

積極管理控制政策：冷卻 示範語言

為什麼這很重要：安全的冷卻需要迅速地從食物中去除熱量以防止微生物生長。時間/溫度控制安全食品的冷卻時間過長一直被認為是食源性疾病的主要因素之一。

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冷卻食物。
什麼時候執行：	示範：除了在正常操作時間之外的食物準備時間，食物還可以在所有操作時間期間冷卻。
發生在何處：	示範：可使用以下設備在廚房中冷卻食物：步入式冰箱、雙門大冰箱和食物準備槽。
如何完成：	示範：完成烹飪後，如果是鬆散食物，將其分裝到淺於3英寸的飯店平底盤中，並放置在工作台上冰浴。每15分鐘檢測食物的內部溫度，直至達到135°F。此時，將具有日期和時間的標籤放在盤上，放置於制冷設備中，不要覆蓋。在前2個小時每隔30分鐘檢測食物的內部溫度，然後在接下來的4個小時每隔1小時檢測食物的內部溫度...。如果你有湯需要冷卻，並且使用冰/冷卻棒，你也可以寫在這裡。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：如果發現任何食品沒有達到冷卻過程所規定的最低標準，員工必須立即採取行動並作記錄。如果食品在2小時內沒有到達70°F，該食品應重新加熱至165°F至少15秒，並重複冷卻過程。如果食物在6小時後高於41°F，或者如果食品的完整性將受到再加熱步驟的影響，則該食品必須丟棄。
監控步驟：	示範：所有檢測到的食物內部溫度都必須記錄在制冷設備的記錄表中。所採取的任何改正措施也必須記錄在記錄表中。

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。廚房經理向所有的員工演示這些程序。在每日/每周的短會上進行復習訓練。
政策的驗證：	示範：廚房經理每天檢查記錄表，以監控冷卻溫度進程以及相應的校正措施...。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。