

## 積極管理控制政策：食物來源 示範語言

為什麼這很重要：餐館在接收食品後，才直接控制食品的質量和安全。如果食品在接收前已經被錯誤地處理，餐館就不能提供安全的食物。餐館必須熟悉其食品供應商網絡，並確保只接收處於良好狀態的食品。

|         |  |
|---------|--|
| 適用於誰：   | 示範：廚房經理負責採購合同和訂購。所有員工負責接收訂購的食品並負責驗證食品的完整和可靠。   |
| 什麼時候執行： | 示範：食品供應訂單每週二和周五上午完成。 Sysco在周三和周六上午7點至10點之間交貨...  |
| 發生在何處：  | 示範：食品供應訂單在廚房辦公室使用指定的食品訂購系統完成。所有訂購的食物在廚房後面的服務區接收...   |
| 如何完成：   | 示範：每當確定一個新的食品供應商時，廚房經理必須驗證供應商是否具有合格的許可證並且具有良好的記錄...。接收食物的員工應進行檢查，確保食物的包裝完好無損以及食物處於良好狀態。檢查所有TCS食品的溫度。拒收不符合溫度要求或處於不良狀態的食物。 |
| 改正措施：   | 示範：如果發現食品供應商不是誠信經營，管理人員必須使用新的食品供應商...。如果員工接受了不良食品或處理不當的食品，立即停止使用該食品，廚房經理向供應商報告並下達新的訂單。對該員工重新訓練接收政策...                    |
| 監控步驟：   | 示範：所有接收的食品都必須登記並說明溫度和狀況...   |
| 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：班次經理每天檢查日誌，來監控所有的食品接收。廚房經理應至少每6個月一次審閱所有食品供應商的檢查記錄...。如果仍然重復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。          |