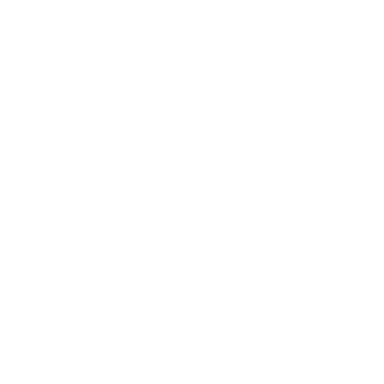
Охлажденные, готовые к употреблению продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности (TCS), *приготовленные* в заведении общественного питания или в *распакованной/раскрытой* серийной упаковке, необходимо подавать, продавать, замораживать или утилизировать в течение семи дней, чтобы уменьшить размножение бактерии *Listeria*. Охлажденные продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые хранились более 24 часов, необходимо маркировать датой приготовления/вскрытия или датой приготовления, чтобы убедиться, что их употребили или использовали в течение **семи дней**. Этот документ предоставлен, чтобы способствовать процедурам проверки и обучению персонала. Список исключенных продуктов питания см. на стр. 2.

Сборник материалов. Маркировка даты

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы способствовать постоянному осуществлению активный административный контроль (AMC) на своем предприятии. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** | | | | | |
| **Название заведения** | | | | **Телефон** | |
| **Улица (физический адрес)** | | | **Город** | **Индекс** | **Адрес эл. почты** |
| **Имя контактного лица** | | | **Звание**/**должность** | | |
| **Раздел 2. Оценка меню**  Ознакомьтесь со списком исключенных продуктов. Проверьте охлажденные продукты категории TCS, которые вы храните *более 24 часов* после приготовления или открытия упаковки. | | | | | |
| Мясные деликатесы (вскрытая упаковка) | | Мягкие или полутвердые сыры (например, бри, сливочный сыр, рикотта) | | | |
| Пастеризованное молоко (вскрытая упаковка) | | Домашние салаты (например, садовой/из салата латука, картофельный, салат с макаронами) | | | |
| Свежесобранные продукты (например, дыня или сорванный на огороде салат латук) | | Вареные и охлажденные продукты: | | | |
| Домашние заправки: | | Другое: | | | |
| **Раздел 3. Метод маркировки даты** | | | | | |
| **Выберите применяемый метод маркировки Выберите дату, которая будет использована**  Наклейка  Дата/день приготовления/открытия упаковки  Цветовой код  Крайний срок/день сервировки/утилизации  Маркер  Дата заморозки/разморозки (необходимо указать, если продукт заморожен)  Другое:        Другое: | | | | | |
| **Раздел 4. Проверка** | | | | | |
| Кто будет осуществлять проверку правильного выполнения процедуры? Процедуру следует проверять ежедневно. Выберите все подходящие варианты.  Ответственное лицо/менеджер  Повар  Официант  Другое: | | | | | |
| **Контроль температуры**   * Убедитесь, что продукты хранятся в холодильнике при температуре в 41 °F (5 °C) или ниже   **Соответствующие обозначения даты на продуктах категории TCS**   * Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые хранились больше 24 часов, подлежат маркировке * У замороженных продуктов на этикетке сначала указана дата приготовления, а затем дата заморозки/разморозки * На смешанных продуктах указана дата, которая касается ингредиента, приготовленного раньше всего * Немаркированные или просроченные продукты необходимо выбросить | | | | | |
| **Раздел 5. Обучение сотрудников** | | | | | |
| **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны пройти надлежащее обучение. Выберите все подходящие варианты | | | | | |
|  | Как сотрудники проходят обучение?  Читают и подписывают документ  Система маркирования и требования к утилизации  Другое: | | | | |
|  | Как часто сотрудники проходят обучение?  При поступлении на работу  Ежегодно  При обнаружении ошибок  Другое: | | | | |
| **Раздел 6. Дополнительная информация о заведении** | | | | | |
|  | | | | | |
| **Раздел 7. Подпись** | | | | | |
| Лицо, ответственное за подготовку плана: | | | | | |
|  | | | | | |
| Подпись Дата | | | Имя печатными буквами Телефон | | |

DOH 333-286 March 2022 Russian



Сборник материалов. Маркировка даты для сыра и исключенных продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Для мягких сыров и сыров с плесенью требуется маркировка даты** | | | |
| **Сыры в открытых упаковках или нарезанные в заведении общественного питания необходимо маркировать датой и употребить в течение 7 дней.** | | | |
| *Популярные сорта сыра выделены* ***жирным шрифтом.*** | | | |
| Алентежу  Альпин  Анари  Бейкерс  Банбери  Барбери  Бель Паэзе  Белла Милано  Бондон  **Бри** | Кембридж  **Камамбер**  **Домашний**  Куломье  **Сливочный**  Крещенца  Дамен  Фермерский  Ферме  **Фета** | Формажель  Гурне  Ливаро  Метр  Миньот  Мон-д’Ор  **Моцарелла**  **Нёшатель**  **Кесо бланко** | Кесо де хоха  Кесо дель паис  Кесо де пуна  **Кесо фреско**  Проватура  **Рикотта**  Скаморца  Вилье  Вуа |
| **Исключения для маркировки даты** | | | |
| **Для указанных ниже продуктов не требуется маркировка даты.** | | | |
| * Продукты, которые не относятся к категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности * Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые хранились в холодильнике менее 24 часов * Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности, которые не готовы к употреблению * Продукты категории продукты с контролем времени/температуры для обеспечения безопасности в герметичной, серийной упаковке * Морепродукты (устрицы в скорлупе, моллюски, мидии) * Приготовленные в коммерческих целях изысканные салаты | | * Твердые сыры (см. примеры ниже) * Полутвердые сыры с низкой влажностью (см. примеры ниже) * Кисломолочные продукты (йогурт, сметана, пахта) * Продукты длительного хранения, ферментированные и соленые мясные изделия  (см. примеры ниже) * Консервированная рыба (маринованная сельдь, вяленная или соленая треска) | |
| **Примеры твердых сортов сыра, для которых не требуется маркировка даты.** Содержат 39 % и меньше влаги. | | | |
| Асадеро  Абертам  Аппенцеллер  Азиаго средний или старый  Бра  Чеддер  Кристалинна  Колби  Эдам  Котиха Аньехо | Котиха  Кун  Дерби  Эмменталер  Английский дэйри  Жекс (с синими прожилками)  Глостер  Гьетост  Грюйер  Эрв | Лапландский  Лотарингия  Оахака  Пармезан  Пекорино  Кесо анехо  Кесо чихуахуа  Кесо де пренса  Романелло  Романо | Реджано  Сапсаго  Сассенаж (с голубыми прожилками)  Стилтон (с голубыми прожилками)  Швейцарский  Тиньяр (с голубыми прожилками)  Визе  Уэнслидейл (с голубыми прожилками) |
| **Примеры полутвердых сортов сыра, для которых не требуется маркировка даты.** Содержат 39–50 % влаги. | | | |
| Азиаго мягкий  Баттельматт  Бельле (с голубыми прожилками)  Синий  Брик  Камосум  Шантель  Эдам | Фронтина  Горгондзола (с голубыми прожилками)  Гуда  Дерби  Хаварти  Конингказе  Лимбургер  Милано | Манчего  Монтерей  Мюнстер  Ока  Пор-дю-Салю  Проволоне  Кесо де бола  Кесо де ла тьерра | Роббиоле  Рокфор (с голубыми прожилками)  Самсё  Тильзитер  Траппист |
| **Примеры мясных деликатесов, для которых не требуется маркировка даты.** Ниже приведены продукты длительного хранения, ферментированные и соленые мясные изделия. | | | |
| Бастурма  Бреазола  Коппа/капоколло  Пепперони  Сухая салями | | Прошутто  Деревенская ветчина  Пармская ветчина | |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov.