

積極管理控制政策：

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

為什麼這很重要： 為了盡量減少食源性疾病的發生機會，必須遵守安全的食物處理程序。這些程序必須包括適當的食物準備操作、有效地清洗和消毒接觸食品的設備和表面、以及嚴格的個人衛生和員工健康標準。

程 序

適用於誰：

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責此項職責。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此項職責。]

發生在何處：

[關鍵要素：描述在您的餐館進行此項職責的地方。]

如何完成：

[關鍵要素：描述在您的餐館如何完成此項職責。]

改正措施：

[關鍵要素：描述如果發現沒有按要求完成此項職責，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控此項職責。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此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。]