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](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)。