



積極管理控制政策：再加熱 示範語言



為什麼這很重要：食品在餐館內保存、冷卻和再加熱時，因人員、設備、程序或其他因素會導致污染的風險增加。如果食物在不當溫度下保存時間過長，病原體就有可能繁殖到危險的數量。適當的再加熱可以大體上消除這些病原體。

適用於誰：	示範：所有員工都負責TCS食品的再加熱；準備熱食品的員工負責TCS食品的再加熱；班次經理負責TCS食品的再加熱...
什麼時候執行：	示範：TCS食物的再加熱在午餐服務（11am - 2pm）和晚餐服務（下午5pm - 10pm）之前進行；TCS食物再加熱根據需要在所有食物製備和操作時間進行...
發生在何處：	示範：TCS食品的再加熱可在以下設備中進行：扒爐、爐子、燒烤爐、Salamander爐、微波爐、炸爐和對流爐...
如何完成：	示範：在放入保溫設備前，餐館自己制作並冷卻的食物應快速加熱至至少165°F，並持續至少15秒鐘。再加熱過程不能超過2小時。員工使用探針溫度計檢測食物的內部溫度，以確保食物達到足夠的溫度...
改正措施：	示範：工作人員應使用探針溫度計來確保食物達到最低的時間/溫度要求。在滿足要求之前，不得將食品從加熱設備中取出。員工在需要時可將食物分成較小的部分，以確保食物的迅速再加熱。如果食品在2小時內未達到最低要求，則應丟棄食品，並準備新的食物...
監控步驟：	示範：員工將所有再加熱的最終溫度和評論記錄到廚房的再加熱記錄表中，也將所有的改正措施記錄到記錄表中，廚房經理每天檢查和評估記錄表，以確保達到足夠的時間/溫度水平...
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：當班經理抽查探針溫度計，以確保它們被正確校準；負責人（PIC）審查記錄表，並使用乾淨和校準的溫度計抽查TCS食物的溫度...。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。