

積極管理控制政策：冷藏

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

為什麼這很重要：細菌在危險溫度區間（41° F和135° F之間）快速繁殖。為了防止細菌快速生長，所有冷的、時間/溫度控制安全（TCS）食品必須保持在或低於41° F。

程 序

適用於誰：

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責TCS食品的冷藏。在制訂過程中包括這些人員。]

什麼時候執行：

[關鍵要素：描述您的餐館何時進行TCS食品的冷藏。]

發生在何處：

[關鍵要素：描述在您的餐館進行TCS食品冷藏的地方。]

如何完成：

[關鍵要素：描述在您的餐館如何確保TCS食品的適當冷藏。法規3-501.16（A）（2）要求所有的TCS食品冷藏 41° F或更低。]

改正措施：

[關鍵要素：描述如果發現TCS食物高於 41° F，採取什麼改正措施。如果可能，提供如何更換食物的詳細信息。]

監控步驟：

[關鍵要素：描述您的餐館如何監控TCS食品的冷藏。如果使用監控日誌，請在此處介紹。]

訓 練

員工培訓：

[關鍵要素：描述如何對員工進行這項政策的培訓和由誰來培訓。說明應包括初始培訓和適用的複習培訓。]

驗 證

政策的驗證：

[關鍵要素：描述誰負責驗證政策的遵循，如何進行驗證，以及如果政策不起作用，如何進行調整。]