在機構內*製備*或*開封/未密封的*商業包裝內的低溫即食的 Time/Temperature Control for Safety （TCS，安全時間/溫度控制）食品，必須在七天內予以供應、銷售、冷凍或廢棄，以減少*李斯特*菌。儲存超過 24 小時的冷藏 TCS 食品必須標明製備/打開日期或廢棄日期，以確保其在 **7 天**內予以使用或冷凍。提供本文件旨在幫助審查程序以及培訓工作人員。請查看第 2 頁，瞭解豁免食品清單。

工具包：日期標記

**注意：**請使用本文件來幫助您的機構保持 Active Managerial Control （AMC，主動管理控制）。請務必與[當地衛生管轄部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以獲得任何必要的補充資訊或批准。

|  |
| --- |
| **第 1 部分：食品機構資訊** |
| **機構名稱**      | **電話**      |
| **街道（實際地址）**      | **城市**      | **郵遞區號**      | **電子郵件地址**      |
| **連絡人姓名**      | **職務/職位**      |
| **第 2 部分：菜單評估**審查豁免食品清單。在您製備或打開包裝後，檢查保存*超過 24 小時*的低溫 TCS 食品。 |
| [ ]  熟食肉（已打開包裝） | [ ]  軟質或半軟質乳酪（如布里乳酪、奶油乳酪、利可達） |
| [ ]  巴氏殺菌奶（已打開包裝） | [ ]  自製沙拉（如菜園菜/生菜、土豆、通心粉） |
| [ ]  切好的農產品（如內部切好的瓜或生菜） | [ ]  煮熟和冷凍的食品：      |
| [ ]  自製調味品：      | [ ]  其他：       |
| **第 3 部分：日期標記方法** |
| **選擇已使用的標記方法 選擇將要使用的日期**[ ]  貼紙 [ ]  製備日期/容器打開日[ ]  顏色代碼 [ ]  可用日/廢棄日/最後日期[ ]  標記 [ ]  冷凍/解凍日期（如果為冷凍，則必須包括在內）[ ]  其他：      [ ]  其他：       |
| **第 4 部分：驗證** |
| 誰負責驗證程序是否被正確遵循？應每天均對程序進行核查驗證。請選擇所有適用項。[ ]  負責人/經理 [ ]  廚師 [ ]  服務員 [ ]  其他:       |
| [ ]  **溫度監測*** 確保冰箱保持食品在 41°F （5°C）或以下

[ ]  **所需的 TCS 食品上有適當的日期標記*** 保存時間超過 24 小時的 TCS 食品會被標記出來
* 冷凍的食品在標籤上應注明首次製備日期和冷凍/解凍日期
* 混合食品應保持最早製備成分的日期標記
* 沒有標記或超過日期標記的食品會予以廢棄
 |
| **第 5 部分：員工培訓** |
| **員工培訓：**員工必須接受適當的培訓。請選擇所有適用項 |
| [ ]  | 如何對員工進行培訓？[ ]  閱讀並簽署文件 [ ]  標記系統和廢棄要求 [ ]  其他：       |
| [ ]  | 員工多久接受一次培訓？[ ]  入職時 [ ]  每年 [ ]  當觀察到錯誤時 [ ]  其他：       |
| **第 6 部分：指定場所的其他資訊** |
|       |
| **第 7 部分：簽名** |
| 計劃編制人員：       |
|                    |
| 簽名 日期 | 正楷書寫姓名 電話號碼 |

DOH 333-286 March 2022 Traditional Chinese





工具包：乳酪和豁免食品的日期標記

|  |
| --- |
| **軟質和軟質浸漬乳酪需要標記日期** |
| **現場切片或開封的乳酪必須標明日期並在 7 天內予以使用。** |
| *常見的乳酪均以****黑體字****列出。* |
| 阿連特茹高山阿納里麵包師班伯里巴貝雷貝爾佩斯貝拉米蘭邦登**布里** | 劍橋**卡蒙伯爾****小屋**庫洛米耶**奶油**克雷琴察達門農夫費米**菲達** | 福馬蓋勒古爾奈利瓦羅梅特米諾蒙多爾**莫薩里拉乾酪****紐夏特****墨西哥白乾酪** | 葉芝士鄉村乳酪普納乳酪**墨西哥白乾酪**普羅瓦圖拉**乳清乾酪**斯卡莫紮維利爾斯沃德 |
| **日期標記的豁免** |
| **以下食品不需要標記日期。** |
| * 非 TCS 食品
* 冷藏少於 24 小時的 TCS 食品
* 非即食的 TCS 食品
* 密封的商業包裝內的 TCS 食品
* 貝類食品（帶殼的牡蠣、蛤蜊、貽貝）
* 市場上製備的熟食沙拉
 | * 硬乳酪（參見以下樣本）
* 低水分半軟質乳酪（參見以下樣本）
* 含菌類乳製品（優酪乳、優酪乳油、酪乳）
* 耐貯存、發酵和鹽醃肉類 （參見以下樣本）
* 醃制魚類（醃制鯡魚和乾/鹽漬鱈魚）
 |
| **不需要標記日期的硬乳酪例子。**含有 39% 或更少的水分。 |
| 阿薩德羅阿伯塔姆阿彭策爾阿齊亞戈（中熟型或老熟型）布拉切達克里斯塔琳娜科爾比氏乾酪伊丹科提加乾酪 | 科提加乾酪庫恩德比埃曼塔英國乳業熱克斯（藍紋）格洛斯特傑托斯特格魯耶爾赫爾夫 | 拉普蘭洛林瓦哈卡帕馬森乾酪佩科里諾墨西哥乳酪奇瓦瓦墨西哥乳酪羅曼內洛羅馬諾 | 里賈諾硬乳酪薩森尼奇（藍紋）斯蒂爾頓（藍紋）瑞士乾酪蒂納爾（藍紋）維澤溫斯利代爾（藍紋） |
| **不需要標記日期的半軟質乳酪例子。** 含有 39-50% 的水分。 |
| 阿齊亞戈軟質巴特馬特貝萊萊（藍紋）藍紋布里克卡莫松尚泰爾伊丹 | 芳提娜戈貢左拉（藍紋）豪達德比哈瓦蒂柯尼克斯林堡米蘭諾 | 曼切戈 蒙特里傑克乾酪芒斯特奧卡波爾薩魯波羅伏洛乾酪球芝士墨西哥乳酪 | 羅比奧勒羅克福乾酪（藍紋）薩姆斯島乳酪提爾西特特拉普斯 |
| **不需要標記日期的熟食肉類例子。**以下是保質期內的發酵或鹽醃食品。 |
| 巴斯圖爾瑪佈雷索拉卡波科洛義大利辣香腸乾義大利臘腸 | 義大利熏火腿鄉村醃制火腿帕爾瑪火腿 |

如需獲取本文件的其他格式，請致電 1-800-525-0127。聽障或聽不清的客戶，請致電 711 (Washington Relay) 或寄電子郵件至 civil.rights@doh.wa.gov。