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****.* |
| AlemtejoAlpinAnariBakersBanburyBarbereyBel PaeseBella MilanoBondon**Brie** | Cambridge**Camembert****Cottage**Coulommiers**Cream**CrescenzaDamenFarmersFerme**Feta** | FormagelleGournayLivarotMaitreMignotMont d’Or**Mozzarella****Neufchatel****Queso Blanco** | Queso de Hoja Queso del PaisQueso de Puna**Queso Fresco**Provatura**Ricotta**ScamorzeVilliersVoid |
| **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. |
| AsaderoAbertamAppenzellerAsiago medium o oldBraCheddarChristalinnaColbyEdamCotija Anejo | CotijaCoonDerbyEmmentalerEnglish DairyGex (blue-veined)GloucesterGjetostGruyereHerve | LaplandLorraineOaxacaParmesanPecorinoQueso AnejoQueso ChihuahuaQueso de PrensaRomanelloRomano | ReggianoSapsagoSassenage (blue veined)Stilton (blue veined)SwissTignard (blue veined)VizeWensleydale (blue veined) |
| **Mga halimbawa ng medyo malambot na keso na hindi kailangang markahan ng petsa**. May 39-50% moisture. |
| Asiago softBattelmattBellelay (blue veined)BlueBrickCamosumChantelleEdam | FontinaGorgonzola (blue veined)GoudaDerbyHavartiKonigskaseLimburgerMilano | ManchegoMontereyMuensterOkaPort du SalutProvoloneQueso de BolaQueso de la Tierra | RobbioleRoquefort (blue veined)SamsoeTilsiterTrappist |
| **Mga halimbawa ng deli meat na hindi kailangang markahan ng petsa**. Ang mga sumusunod ay puwedeng patagalin sa shelf at binuro o inasnan. |
| BasturmaBreasaolaCoppa/CapocolloPepperoniDry salami | ProsciuttoCountry-cured hamParma 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.