

# 積極管理控制政策：交叉污染

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

**為什麼這很重要：** 在儲存、制作、保存和展示期間，將即食食品與生的動物食品分開非常重要，因為需要防止即食被可能存在於生的動物食品中或其上的病原體污染。

## 程 序

**適用於誰：**

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責防止食品的交叉污染。在制訂過程中包括這些人員。]

**什麼時候執行：**

[關鍵要素：描述您的餐館何時需要防止食品的交叉污染]

**發生在何處：**

[關鍵要素：描述您的餐館需要防止食品交叉污染的地方]

**如何完成：**

[關鍵要素：描述在您的餐館如何確保防止食品的交叉污染。法規3-301至3-307要求所有食品正確儲存和處理]

**改正措施：**

[關鍵要素：描述如果出現不能防止食品交叉污染的情況，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食品的交叉污染。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]