



시간을 이용한 관리 절차

식품 용기에 부착된 라벨에는 다음과 같이 표시합니다.

- 날짜
- 식품 조리가 완료되거나 아이스박스에서 꺼낸 시간
- 식품이 폐기될 시간

조리 도구를 보관하는 물통에 다음 사항이 표시된 라벨이 부착됩니다.

- 날짜
- 용기가 채워진 시간
- 용기와 도구가 세척, 헹구어지고 소독되어야 할 시간

식품 종사자들은 시간 관리된 식품/도구들을 적절하게 라벨하도록 교육받을 것입니다.

식품 종사자들은 모든 남은 식품을 버리고 모든 도구를 세척되고 소독된 도구들로 매 4시간마다 변경하도록 훈련됩니다.

식품 배치들은 어떤 이유에서도 다른 배치와 섞이거나 보관되지 않습니다.

시간을 관리 기준으로 사용 시, 식품은 온도 조절에서 제거된 시점으로부터 4시간이 경과한 시간을 표시하거나 기타 방법으로 식별되도록 표시되어야 합니다: 16.60.140(3-501.19)

서면으로 된 시간을 이용한 식품 안전 관리 절차는 미리 준비되어야 하며, 식품 시설에 보관하여 요청이 있을 시 규제 당국에게 제공되어야 합니다. AMC 16.60.140(3-501.19)

시간이 유일한 식품 안전 관리 도구로 사용된다면, 잠재적으로 위험한 식품은 온도 관리가 4시간 동안 유지되지 않았을 경우 폐기해야 합니다. AMC 16.60.140(3-501.19)

시관 관리는 다음의 경우에 사용됩니다.
