*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.* |
| 알렌테호알파인아나리베이커밴버리바버리벨파에세벨라 밀라노본돈**브리** | 케임브리지**카망베르****코티지**쿨로미에**크림**크레센자다멘파머스페르메**페타** | 포르마젤고네리바로메트르미뇨몽도르**모짜렐라****뇌샤텔****퀘소 블랑코** | 퀘소 데 오하 퀘소 델 파이스퀘소 데 푸나**퀘소 프레스코**프로바투라**리코타**스카모르제빌리에보이드 |
| **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 |
| 아사데로에버탐아펜젤러아시아고 미디엄 또는 올드브라체다크리스탈리나콜비에담코티하 아네호 | 코티하쿤더비에멘탈잉글리시 데어리젝스(푸른 줄무늬)글로스터예토스트그뤼에르허브 | 라플란드로레인오악사카파마산페코리노퀘소 아네호퀘소 치와와퀘소 데 프렌사로마넬로로마노 | 레지아노삽사고사스나주(푸른 줄무늬)스틸턴(푸른 줄무늬)스위스티나드(푸른 줄무늬)비제웬슬리데일(푸른 줄무늬) |
| **반연질 치즈의 예는 날짜 표기가 필요하지 않습니다.** 39-50%의 수분 함유 |
| 아시아고 소프트바텔마트벨레이(푸른 줄무늬)블루브릭카모섬샹텔에담 | 폰티나고르곤졸라(푸른 줄무늬)고다더비하바티코닉스카세림버거밀라노 | 만체고몬테레이뮌스터오카포트 뒤 살루프로볼로네퀘소 데 볼라퀘소 데 라 티에라 | 로비올로크포르(푸른 줄무늬)삼쇠틸시터트라피스트 |
| **육가공품의 예에는 날짜 표기가 필요하지 않습니다.** 다음은 상온 보관이 가능하고 발효 또는 염지된 것입니다. |
| 바스투르마브레사올라코파/카포콜로페퍼로니드라이 살라미 | 프로슈토컨트리 염지 햄파르마 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.gov를 이용하시기 바랍니다.