

積極管理控制政策：冷藏 示範語言

為什麼這很重要：細菌可以在危險溫度區間（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。

適用於誰：	示範：所有負責冷藏TCS食品的員工、制作冷食的員工、當班經理。
什麼時候執行：	示範：僅在午餐服務期間（11am - 2pm）冷藏TCS食物；此食品服務機構24-7進行TCS食品的冷藏。
發生在何處：	示範：步入式冰箱、步入式凍箱、抓碼台、大型冰箱、大型凍箱、抽屜式冰箱、冰浴箱。
如何完成：	示範：使用適當定位的指示溫度計以及使用探針溫度計頻繁地監測食品溫度，來確保TCS食品冷藏在41°F或更低溫度。
改正措施：	示範：丟棄在41°F以上4小時或更長時間的TCS食物。對於在41°F以上少於4小時的TCS食品，停止使用，快速冷卻並置於功能正常的冷藏設備中。
監控步驟：	示範：廚房經理在他/她的班次期間使用經過清潔和消毒的探針溫度計監測溫度兩次；廚房員工使用乾淨和校準的探針溫度計每天監測TCS食物的溫度一次，並在溫度日誌上記錄監測到的溫度。
員工培訓：	示範：新雇用的員工必須閱讀這些食品安全系統的程序。廚房經理向所有員工演示這些程序；在每日/每週的短會上進行復習訓練。

政策的驗證：

示範：當班經理抽查冷藏設備的指示溫度計，並使用校準的溫度計抽查TCS 食物的溫度；負責人（PIC）審閱溫度日誌，並使用乾淨和校準的溫度計抽查TCS食物溫度...；如果仍然重復發生此食品安全系統的違規行為，必須根據觀察結果 修改培訓程序或監控步驟，此食品安全系統也將相應更新。