

# 監控

使用日誌來監控食品和設備的溫度



# 跟進

確保員工能夠正確地監控溫度，並能夠採取改正措施



# 採取行動



您的烹飪政策需要改進嗎？



員工是否需要更多的烹飪訓練？



管理層是否有效地監督員工的表現？

# 烹飪檢驗要點