



County of Fairfax, Virginia

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

적극적 관리 통제(Active Managerial Control, AMC)란 무엇일까요?

식당에는 음식물로 인한 질병을 초래하는 것으로 알려진 위험요소들에 대한 관리 책임이 있습니다. 1) 안전하지 않은 음식재료 구입처; 2) 종업원의 불량한 건강 및 위생 상태; 3) 부적절한 조리 온도; 4) 음식의 시간과 온도 관리 불량; 5) 오염된 조리 기구.

적극적 관리 통제(AMC)는 음식 서비스 관리자가 식당 직원의 음식물 관리 방법을 적극적으로 지도함으로써 음식물로 인한 질병을 초래하는 위험요소들의 발생률을 줄이기 위해 사용하는 도구입니다. AMC는 안전한 음식 처리 방법들이 제대로 수립되고 잘 준수되는지를 확인하는 계획이 있는지가 주요 목적입니다. AMC는 매일 음식 안전 문제를 예방하고, 음식 안전에 관한 문제를 바로잡으며, 음식 안전 문화를 만들어 나갑니다. AMC가 잘 실행되는 식당은 음식으로 인해 발생하는 위험요소들을 줄이고 안전하게 양질의 음식을 고객에게 제공할 수 있게 됩니다.



AMC 를 어떻게 확인 시킬 수 있을까요?

