за подготовку плана:       |
|                    |
| Подпись Дата | Имя печатными буквами Телефон |

DOH 333-286 March 2022 Russian



Сборник материалов. Маркировка даты для сыра и исключенных продуктов

|  |
| --- |
| **Для мягких сыров и сыров с плесенью требуется маркировка даты** |
| **Сыры в открытых упаковках или нарезанные в заведении общественного питания необходимо маркировать датой и употребить в течение 7 дней.** |
| *Популярные сорта сыра выделены* ***жирным шрифтом.*** |
| АлентежуАльпинАнариБейкерсБанбериБарбериБель ПаэзеБелла МиланоБондон**Бри** | Кембридж**Камамбер****Домашний**Куломье**Сливочный**КрещенцаДаменФермерскийФерме**Фета** | ФормажельГурнеЛивароМетрМиньотМон-д’Ор**Моцарелла****Нёшатель****Кесо бланко** | Кесо де хоха Кесо дель паисКесо де пуна**Кесо фреско**Проватура**Рикотта**СкаморцаВильеВуа |
| **Исключения для маркировки даты** |
| **Для указанных ниже продуктов не требуется маркировка даты.** |
| * Продукты, которые не относятся к категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности
* Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые хранились в холодильнике менее 24 часов
* Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые не готовы к употреблению
* Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности в герметичной, серийной упаковке
* Морепродукты (устрицы в скорлупе, моллюски, мидии)
* Приготовленные в коммерческих целях изысканные салаты
 | * Твердые сыры (см. примеры ниже)
* Полутвердые сыры с низкой влажностью (см. примеры ниже)
* Кисломолочные продукты (йогурт, сметана, пахта)
* Продукты длительного хранения, ферментированные и соленые мясные изделия (см. примеры ниже)
* Консервированная рыба (маринованная сельдь, вяленная или соленая треска)
 |
| **Примеры твердых сортов сыра, для которых не требуется маркировка даты.** Содержат 39 % и меньше влаги. |
| АсадероАбертамАппенцеллерАзиаго средний или старыйБраЧеддерКристалиннаКолбиЭдамКотиха Аньехо | КотихаКунДербиЭмменталерАнглийский дэйриЖекс (с синими прожилками)ГлостерГьетостГрюйерЭрв | ЛапландскийЛотарингияОахакаПармезанПекориноКесо анехоКесо чихуахуаКесо де пренсаРоманеллоРомано | РеджаноСапсагоСассенаж (с голубыми прожилками)Стилтон (с голубыми прожилками)ШвейцарскийТиньяр (с голубыми прожилками)ВизеУэнслидейл (с голубыми прожилками) |
| **Примеры полутвердых сортов сыра, для которых не требуется маркировка даты.** Содержат 39–50 % влаги. |
| Азиаго мягкийБаттельматтБельле (с голубыми прожилками)СинийБрикКамосумШантельЭдам | ФронтинаГоргондзола (с голубыми прожилками)ГудаДербиХавартиКонингказеЛимбургерМилано | МанчегоМонтерейМюнстерОкаПор-дю-СалюПроволонеКесо де болаКесо де ла тьерра | РоббиолеРокфор (с голубыми прожилками)СамсёТильзитерТраппист |
| **Примеры мясных деликатесов, для которых не требуется маркировка даты.** Ниже приведены продукты длительного хранения, ферментированные и соленые мясные изделия. |
| БастурмаБреазолаКоппа/капоколлоПепперониСухая салями | ПрошуттоДеревенская ветчинаПармская ветчина |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov.