誰?

所有操作食品和洗碗設備的員工

什麼?

- Ready-to-Eat Foods
- Fruits & Vegetables
- Pork, Seafood, Eggs
- Ground Meat
- Poultry

在儲存/製作食品時將生食品與即食食品分開

何時?

儲存，製作和服務時

何處?

冰箱，抓碼櫃，服務綫

怎樣?

正確地儲存食品，設備分開

改正?

移動/丟棄食品，清洗/消毒設備

交叉污染政策要點

Active Managerial Control

Environmental Services Department