

積極管理控制政策：冷卻

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

為什麼這很重要： 安全的冷卻需要迅速地從食物中去除熱量以防止微生物生長。時間/溫度控制安全食品的冷卻時間過長一直被認為是食源性疾病的主要因素之一。

程 序

適用於誰：

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責食品的冷卻。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食品的冷卻]

發生在何處：

[關鍵要素：描述在您的餐館進行食品冷卻的地方]

如何完成：

[關鍵要素：描述在您的餐館如何確保食品的適當冷卻。法規3-501.14和3-501.15要求所有的食品冷卻滿足適當的時間/溫度要求。]

改正措施：

[關鍵要素：描述如果發現食物冷卻溫度不能達到所要求的標準，採取什麼改正措施。]

監控步驟：

[關鍵要素：描述您的餐館如何監測冷卻溫度。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]