

Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food

목적: 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*)로 인한 식중독을 예방하거나 줄이기 위해 즉석 섭취 식품의 적절한 회전을 보장하기 위함.

지침: 이 SOP에 명시된 절차를 사용하는 방법에 대해 식품 서비스 직원들을 교육하십시오. 날짜 표시 시스템의 최선의 방법은 제품 이름, 준비 또는 개봉된 날짜와 시간을 포함한 라벨을 붙이는 것입니다. 예를 들어, “컷 칸탈루프, 2005년 5월 26일, 오전 8:00”과 같은 달력 날짜로 식품에 라벨을 붙이십시오.

1. 주 또는 지역 보건 당국의 요구 사항을 따르십시오.
2. 현장에서 준비된 즉석 섭취 가능하고 잠재적으로 위험한 식품에는 날짜를 표시하여 라벨을 부착하십시오.
3. 가공된 즉석 섭취 가능하고 잠재적으로 위험한 식품이 개봉될 때 날짜를 표시하여 라벨을 부착하십시오.
4. 모든 즉석 섭취 가능하고 잠재적으로 위험한 식품은 41°F 이하에서 냉장 보관하십시오.
5. 냉장 보관된 즉석 섭취 가능하고 잠재적으로 위험한 식품은 7일 이내에 제공하거나 폐기하십시오.
6. 냉동 후 해동될 예정인 냉장 즉석 섭취 가능하고 잠재적으로 위험한 식품에는 별도의 라벨로 준비일, 냉동일, 해동일을 표시하십시오.
7. 음식이 냉장된 일수만 계산하여 7일 기간을 산출하십시오. 예를 들어:

• 2005년 8월 1일(월)에 라자냐가 조리되어 적절하게 냉각되고, “라자냐, 조리 완료, 2005년 8월 1일”이라는 라벨이 붙어 냉장 보관됩니다. • 2005년 8월 2일(화)에 라자냐가 냉동되고, 두 번째 라벨 “냉동 완료, 2005년 8월 2일”이 붙습니다. 이제 라자냐에 두 개의 라벨이 붙어 있습니다. 라자냐는 8월 1일(월)부터 8월 2일(화)까지 냉장 보관되었기 때문에 7일 기간 중 1일만 계산됩니다. • 2005년 8월 16일(화)에 라자냐가 냉동고에서 꺼내집니다. 라자냐에 “해동 완료, 2005년 8월 16일”이라는 세 번째 라벨이 붙습니다. 이제 라자냐에 세 개의 라벨이 붙어 있습니다. 라자냐는 6일 이내에 제공되거나 폐기되어야 합니다.

모니터링: 지정된 직원이 매일 냉장고를 확인하여 식품에 날짜가 표시되어 있는지 확인하고 7일 기간을 초과한 식품이 사용되거나 보관되지 않도록 합니다.

시정 조치:

1. 이 SOP의 절차를 따르지 않는 것으로 확인된 식품 서비스 직원에게 재교육을 실시합니다.
2. 날짜가 표시되지 않았거나 7일 기간을 초과한 식품은 폐기됩니다.