

# 積極管理控制政策：烹飪溫度

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

**為什麼這很重要：** 食源性疾病可以通過食用含有病原微生物的食物而引起。為了殺死這些微生物，食物必須在足夠的溫度下保持規定的時間。

## 程 序

**適用於誰：**

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責食物的烹飪。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物的烹飪。]

**發生在何處：**

[關鍵要素：描述在您的餐館進行食物烹飪的地方。]

**如何完成：**

[關鍵要素：描述您的餐館如何正確地烹飪食物。。法規3-401.11至3-401.13要求所有的食物必須加熱至足夠的溫度/時間。]

**改正措施：**

[關鍵要素：描述如果發現烹飪溫度低於可接受的標準，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測烹飪溫度。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]