

積極管理控制政策：保溫 示範語言

為什麼這很重要：細菌在危險溫度區間（41°F和135°F之間）快速繁殖。為了防止細菌快速生長，所有熱的、時間/溫度控制安全（TCS）食品必須保持在或高於135°F。

適用於誰：	示範：所有的員工都負責TCS食品的保溫；制作熱食的員工負責TCS食品的保溫。班次經理負責TCS食品的保溫...
什麼時候執行：	示範：僅在午餐服務（11am - 2pm）期間保溫TCS食品；本餐館24-7保溫TCS食品...
發生在何處：	示範：TCS食品的保溫可在以下設備中進行：蒸汽桌、電熱櫃、平板爐和湯井...
如何完成：	示範：通過使用放置在適當位置的指示溫度計以及使用探針溫度計來頻繁監測食物的溫度，確保TCS食物在135°F或更高溫度下保溫...
改正措施：	示範：丟棄在低於135°F溫度下保溫4小時或更長時間的TCS食物；少於4小時將食物從服務中取出，並迅速重新加熱，然後放置在有效的保溫設備中。
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，每天兩次監測TCS食物的溫度；廚房員工每天使用乾淨和校準的探針溫度計監測TCS食物的溫度，並在溫度日誌上記錄溫度...
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：當班經理抽查保溫設備的指示溫度計，並使用校準的溫度計抽查TCS食物的溫度；負責人（PIC）審查溫度日誌，並使用乾淨和校準的溫度計抽查TCS食物的溫度...。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。