Ang pagkaing malamig, handa nang kainin na Kontrolado ang Oras/Temperatura para sa Kaligtasan (TCS) na *inihanda* sa establisimyento o nasa *bukas/hindi selyadong* komersiyal na pakete ay dapat ihain, ibenta, pagyeluhin, o itapon sa loob ng pitong araw para mabawasan ang bakteryang *Listeria*. Ang pagkaing Kontrolado ang Oras/Temperatura para sa Kaligtasan na inilagay sa refrigerator at itinabi nang higit sa 24 oras ay dapat markahan ng petsa ng paghahanda/pagbukas o petsa ng pagtapon para tiyaking magagamit o pagyeyeluhin ito sa loob ng **pitong araw**. Ibinibigay ang dokumentong ito para makatulong na suriin ang mga pamamaraan at bigyan ng pagsasanay ang mga kawani. Tingnan ang pahina 2 para sa listahan ng hindi kasamang pagkain.

Toolkit: Pagmarka ng Petsa

**Tandaan**: Gamitin ang dokumentong ito para tulungan ang iyong establisimyento na mapanatili ang Aktibong Pagkontrol ng Pamunuan (AMC) Siguruhing makikipagtulungan sa iyong [lokal na hurisdiksyon sa kalusugan](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para sa anumang karagdagang impormasyon o pag-apruba kung kailangan.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seksiyon 1: Impormasyon ng Establisimyento ng Pagkain** | | | | | |
| **Pangalan ng Establisimyento** | | | | **Telepono** | |
| **Kalye (Pisikal na Address)** | | | **Lungsod** | **ZIP** | **Email** |
| **Pangalan ng Contact** | | | **Titulo / Posisyon** | | |
| **Seksiyon 2**: **Pagsusuri sa Menu**  Suriin ang listahan ng hindi kasamang pagkain. Lagyan ng check ang malamig na pagkaing TCS na itinatabi mo nang *higit sa 24 oras* pagkatapos mong ihanda o buksan ang pakete. | | | | | |
| Deli meat (bukas na pakete) | | Malambot o medyo malambot na keso (gaya ng brie, cream cheese, ricotta) | | | |
| Pasteurized na gatas (bukas na pakete) | | Salad na gawa sa bahay (gaya ng garden/lettuce, potato, macaroni) | | | |
| Hiwang bunga (gaya ng melon o letsugas na hiniwa sa bahay) | | Luto at pinalamig na pagkain: | | | |
| Dressing na gawa sa bahay: | | Iba pa: | | | |
| **Seksiyon 3**: **Paraan ng Pagmarka ng Petsa** | | | | | |
| **Piliin ang gagamiting paraan ng pagmarka Piliin ang petsang gagamitin**  Sticker  Petsa/araw ng paghahanda/pagbukas sa lalagyan  Color code  Huling petsa/araw ng paghahain/pagtapon  Marker  Petsa ng pagpapayelo/pagpapatunaw ng yelo (dapat isama kung pinagyelo)  Iba pa:        Iba pa: | | | | | |
| **Seksiyon 4: Pagberipika** | | | | | |
| Sino ang megbeberipika kung nasusunod nang tama ang pamamaraan? Dapat beripikahin ang pamamaraan araw-araw. Piliin ang lahat ng angkop.  PIC/Manager  Cook  Server  Iba pa: | | | | | |
| **Pagsubaybay sa Temperatura**   * Tiyaking napananatili ang pagkain sa 41°F(5°C) o mas mababa sa loob ng refrigerator   **Nakalagay ang wastong marka ng petsa sa iniaatas na pagkaing Kontrolado ang Oras/Temperatura para sa Kaligtasan**   * May marka ang pagkaing Kontrolado ang Oras/Temperatura para sa Kaligtasan na itinabi nang mas matagal sa 24 oras * Kasama sa label ng pagkaing pinagyelo ang unang araw ng paghahanda at ang mga petsa ng pagpapayelo/pagpapatunaw ng yelo * Ang magkakahalong pagkain ay may marka ng petsa ng sangkap na pinakamaagang inihanda * Itinatapon ang pagkaing walang marka o lampas na sa markang petsa | | | | | |
| **Seksiyon 5**: **Pagsasanay sa Empleyado** | | | | | |
| **Pagsasanay sa Empleyado**: Dapat bigyan ang mga empleyado ng wastong pagsasanay. Piliin ang lahat ng angkop. | | | | | |
|  | Paano binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyado?  Pagbasa at pagpirma sa dokumento  Mga kailangan sa sistema ng pagmarka at pagtapon  Iba pa: | | | | |
|  | Gaano kadalas binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyado?  Kapag na-hire  Taon-taon  Kapag may napansing mali  Iba pa: | | | | |
| **Seksiyon 6**: **Karagdagang Impormasyong Partikular sa Pasilidad** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Seksiyon 7: Pirma** | | | | | |
| Ang plano ay inihanda ni: | | | | | |
|  | | | | | |
| Pirma Petsa | | | Naka-print na Pangalan Telepono | | |

DOH 333-286 March 2022 Tagalog



Toolkit: Pagmarka ng Petsa para sa Keso at Hindi Kasamang Pagkain

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kailangang Markahan ng Petsa ang Malambot at Soft-Ripened na Keso** | | | |
| **Ang mga kesong hiniwa sa lugar o nasa bukas na pakete ay dapat markahan ng petsa at gamitin sa loob ng 7 araw**. | | | |
| *Nakalista ang mga karaniwang keso sa* ***bold font****.* | | | |
| Alemtejo  Alpin  Anari  Bakers  Banbury  Barberey  Bel Paese  Bella Milano  Bondon  **Brie** | Cambridge  **Camembert**  **Cottage**  Coulommiers  **Cream**  Crescenza  Damen  Farmers  Ferme  **Feta** | Formagelle  Gournay  Livarot  Maitre  Mignot  Mont d’Or  **Mozzarella**  **Neufchatel**  **Queso Blanco** | Queso de Hoja  Queso del Pais  Queso de Puna  **Queso Fresco**  Provatura  **Ricotta**  Scamorze  Villiers  Void |
| **Hndi Kasama sa Pagmarka ng Petsa** | | | |
| **Ang mga sumusunod na pagkain ay hindi kailangang markahan ng petsa**. | | | |
| * Pagkaing NonTCS * Pagkaing TCS na itinabi sa refrigerator nang wala pang 24 oras * Pagkaing TCS na hindi handang kainin * Pagkaing TCS na nasa selyadong komersiyal na pakete * Shellstock (talaba, tulya, tahong na nasa shell) * Deli salad na komersiyal na inihanda | | * Matitigas na keso (tingnan ang mga halimbawa sa ibaba) * Medyo malambot na keso, may kaunting moisture (tingnan ang mga halimbawa sa ibaba) * Cultured dairy (yogurt, sour cream, buttermilk) * Puwedeng patagalin sa shelf, binuro, at inasnang karne  (tingnan ang mga halimbawa sa ibaba) * Pinreserbang isda (pickled herring at dinaing/inasnang cod) | |
| **Mga halimbawa ng matigas na keso na hindi kailangang markahan ng petsa**. May moisture na 39% o mas kaunti. | | | |
| Asadero  Abertam  Appenzeller  Asiago medium o old  Bra  Cheddar  Christalinna  Colby  Edam  Cotija Anejo | Cotija  Coon  Derby  Emmentaler  English Dairy  Gex (blue-veined)  Gloucester  Gjetost  Gruyere  Herve | Lapland  Lorraine  Oaxaca  Parmesan  Pecorino  Queso Anejo  Queso Chihuahua  Queso de Prensa  Romanello  Romano | Reggiano  Sapsago  Sassenage (blue veined)  Stilton (blue veined)  Swiss  Tignard (blue veined)  Vize  Wensleydale (blue veined) |
| **Mga halimbawa ng medyo malambot na keso na hindi kailangang markahan ng petsa**. May 39-50% moisture. | | | |
| Asiago soft  Battelmatt  Bellelay (blue veined)  Blue  Brick  Camosum  Chantelle  Edam | Fontina  Gorgonzola (blue veined)  Gouda  Derby  Havarti  Konigskase  Limburger  Milano | Manchego  Monterey  Muenster  Oka  Port du Salut  Provolone  Queso de Bola  Queso de la Tierra | Robbiole  Roquefort (blue veined)  Samsoe  Tilsiter  Trappist |
| **Mga halimbawa ng deli meat na hindi kailangang markahan ng petsa**. Ang mga sumusunod ay puwedeng patagalin sa shelf at binuro o inasnan. | | | |
| Basturma  Breasaola  Coppa/Capocollo  Pepperoni  Dry salami | | Prosciutto  Country-cured ham  Parma ham | |

Upang hilingin ang dokumentong ito sa ibang format, tumawag sa 1-800-525-0127. Para sa mga customer na bingi o nahihirapang makarinig, mangyaring tumawag sa 711 (Washington Relay) o mag-email sa civil.rights@doh.wa.gov.