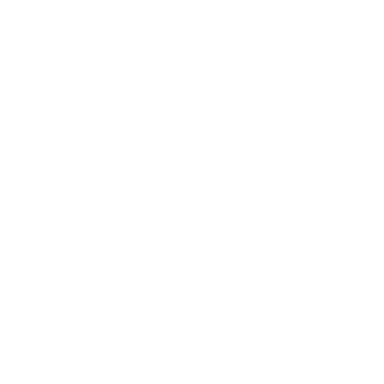
*리스테리아* 박테리아를 줄이기 위해 시설에서 또는 *개봉/밀봉되지 않은* 상업용 패키지로 준비된 차가운 즉석섭취 Time/Temperature Control for Safety (TCS, 안전을 위한 온도/시간 조절) 식품은 7일 이내에 제공, 판매, 냉동 또는 폐기해야 합니다. 24시간 이상 보관된 냉장 TCS 식품은 **7일** 이내에 사용하거나 냉동할 수 있도록 준비/개봉 날짜 또는 폐기 날짜를 표기해야 합니다. 본 문서는 절차를 검토하고 종업원을 교육하는 데 도움이 되도록 제공됩니다. 면제 식품 목록은 2페이지를 참조하십시오.

툴킷: 날짜 표기

**참고:** 시설에서 Active Managerial Control(AMC, 적극적 관리 제어)를 유지관리할 수 있게 본 문서를 사용하십시오. 반드시 [관할 보건소](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)와 협력해 추가 정보나 필요에 따라 승인을 받으시기 바랍니다.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **섹션 1: 식품시설 정보** | | | | | |
| **시설명** | | | | **전화** | |
| **거리(실제 주소)** | | | **시** | **우편번호** | **이메일** |
| **담당자 성명** | | | **직위/직책** | | |
| **섹션 2: 메뉴 평가**  면제 식품 목록을 검토하십시오. 포장을 뜯거나 개봉한 후 *24시간 이상* 보관한 차가운 TCS 식품을 확인하십시오. | | | | | |
| 육가공품(개봉된 포장) | | 연질 또는 반연질 치즈(브리, 크림 치즈, 리코타 등) | | | |
| 저온 살균 우유 (개봉된 포장) | | 홈메이드 샐러드(가든/양상추, 감자, 마카로니 샐러드 등) | | | |
| 절단 농산물(자체 절단 멜론 또는 상추) | | 조리 및 저온보관 식품: | | | |
| 홈메이드 드레싱: | | 기타: | | | |
| **섹션 3: 날짜 표기 방법** | | | | | |
| **사용된 마킹 방법 선택 사용할 날짜 선택**  스티커  준비/용기 개봉 날짜/요일  색별 표식  서비스 제공/폐기 마지막 날짜/요일  표기  냉동/해동 날짜(냉동일 경우 반드시 포함)  기타:        기타: | | | | | |
| **섹션 4: 인증** | | | | | |
| 절차가 올바르게 수행되고 있는지 확인할 사람은 누구입니까? 절차는 매일 확인해야 합니다. 해당 사항을 모두 선택해 주십시오.  담당자/매니저  조리사  서버  기타: | | | | | |
| **온도 모니터링**   * 냉장고가 식품을 41°F(5°C) 이하로 유지하는지 확인합니다   **필수 TCS 식품에 적절한 날짜 표기**   * 24시간 이상 보관된 TCS 식품은 표기가 되어 있어야 함 * 냉동식품은 라벨에 최초 준비 날짜와 냉동/해동 날짜를 포함함 * 혼합 식품은 가장 먼저 준비된 재료의 날짜 표기를 유지함 * 미표기 또는 날짜 표기가 지난 식품은 폐기함 | | | | | |
| **섹션 5: 직원 교육** | | | | | |
| **직원 교육:** 직원은 적절하게 교육을 받아야 합니다. 해당 사항을 모두 선택해 주십시오. | | | | | |
|  | 직원 교육은 어떻게 이루어집니까?  문서 읽기 및 서명  표기 시스템 및 폐기 요건  기타: | | | | |
|  | 직원 교육은 얼마나 자주 이루어집니까?  채용 시  매년  실수 발견 시  기타: | | | | |
| **섹션 6: 추가 시설별 정보** | | | | | |
|  | | | | | |
| **섹션 7: 서명** | | | | | |
| 계획 준비자: | | | | | |
|  | | | | | |
| 서명 날짜 | | | 정자체 성명 전화 | | |

DOH 333-286 March 2022 Korean



툴킷: 치즈 및 면제 식품의 날짜 표기

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **연질 및 연질 숙성 치즈에 날짜 표기 필요** | | | |
| **즉석에서 슬라이스하거나 개봉된 패키지에 있는 치즈는 날짜를 표기하고 7일 이내에 사용해야 합니다.** | | | |
| *일반 치즈는* ***굵은 글꼴****로 명시됩니다.* | | | |
| 알렌테호  알파인  아나리  베이커  밴버리  바버리  벨파에세  벨라 밀라노  본돈  **브리** | 케임브리지  **카망베르**  **코티지**  쿨로미에  **크림**  크레센자  다멘  파머스  페르메  **페타** | 포르마젤  고네  리바로  메트르  미뇨  몽도르  **모짜렐라**  **뇌샤텔**  **퀘소 블랑코** | 퀘소 데 오하  퀘소 델 파이스  퀘소 데 푸나  **퀘소 프레스코**  프로바투라  **리코타**  스카모르제  빌리에  보이드 |
| **날짜 표기 면제** | | | |
| **다음 식품에는 날짜 표기가 필요하지 않습니다.** | | | |
| * 비TCS 식품 * 24시간 미만 냉장 보관된 TCS 식품 * 즉석섭취할 수 없는 TCS 식품 * 밀봉된 상업용 패키지의 TCS 식품 * 껍질 패류(껍질 속 굴, 조개, 홍합) * 상업용으로 준비된 육가공품 샐러드 | | * 경질 치즈(아래 샘플 참조) * 반연질 치즈, 저수분(아래 샘플 참조) * 배양 유제품(요구르트, 사워 크림, 버터밀크) * 저장 안정성, 발효 및 염장 고기  (아래 샘플 참조) * 보존 생선(절인 청어 및 건조/염대구) | |
| **경질 치즈의 예는 날짜 표기가 필요하지 않습니다.** 39% 이하의 수분 함유 | | | |
| 아사데로  에버탐  아펜젤러  아시아고 미디엄 또는 올드  브라  체다  크리스탈리나  콜비  에담  코티하 아네호 | 코티하  쿤  더비  에멘탈  잉글리시 데어리  젝스(푸른 줄무늬)  글로스터  예토스트  그뤼에르  허브 | 라플란드  로레인  오악사카  파마산  페코리노  퀘소 아네호  퀘소 치와와  퀘소 데 프렌사  로마넬로  로마노 | 레지아노  삽사고  사스나주(푸른 줄무늬)  스틸턴(푸른 줄무늬)  스위스  티나드(푸른 줄무늬)  비제  웬슬리데일(푸른 줄무늬) |
| **반연질 치즈의 예는 날짜 표기가 필요하지 않습니다.** 39-50%의 수분 함유 | | | |
| 아시아고 소프트  바텔마트  벨레이(푸른 줄무늬)  블루  브릭  카모섬  샹텔  에담 | 폰티나  고르곤졸라(푸른 줄무늬)  고다  더비  하바티  코닉스카세  림버거  밀라노 | 만체고  몬테레이  뮌스터  오카  포트 뒤 살루  프로볼로네  퀘소 데 볼라  퀘소 데 라 티에라 | 로비올  로크포르(푸른 줄무늬)  삼쇠  틸시터  트라피스트 |
| **육가공품의 예에는 날짜 표기가 필요하지 않습니다.** 다음은 상온 보관이 가능하고 발효 또는 염지된 것입니다. | | | |
| 바스투르마  브레사올라  코파/카포콜로  페퍼로니  드라이 살라미 | | 프로슈토  컨트리 염지 햄  파르마 햄 | |

본 문서를 다른 형식으로 요청하려면, 1-800-525-0127번으로 전화하십시오. 청각 또는 난청 장애인 고객의 경우, 전화 711(Washington Relay) 또는 이메일 [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)를 이용하시기 바랍니다.