

Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food

Цель: Обеспечить правильную ротацию готовых к употреблению продуктов для предотвращения или снижения риска пищевых заболеваний, вызванных *Listeria monocytogenes*.

Инструкции: Обучите сотрудников службы питания использованию процедур, изложенных в этом стандартном операционном процессе (SOP). Лучшая практика системы маркировки даты — включать на этикетке название продукта, день или дату, а также время его приготовления или вскрытия. Маркируйте продукты календарной датой, например: «Нарезанная дыня, 26.05.2005, 8:00 утра».

1. Соблюдайте требования государственного или местного отдела здравоохранения.
2. Маркируйте с указанием даты готовые к употреблению, потенциально опасные продукты, которые были приготовлены на месте.
3. Маркируйте с указанием даты любые обработанные, готовые к употреблению, потенциально опасные продукты при их вскрытии.
4. Храните все готовые к употреблению, потенциально опасные продукты при температуре 41 °F (5 °C) или ниже.
5. Подайте или выбросьте охлажденные, готовые к употреблению, потенциально опасные продукты в течение 7 дней.
6. Укажите на отдельной этикетке дату приготовления, дату замораживания и дату размораживания любых охлажденных, готовых к употреблению, потенциально опасных продуктов, которые будут заморожены и позже разморожены.
7. Рассчитайте 7-дневный период, считая только дни, когда продукт находился в условиях охлаждения. Например: • В понедельник, 1.08.2005, лазанья была приготовлена, правильно охлаждена и помещена в холодильник с этикеткой «Лазанья, приготовлено, 1.08.2005». • Во вторник, 2.08.2005, лазанья была заморожена с добавлением второй этикетки «Заморожено, 2.08.2005». Теперь на лазанье две этикетки. Поскольку лазанья находилась в условиях охлаждения с понедельника, 1.08.2005, по вторник, 2.08.2005, для 7-дневного периода учитывается только 1 день. • Во вторник, 16.08.2005, лазанья была извлечена из морозильной камеры. На лазанью помещена третья этикетка с надписью «Разморожено, 16.08.2005». Теперь на лазанье три этикетки. Лазанью необходимо подать или выбросить в течение 6 дней.

Мониторинг: Назначенный сотрудник будет ежедневно проверять холодильники, чтобы убедиться, что продукты промаркированы датой, и что продукты, превышающие 7-дневный срок хранения, не используются и не хранятся.

Корректирующие действия:

1. Проведите повторное обучение любому сотруднику службы питания, который не соблюдает процедуры, изложенные в этом SOP.
2. Продукты, которые не промаркированы датой или превышают 7-дневный срок хранения, будут выброшены.