

Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Pagpapanatiling Malamig sa Pagkain

Bakit ito mahalaga: Mabilis na dumarami ang bakterya sa danger zone ng temperatura (sa pagitan ng 41°F at 135°F). Upang maiwasan ang mabilis na pagdami ng bakterya, ang lahat ng malamig, kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan (time/temperature control for safety o TCS) na (mga) pagkain ay dapat panatilihin sa o mas mababa sa 41°F.

Kanino ito nalalapat:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable para sa pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain; Ang mga empleyado na naghahanda ng malamig na pagkain ay responsable para sa pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain; Ang mga tagapangasiwa ng Shift ay responsable para sa pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain
Kailan ito isasagawa:	(Mga) halimbawa: Ang pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain ay nangyayari sa panahon lamang ng paghahain sa tanghalian (11am - 2pm); Ang pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain ay nangyayari 24-7 sa establisyimentong ito ng paghahain ng pagkain
Saan ito gaganapin:	(Mga) halimbawa: Ang pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain ay isinasagawa sa isang walk-in refrigerator, walk-in freezer at line prep cooler; Ang pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain ay isinasagawa sa mga reach-in freezer, reach-in refrigerator, drawer cooler at ice bath
Paano ito gagawin:	(Mga) halimbawa: Ang pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain, sa 41°F o mas mababa, ay tinitiyak sa pamamagitan ng paggamit ng mga thermometer na inilalagay sa pinakamainit na bahagi ng unit at madalas na pagsubaybay sa temperatura ng pagkain gamit ang isang probe thermometer.
Aksyon na Pagwawasto:	(Mga) halimbawa: Ang mga TCS na pagkain na umabot sa temperaturang mas mataas sa 41°F sa loob ng 4 na oras o higit pa ay itatapon. Ang mga TCS na pagkain na umabot sa temperaturang mas mataas sa 41°F nang mas mababa sa 4 na oras ay aalisin mula sa pagkakahain at mabilis na papalamigin at ilalagay sa isang gumaganang refrigerator.
Mga Hakbang sa Pagsubaybay:	(Mga) halimbawa: Sinusubaybayan ng tagapangasiwa sa kusina ang temperatura nang 2 beses sa kanyang shift gamit ang isang malinis at sanitized na probe thermometer; Sinusubaybayan ng mga empleyado sa kusina ang temperatura ng TCS na pagkain araw-araw, gamit ang isang malinis at calibrated na probe thermometer, at itinatala ang temperatura sa isang talaan ng temperatura
Pagsasanay ng mga Tauhan:	(Mga) halimbawa: Kinakailangang basahin ng mga empleyado ang mga pamamaraan sa sistema ng Kaligtasan ng pagkain sa panahon na na-hire sila. Pagkatapos ay ipapakita ng manager ng kusina ang mga pamamaraan sa lahat ng empleyado; Ang refresher na pagsasanay ay ibinibigay sa pamamagitan ng araw-araw/lingguhang talakayan.
Pagpapatunay ng Patakaran:	(Mga) halimbawa: Sinusuri ng Manager na naka-duty ang mga thermometer sa mga unit na nagpapanatili sa pagkain na malamig at temperatura ng TCS na pagkain gamit ang calibrated thermometer; Sinusuri ng Taong Namumuno ang mga talaan at sinusuri ang temperatura ng TCS na pagkain gamit ang malinis, calibrated na thermometer. Kung paulit-ulit ang mga pagkakamali sa sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain, isasagawa ang mga pagbabago sa pamamaraan ng pagsasanay o mga hakbang sa pagsubaybay batay sa mga obserbasyon at ia-update ang sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain ayon sa nararapat.