

Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food

目的: リステリア菌 (*Listeria monocytogenes*) による食中毒を防止または軽減するために、食べる準備が整った食品の適切なローテーションを確保すること。

指示: この SOP に記載されている手順を使用するよう、飲食サービス従業員に訓練してください。日付マーキングシステムのベストプラクティスとしては、製品名、準備または開封した日や日時を含むラベルを付けることです。例: 「カットメロン、2005年5月26日、午前8:00」などのカレンダーデートで食品をラベル付けします。

1. 州または地方の保健所の要件に従ってください。
2. 現場で準備された、食べる準備が整った潜在的に危険な食品には、日付を付けてラベルを付けます。
3. 加工された食べる準備が整った潜在的に危険な食品が開封されたときには、日付を付けてラベルを付けます。
4. 食べる準備が整った潜在的に危険な食品は、すべて 41°F 以下で冷蔵してください。
5. 冷蔵された食べる準備が整った潜在的に危険な食品は、7日以内に提供するか廃棄してください。
6. 凍結および解凍される予定の冷蔵された食べる準備が整った潜在的に危険な食品には、別のラベルで準備日、凍結日、解凍日を示します。
7. 7日間の期間を計算する際には、食品が冷蔵されている日数のみを数えます。例えば:

• 2005年8月1日（月曜日）にラザニアが調理され、適切に冷却され、ラベル「ラザニア、調理済み、2005年8月1日」が貼られて冷蔵されます。• 2005年8月2日（火曜日）にラザニアが凍結され、2枚目のラベル「凍結済み、2005年8月2日」が貼られます。これでラザニアには2枚のラベルが貼られます。ラザニアは8月1日（月曜日）から8月2日（火曜日）まで冷蔵されていたため、7日間の期間には1日のみがカウントされます。• 2005年8月16日（火曜日）にラザニアが冷凍庫から取り出されます。ラザニアには「解凍済み、2005年8月16日」と書かれた3枚目のラベルが貼られます。これでラザニアには3枚のラベルが貼られます。ラザニアは6日以内に提供されるか廃棄されなければなりません。

監視: 指定された従業員が毎日冷蔵庫をチェックし、食品に日付が記されていること、および7日間の期間を超えた食品が使用されていないことを確認します。

是正措置:

1. この SOP に従っていないことが判明した飲食サービス従業員には再教育を行います。
2. 日付が記されていない食品や、7日間の期間を超えた食品は廃棄されます。