

積極管理控制政策：再加熱

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

為什麼這很重要： 食品在餐館內保存、冷卻和再加熱時，因人員、設備、程序或其他因素會導致污染的風險增加。如果食物在不當溫度下保存時間過長，病原體就有可能繁殖到危險的數量。適當的再加熱可以大體上消除這些病原體。

程 序

適用於誰：

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責TCS食品的再加熱。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食品的再加熱。]

發生在何處：

[關鍵要素：描述在您的餐館進行TCS食品再加熱的地方。]

如何完成：

[關鍵要素：描述在您的餐館如何確保TCS食品的正確再加熱。法規3-403.16要求所有的TCS食品再加熱至正確的時間/溫度。]

改正措施：

[關鍵要素：描述如果發現TCS食物的再加熱沒有達到足夠的溫度，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食品的再加熱。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。]