



積極管理控制政策：交叉污染 示範語言



為什麼這很重要：在儲存、製作、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，因為需要防止即食食品被可能存在於生的動物食品中或其上的病原體污染。

適用於誰：	示範：所有食品員工都負責防止食品的交叉污染...
什麼時候執行：	示範：在所有食物的製作和操作期間，都要防止食物的交叉污染。
發生在何處：	示範：在食品儲存、食品制作和食品服務的所有場所，都要防止食品的交叉污染。
如何完成：	示範：所有食品都應以避免食品污染的方式儲存在乾淨的有蓋容器中（如果可能）。生的、動物食品的儲存應將烹飪溫度最高的食品放置在最低的貨架上。用於生的動物食品的砧板應與用於即食食品的砧板分開使用。
改正措施：	示範：如果員工發現食物儲存不當，應重新放置、進行覆蓋或採取其他適當步驟，以避免食品受到污染。如果食物已經被污染，該食物應被丟棄...
監控步驟：	示範：當班經理每天兩次檢查食品的儲存、準備和服務區域，以確保遵循正確的步驟...
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：負責人（PIC）每天兩次抽查食品的儲存和處理操作...。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。