

以時間控管食品安全計畫

以時間控管食品安全計畫清單

4 小时公共卫生控制计划：

- 食品店名称及地址
- 列出由计划管理的食品及其各自位置（如：自助餐上的炸鸡、烧烤架上的薄煎饼面糊、烹饪档上的米饭、展示柜中的比萨饼）。
- 每种食品脱离热 ($\geq 135^{\circ}\text{F}$) (57°C) 或冷 ($\leq 41^{\circ}\text{F}$) (5°C) 温度控制的时间记录方式（如：平底锅用油脂铅笔标记、容器粘贴丢弃时间贴纸、贴上含使用和丢弃时间的书面原则）。
- 计划中的食品将在 41°F (5°C) 至 135°F (57°C) 保留最长四 (4) 小时后剩餘的一律丢弃的聲明。
- 计划内食品如果未标记则无论处于什么温度都将被丢弃的声明。

注：使用公共卫生控制时间法的书面计划必须提前制定，并应要求提供给 Health Department。如果发现时间/温度控制食品在没有提前书面计划的情况下超出温度范围，将视为违规。