

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 섞이거나보관되지 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 있을시 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)

시간 관리는 다음의 경우에 사용됩니다.
