



TIME AS CONTROL PROCEDURES

음식 용기에 부착된 라벨에는 다음과 같은 정보가 표시됩니다:

- 날짜.
- 음식이 조리 완료되거나 냉장고에서 꺼낸 시간.
- 음식이 폐기될 시간.

도구를 보관하는 데 사용되는 물 용기에는 다음과 같은 정보를 표시하는 라벨이 부착됩니다:

- 날짜.
- 용기가 채워진 시간.
- 용기와 도구를 세척, 헹굼, 소독해야 하는 시간.

식품 취급자는 시간에 따라 관리되는 음식/도구에 올바르게 라벨을 붙이는 방법에 대해 교육받습니다.

식품 취급자는 남은 음식을 폐기하고 4시간마다 모든 도구를 세척 및 소독된 도구로 교체하도록 교육받습니다.

음식의 배치는 다른 배치와 결합하거나 어떠한 이유로도 저장되지 않습니다.

시간을 관리 수단으로 사용할 때, 음식이 온도 조절에서 벗어난 시점부터 4시간이 지난 시간을 표시하거나 다른 방법으로 표시해야 합니다. **AMC 16.60.140(3-501.19)**

시간을 공중 보건 관리 수단으로 사용하는 서면 절차는 사전에 준비되어야 하며, 음식점 내에 보관되고 요청 시 규제 기관에 제공되어야 합니다. **AMC 16.60.140(3-501.19)**

공중 보건 관리 수단으로 시간만 사용하는 경우, 잠재적으로 위험한 음식은 온도 조절에서 벗어난 지 4시간이 지나면 폐기해야 합니다. **AMC 16.60.140(3-501.19)**

다음과 같은 경우에 시간을 관리 수단으로 사용할 것입니다:

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |