Thực phẩm đông lạnh, thực phẩm ăn liền yêu cầu Time/Temperature Control for Safety (TCS, Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ để Sử Dụng An Toàn) được *chế biến* tại cơ sở hoặc trong bao bì thương mại *đã mở/chưa niêm phong* phải được phục vụ, bán, đông lạnh hoặc loại bỏ trong vòng bảy ngày để giảm thiểu việc nhiễm vi khuẩn *Listeria*. Thực phẩm TCS trong tủ lạnh được lưu trữ hơn 24 giờ phải được đánh dấu ngày chế biến/ngày mở hoặc ngày loại bỏ để đảm bảo thực phẩm đó được sử dụng hoặc đông lạnh trong vòng **bảy ngày**. Tài liệu này được cung cấp để hỗ trợ xem xét các quy trình và đào tạo nhân viên. Xem trang 2 để biết danh sách các thực phẩm miễn trừ.

Bộ công cụ: Đánh Dấu Ngày

**Lưu ý:** Sử dụng tài liệu này để giúp cơ sở của quý vị duy trì Active Managerial Control (AMC, Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực). Đảm bảo rằng quý vị làm việc với [cơ quan y tế địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) đối với bất kỳ thông tin bổ sung hoặc phê duyệt nào cần thiết.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phần 1: Thông Tin Cơ Sở Thực Phẩm** | | | | | |
| **Tên Cơ Sở** | | | | **Điện Thoại** | |
| **Đường (Địa Chỉ Thực Tế)** | | | **Thành Phố** | **ZIP** | **Email** |
| **Tên Người Tiếp Xúc** | | | **Chức Vụ/Vị Trí** | | |
| **Phần 2: Đánh Giá Bảng Chọn**  Xem xét danh sách các thực phẩm miễn trừ. Chọn thực phẩm TCS đông lạnh mà quý vị đã lưu giữ trong *hơn 24 giờ sau* khi chế biến hoặc mở gói. | | | | | |
| Thịt nguội (đã mở) | | Phô mai mềm hoặc hơi mềm (như phô mai brie, phô mai kem, phô mai ricotta) | | | |
| Sữa tiệt trùng (đã mở) | | Salad tự làm (như xà lách/rau diếp, khoai tây, mì ống) | | | |
| Sản phẩm thái sẵn (như dưa hoặc rau diếp thái trong nhà) | | Thực phẩm đã nấu chín và để nguội: | | | |
| Nước sốt tự làm: | | Khác: | | | |
| **Phần 3: Phương Pháp Đánh Dấu Ngày** | | | | | |
| **Chọn phương pháp đánh dấu được sử dụng Chọn ngày sẽ được sử dụng**  Nhãn dán  Ngày/ngày chế biến/mở hộp chứa  Ký hiệu bằng màu sắc  Ngày sử dụng cuối/ngày sử dụng/loại bỏ  Đánh dấu  Ngày đông lạnh/rã đông (phải bao gồm nếu là thực phẩm đông lạnh)  Khác:        Khác: | | | | | |
| **Phần 4: Xác Minh** | | | | | |
| Ai sẽ xác minh quy trình đang được thực hiện một cách chính xác? Quy trình cần được xác minh hàng ngày. Chọn tất cả câu trả lời phù hợp.  Người phụ trách/Quản lý  Đầu bếp  Nhân viên phục vụ  Khác: | | | | | |
| **Giám Sát Nhiệt Độ**   * Đảm bảo tủ lạnh giữ thực phẩm ở nhiệt độ 41°F (5°C) trở xuống   **Đánh dấu ngày thích hợp trên thực phẩm TCS bắt buộc**   * Thực phẩm TCS giữ lâu hơn 24 giờ phải được đánh dấu * Thực phẩm được đông lạnh bao gồm ngày đầu tiên chế biến và ngày đông lạnh/rã đông trên nhãn * Thực phẩm hỗn hợp đánh dấu ngày của thành phần được chế biến sớm nhất * Thực phẩm không được đánh dấu hoặc quá hạn sử dụng sẽ bị loại bỏ | | | | | |
| **Phần 5: Đào Tạo Nhân Viên** | | | | | |
| **Đào Tạo Nhân Viên:** Nhân viên phải được đào tạo đúng cách. Chọn tất cả câu trả lời phù hợp | | | | | |
|  | Các nhân viên được đào tạo như thế nào?  Đọc hiểu & ký tên vào tài liệu  Hệ thống đánh dấu và các yêu cầu về loại bỏ  Khác: | | | | |
|  | Tần suất đào tạo nhân viên?  Tại thời điểm tuyển dụng  Hàng năm  Khi nhận thấy có sai phạm  Khác: | | | | |
| **Phần 6: Thông Tin Bổ Sung về Cơ Sở Cụ Thể** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Phần 7: Chữ ký** | | | | | |
| Người chuẩn bị kế hoạch: | | | | | |
|  | | | | | |
| Chữ ký Ngày | | | Tên Viết Hoa Điện thoại | | |

DOH 333-286 March 2022 Vietnamese



Bộ công cụ: Đánh Dấu Ngày cho Phô Mai & Thực Phẩm Miễn Trừ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Phô Mai Mềm và Rất Mềm Cần Được Đánh Dấu Ngày** | | | |
| **Phô mai được cắt lát tại chỗ hoặc đã mở bao bì phải được đánh dấu ngày và sử dụng trong vòng 7 ngày.** | | | |
| *Các loại phô mai phổ biến được liệt kê bằng* ***chữ in đậm.*** | | | |
| Phô mai vùng Alentejo  Phô mai Anari  Phô mai que ăn liền Bakers  Phô mai thị trấn Banbury  Barberey  Phô mai mềm Bel Paese  Bella Milano  Bondon  **Phô mai Brie** | Cambridge  **Phô mai Camembert**  **Phô mai tươi Cottage**  Phô mai Coulommiers  **Phô mai kem**  Phô mai tươi Crescenza  Damen  Phô mai tươi Farmers  Ferme  **Phô mai Feta** | Formagelle  Phô mai Gournay  Phô mai từ sữa bò Livarot  Maitre  Mignot  Phô mai từ sữa bò Mont d’Or  **Phô mai sợi Mozzarella**  **Phô mai từ sữa bò Neufchatel**  **Phô mai trắng Queso Blanco** | Queso de Hoja  Queso del Pais  Queso de Puna  **Phô mai trắng Queso Fresco**  Phô mai Provatura  **Phô mai Ricotta**  Phô mai Scamorze  Villiers  Void |
| **Trường Hợp Miễn Đánh Dấu Ngày** | | | |
| **Các loại thực phẩm sau đây không bắt buộc phải đánh dấu ngày.** | | | |
| * Thực phẩm không phải TCS * Thực phẩm TCS được giữ trong tủ lạnh ít hơn 24 giờ * Thực phẩm TCS không ăn liền * Thực phẩm TCS trong bao bì thương mại, còn niêm phong * Thực phẩm từ động vật có vỏ (hàu, sò, trai nguyên vỏ) * Salad nguội chế biến sẵn | | * Phô mai cứng (xem mẫu bên dưới) * Phô mai hơi mềm, có độ ẩm thấp (xem mẫu bên dưới) * Sản phẩm lên men từ sữa (sữa chua, kem chua, sữa bơ) * Các loại thịt được bảo quản trong hộp, lên men và ướp muối  (xem mẫu bên dưới) * Cá bảo quản (cá trích ngâm và cá tuyết khô/muối) | |
| **Ví dụ về phô mai cứng không yêu cầu phải đánh dấu ngày.** Chứa 39% hoặc có ít độ ẩm. | | | |
| Phô mai Asadero  Phô mai từ sữa cừu Abertam  Phô mai Appenzeller  Phô mai từ sữa bò Asiago tuổi thọ ngắn hoặc lâu năm  Phô mai Bra  Phô mai Cheddar  Christalinna  Pho mát Colby  Phô mai Edam  Phô mai từ sữa dê Cotija Anejo | Phô mai Cotija  Coon  Phô mai Derby  Phô mai Emmentaler  English Dairy  Phô mai xanh Gex (có đường vân màu xanh lam)  Phô mai Gloucester  Gjetost  Phô mai Gruyere  Phô mai Herve | Lapland  Phô mai kem mặn vùng Lorraine  Phô mai Oaxaca  Pho mát Parmesan  Phô mai Pecorino  Phô mai Queso Anejo  Phô mai Queso Chihuahua  Queso de Prensa  Phô mai Romanello  Phô mai Romano | Phô mai Reggiano  Phô mai Sapsago  Phô mai xanh Sassenage (có đường vân màu xanh lam)  Phô mai xanh Stilton (có đường vân màu xanh lam)  Phó mát Thụy Sĩ  Tignard (có đường vân màu xanh lam)  Vize  Phô mai Wensleydale (có đường vân màu xanh lam) |
| **Ví dụ về phô mai hơi mềm không yêu cầu phải đánh dấu ngày.** Độ ẩm 39-50%. | | | |
| Phô mai Asiago mềm  Phô mai Battelmatt  Phô mai Bellelay (có đường vân màu xanh lam)  Phô mai xanh  Phô mai Brick  Camosum  Chantelle  Phô mai Edam | Phô mai từ sữa bò Fontina  Pô mai xanh Gorgonzola (có đường vân màu xanh lam)  Phô mai Gouda  Phô mai Derby  Phô mai Havarti  Konigskase  Phô mai Limburger  Milano | Phô mai Manchego  Phô mai Monterey  Phô mai Muenster  Phô mai Oka  Phô mai Port du Salut  Pho mát Provolone  Queso de Bola  Queso de la Tierra | Phô mai Robbiole  Phô mai xanh Roquefort (có đường vân màu xanh lam)  Phô mai Samsoe  Phô mai Tilsiter  Phô mai Trappist |
| **Ví dụ về thịt nguội không yêu cầu phải đánh dấu ngày.** Sau đây là các sản phẩm đóng hộp và được lên men hoặc ướp muối. | | | |
| Thịt bò sấy khô Basturma  Thịt bò muối Breasaola  Thịt heo nguội Coppa/Capocollo  Xúc xích Pepperoni  Xúc xích sấy khô Dry salami | | Giăm bông treo khô Prosciutto  Giăm bông Country-cured  Giăm bông Parma | |

Để yêu cầu tài liệu này ở các định dạng khác, hãy gọi 1-800-525-0127. Khách hàng bị khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay) hoặc gửi email đến [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).