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。

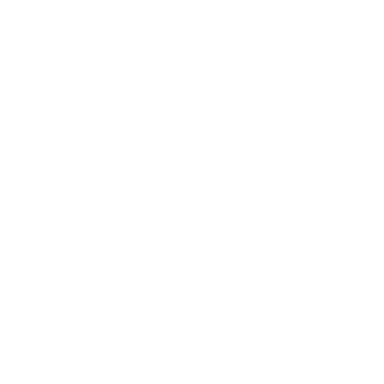
工具包：日期標記

**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](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)。