

積極管理控制政策：烹飪 示範語言

為什麼這很重要：食源性疾病可因食入含有致病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。

適用於誰：	示範：所有廚房員工都負責實施此食品安全系統，因為他們都可能被要求烹飪食物。
什麼時候執行：	示範：除了正常操作時間之外的食物準備時間，食物可以在任何營業時間烹飪。
發生在何處：	示範：食物在廚房中使用以下設備進行烹飪：扒爐、燒烤爐、爐灶、油炸鍋、微波爐和對流爐。
如何完成：	示範：所有含有生禽類的食品，應至少在165°F下烹製至少15秒鐘。所有含碎肉（非禽類）的食物應在155°F下烹製至少15秒...。您也可以在這裡提供燒烤或微波爐烹飪的說明。如果您的菜單很多，您可以在單獨的表格中對菜單品種進行分類，並將此類表格作為此部分的參考。
改正措施：	示範：如果工作人員發現任何食品不符合最低烹飪標準，應立即重新烹飪該食品並測量其溫度，直到該食品達到正確的時間/溫度要求。如果食品的完整性已經丟失，則應將其丟棄，並加工新的食品。
監控步驟：	示範：所有生食品在完成烹飪步驟時必須使用溫度計測量其內部溫度。如果您已經測試了標準化的方法可以產生足夠的烹飪溫度（例如，在350°F扒爐上做漢堡肉，每一面4分鐘會使內部溫度達到160°F），監測步驟就可以是經理每小時一次使用溫度計監測從烹飪線上離開的食品，並記錄在烹飪日誌上。
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：班次經理每小時一次隨機檢查食品的烹飪溫度是否正確。廚房經理將審查由班次經理每天完成的日誌，以監視烹飪溫度的趨勢。...如果仍然重複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。