

即食、潜在危险食品 的日期标记

目的: **确保即食食品的适当**轮换, 以防止或减少由单核细胞增生李斯特菌引起的食源性疾病。

说明:

1. 培训餐饮服务员工使用本标准操作程序(SOP)中的程序。日期标记系统的最佳实践是包括产品名称、准备或打开的日期和时间的标签。用日历日期标记食物, 例如: “切好的哈密瓜, 05/26/05, 上午8:00”。
2. 遵循州或当地卫生部门的要求。
3. 对于在现场准备的即食、潜在危险食品, 标记上日期。
4. 对于打开的任何加工即食、潜在危险食品, 标记上日期。
5. 将所有即食、潜在危险食品冷藏**在41华氏度或以下**。
6. 在**7天内**食用或丢弃冷藏的即食、潜在危险食品。
7. 对于将要冷冻后解冻的冷藏即食、潜在危险食品, 用单独的标签注明准备日期、冷冻日期和解冻日期。
8. 通过只计算食品在冷藏状态下的天数来计算7天的时间。例如:
 - 8/1/05周一, **烤宽面条**煮熟, 正确冷却, 并贴有“**烤宽面条, 煮熟, 8/1/05**”的标签冷藏。
 - 8/2/05周二, **烤宽面条**被冷冻, 贴有“**冷冻, 8/2/05**”的第二个标签。现在烤宽面条上有两个标签。由于烤宽面条从8/1/05周一到8/2/05周二一直在冷藏, 所以只有1天计入7天的时间内。
 - 8/16/05周二, **烤宽面条**从冰箱中取出。第三个标签被放在烤宽面条上, 上面写着“**解冻, 8/16/05**”。现在烤宽面条上有三个标签。烤宽面条**必须在6天内**食用或丢弃。

监控: 指定的员工将每天检查冰箱, 以验证食品是否标有日期, 并且超出7天时间的食品未被使用或存储。

纠正措施:

1. 对未按照本SOP程序操作的餐饮服务员工进行再培训。
2. 未标记日期或超过7天的食品将被丢弃。