



# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## 什么是主动管理控制（AMC）？

餐馆有义务控制引起食源性疾病的已知危险因素，包括：1) 不安全的食品来源；2) 员工不良健康和卫生状况；3) 不当烹调温度；4) 错用食品时间和温度；5) 被污染的设备。

主动管理控制（AMC）是食品服务管理人员用来积极指导食品工作人员的食品处理操作的工具，以便减少食源性疾病危险因素的发生。主动管理控制是指制定相关计划以确定安全食品操作到位，且相关人员遵循这些操作。每天，主动管理防止食品安全问题的发生，纠正食品安全问题，并形成食品安全文化。有了良好的主动管理控制，食品服务企业将减少食源性疾病风险，并保证向客户提供安全且优质的食品。



## 如何展示主动管理控制？

