Thực phẩm đông lạnh, thực phẩm ăn liền yêu cầu Time/Temperature Control for Safety (TCS, Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ để Sử Dụng An Toàn) được *chế biến* tại cơ sở hoặc trong bao bì thương mại *đã mở/chưa niêm phong* phải được phục vụ, bán, đông lạnh hoặc loại bỏ trong vòng bảy ngày để giảm thiểu việc nhiễm vi khuẩn *Listeria*. Thực phẩm TCS trong tủ lạnh được lưu trữ hơn 24 giờ phải được đánh dấu ngày chế biến/ngày mở hoặc ngày loại bỏ để đảm bảo thực phẩm đó được sử dụng hoặc đông lạnh trong vòng **bảy ngày**. Tài liệu này được cung cấp để hỗ trợ xem xét các quy trình và đào tạo nhân viên. Xem trang 2 để biết danh sách các thực phẩm miễn trừ.

Bộ công cụ: Đánh Dấu Ngày

**Lưu ý:** Sử dụng tài liệu này để giúp cơ sở của quý vị duy trì Active Managerial Control (AMC, Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực). Đảm bảo rằng quý vị làm việc với [cơ quan y tế địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) đối với bất kỳ thông tin bổ sung hoặc phê duyệt nào cần thiết.

|  |
| --- |
| **Phần 1: Thông Tin Cơ Sở Thực Phẩm** |
| **Tên Cơ Sở**      | **Điện Thoại**      |
| **Đường (Địa Chỉ Thực Tế)**      | **Thành Phố**      | **ZIP**      | **Email**      |
| **Tên Người Tiếp Xúc**      | **Chức Vụ/Vị Trí**      |
| **Phần 2: Đánh Giá Bảng Chọn**Xem xét danh sách các thực phẩm miễn trừ. Chọn thực phẩm TCS đông lạnh mà quý vị đã lưu giữ trong *hơn 24 giờ sau* khi chế biến hoặc mở gói. |
| [ ]  Thịt nguội (đã mở) | [ ]  Phô mai mềm hoặc hơi mềm (như phô mai brie, phô mai kem, phô mai ricotta) |
| [ ]  Sữa tiệt trùng (đã mở) | [ ]  Salad tự làm (như xà lách/rau diếp, khoai tây, mì ống) |
| [ ]  Sản phẩm thái sẵn (như dưa hoặc rau diếp thái trong nhà) | [ ]  Thực phẩm đã nấu chín và để nguội:       |
| [ ]  Nước sốt tự làm:       | [ ]  Khác:       |
| **Phần 3: Phương Pháp Đánh Dấu Ngày** |
| **Chọn phương pháp đánh dấu được sử dụng Chọn ngày sẽ được sử dụng**[ ]  Nhãn dán [ ]  Ngày/ngày chế biến/mở hộp chứa[ ]  Ký hiệu bằng màu sắc [ ]  Ngày sử dụng cuối/ngày sử dụng/loại bỏ[ ]  Đánh dấu [ ]  Ngày đông lạnh/rã đông (phải bao gồm nếu là thực phẩm đông lạnh)[ ]  Khác:       [ ]  Khác:       |
| **Phần 4: Xác Minh** |
| Ai sẽ xác minh quy trình đang được thực hiện một cách chính xác? Quy trình cần được xác minh hàng ngày. Chọn tất cả câu trả lời phù hợp.[ ]  Người phụ trách/Quản lý [ ]  Đầu bếp [ ]  Nhân viên phục vụ [ ]  Khác:       |
| [ ]  **Giám Sát Nhiệt Độ*** Đảm bảo tủ lạnh giữ thực phẩm ở nhiệt độ 41°F (5°C) trở xuống

[ ]  **Đánh dấu ngày thích hợp trên thực phẩm TCS bắt buộc*** Thực phẩm TCS giữ lâu hơn 24 giờ phải được đánh dấu
* Thực phẩm được đông lạnh bao gồm ngày đầu tiên chế biến và ngày đông lạnh/rã đông trên nhãn
* Thực phẩm hỗn hợp đánh dấu ngày của thành phần được chế biến sớm nhất
* Thực phẩm không được đánh dấu hoặc quá hạn sử dụng sẽ bị loại bỏ
 |
| **Phần 5: Đào Tạo Nhân Viên** |
| **Đào Tạo Nhân Viên:** Nhân viên phải được đào tạo đúng cách. Chọn tất cả câu trả lời phù hợp |
| [ ]  | Các nhân viên được đào tạo như thế nào?[ ]  Đọc hiểu & ký tên vào tài liệu [ ]  Hệ thống đánh dấu và các yêu cầu về loại bỏ [ ]  Khác:       |
| [ ]  | Tần suất đào tạo nhân viên?[ ]  Tại thời điểm tuyển dụng [ ]  Hàng năm [ ]  Khi nhận thấy có sai phạm [ ]  Khác:       |
| **Phần 6: Thông Tin Bổ Sung về Cơ Sở Cụ Thể** |
|       |
| **Phần 7: Chữ ký** |
| Người chuẩn bị kế hoạch:       |
|                    |
| Chữ ký Ngày | Tên Viết Hoa Điện thoại |

DOH 333-286 March 2022 Vietnamese



Bộ công cụ: Đánh Dấu Ngày cho Phô Mai & Thực Phẩm Miễn Trừ

|  |
| --- |
| **Phô Mai Mềm và Rất Mềm Cần Được Đánh Dấu Ngày** |
| **Phô mai được cắt lát tại chỗ hoặc đã mở bao bì phải được đánh dấu ngày và sử dụng trong vòng 7 ngày.** |
| *Các loại phô mai phổ biến được liệt kê bằng* ***chữ in đậm.*** |
| Phô mai vùng AlentejoPhô mai AnariPhô mai que ăn liền BakersPhô mai thị trấn BanburyBarbereyPhô mai mềm Bel PaeseBella MilanoBondon**Phô mai Brie** | Cambridge**Phô mai Camembert****Phô mai tươi Cottage**Phô mai Coulommiers**Phô mai kem**Phô mai tươi CrescenzaDamenPhô mai tươi FarmersFerme**Phô mai Feta** | FormagellePhô mai GournayPhô mai từ sữa bò LivarotMaitreMignotPhô mai từ sữa bò Mont d’Or**Phô mai sợi Mozzarella****Phô mai từ sữa bò Neufchatel****Phô mai trắng Queso Blanco** | Queso de Hoja Queso del PaisQueso de Puna**Phô mai trắng Queso Fresco**Phô mai Provatura**Phô mai Ricotta**Phô mai ScamorzeVilliersVoid |
| **Trường Hợp Miễn Đánh Dấu Ngày** |
| **Các loại thực phẩm sau đây không bắt buộc phải đánh dấu ngày.** |
| * Thực phẩm không phải TCS
* Thực phẩm TCS được giữ trong tủ lạnh ít hơn 24 giờ
* Thực phẩm TCS không ăn liền
* Thực phẩm TCS trong bao bì thương mại, còn niêm phong
* Thực phẩm từ động vật có vỏ (hàu, sò, trai nguyên vỏ)
* Salad nguội chế biến sẵn
 | * Phô mai cứng (xem mẫu bên dưới)
* Phô mai hơi mềm, có độ ẩm thấp (xem mẫu bên dưới)
* Sản phẩm lên men từ sữa (sữa chua, kem chua, sữa bơ)
* Các loại thịt được bảo quản trong hộp, lên men và ướp muối (xem mẫu bên dưới)
* Cá bảo quản (cá trích ngâm và cá tuyết khô/muối)
 |
| **Ví dụ về phô mai cứng không yêu cầu phải đánh dấu ngày.** Chứa 39% hoặc có ít độ ẩm. |
| Phô mai AsaderoPhô mai từ sữa cừu AbertamPhô mai AppenzellerPhô mai từ sữa bò Asiago tuổi thọ ngắn hoặc lâu nămPhô mai BraPhô mai CheddarChristalinnaPho mát ColbyPhô mai EdamPhô mai từ sữa dê Cotija Anejo | Phô mai CotijaCoonPhô mai DerbyPhô mai EmmentalerEnglish DairyPhô mai xanh Gex (có đường vân màu xanh lam)Phô mai GloucesterGjetostPhô mai GruyerePhô mai Herve | LaplandPhô mai kem mặn vùng LorrainePhô mai OaxacaPho mát ParmesanPhô mai PecorinoPhô mai Queso AnejoPhô mai Queso ChihuahuaQueso de PrensaPhô mai RomanelloPhô mai Romano | Phô mai ReggianoPhô mai SapsagoPhô mai xanh Sassenage (có đường vân màu xanh lam)Phô mai xanh Stilton (có đường vân màu xanh lam)Phó mát Thụy SĩTignard (có đường vân màu xanh lam)VizePhô mai Wensleydale (có đường vân màu xanh lam) |
| **Ví dụ về phô mai hơi mềm không yêu cầu phải đánh dấu ngày.** Độ ẩm 39-50%. |
| Phô mai Asiago mềmPhô mai BattelmattPhô mai Bellelay (có đường vân màu xanh lam)Phô mai xanhPhô mai BrickCamosumChantellePhô mai Edam | Phô mai từ sữa bò FontinaPô mai xanh Gorgonzola (có đường vân màu xanh lam)Phô mai GoudaPhô mai DerbyPhô mai HavartiKonigskasePhô mai LimburgerMilano | Phô mai ManchegoPhô mai MontereyPhô mai MuensterPhô mai OkaPhô mai Port du SalutPho mát ProvoloneQueso de BolaQueso de la Tierra | Phô mai RobbiolePhô mai xanh Roquefort (có đường vân màu xanh lam)Phô mai SamsoePhô mai TilsiterPhô mai Trappist |
| **Ví dụ về thịt nguội không yêu cầu phải đánh dấu ngày.** Sau đây là các sản phẩm đóng hộp và được lên men hoặc ướp muối. |
| Thịt bò sấy khô BasturmaThịt bò muối BreasaolaThịt heo nguội Coppa/CapocolloXúc xích PepperoniXúc xích sấy khô Dry salami | Giăm bông treo khô ProsciuttoGiăm bông Country-curedGiăm bông Parma |

Để yêu cầu tài liệu này ở các định dạng khác, hãy gọi 1-800-525-0127. Khách hàng bị khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay) hoặc gửi email đến civil.rights@doh.wa.gov.