

# 積極管理控制政策：食物來源

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

**為什麼這很重要：**餐館在接收食品後，才直接控制食品質量和安全。如果食品在接收前已經被錯誤地處理，餐館就不能提供安全的食物。餐館必須熟悉其食品供應商網絡，並確保只接收處於良好狀態的食品。

## 程 序

**適用於誰：**

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責食品的採購和接收。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採購和接收。]

**發生在何處：**

[關鍵要素：描述您的餐館進行食品的採購和接收的地方。]

**如何完成：**

[關鍵要素：描述您的餐館如何進行食品的採購和接收。法規3-201.11 要求所有食品必須從合法渠道獲得。]

**改正措施：**

[關鍵要素：描述如果發現接收的食品不合法規的要求，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控食品來源。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。]