

以時間控管食品安全計畫

6 小时公共卫生控制计划：

- 食品店名称及地址
- 计划管理的食品列表及各自位置（如：自助餐盘上的奶酪碎、顶部冷却器中的火腿薄片）。
- 每种食品脱离冷 ($\leq 41^{\circ}\text{F}$) (5°C) 温度控制时的时间记录方式（如：平底锅用油脂铅笔标记、容器粘贴使用和丢弃时间贴纸、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 70°F (21°C) 保留最长六 (6) 小时后剩餘的一律丢弃的聲明。
- 计划内食品温度超过 70°F (21°C) 就要丢弃的声明。
- 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。