

監控

檢查食品儲存，相互檢查來跟蹤
器皿的洗滌



跟進

確保正確的食品儲存，消毒，以及采用改正措施



採取行動



您的交叉污染政策需要改
進嗎?



員工是否需要更多的交叉污
染訓練?



管理層是否有效地監督
員工的表現?

交叉污染檢驗要點