

## Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Bảo Quản Lạnh

**Lý do cần thực hiện quy trình này:** Vi khuẩn sẽ sinh sôi nhanh chóng trong khoảng nhiệt nguy hiểm (từ 41°F (5°C) đến 135°F (57°C)). Để ngăn chặn sự phát triển nhanh chóng của vi khuẩn, phải bảo quản tất cả thực phẩm lạnh, cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (TCS) ở mức từ 41°F (5°C) trở xuống.

<b>Đối tượng áp dụng:</b>	Ví dụ: Tất cả nhân viên chế biến thực phẩm chịu trách nhiệm bảo quản lạnh thực phẩm TCS; Nhân viên chế biến thực phẩm lạnh chịu trách nhiệm bảo quản lạnh thực phẩm TCS; Quản lý ca chịu trách nhiệm bảo quản lạnh thực phẩm TCS
<b>Thời điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Chỉ bảo quản lạnh thực phẩm TCS trong thời gian phục vụ bữa trưa (11 giờ trưa đến 2 giờ chiều); Bảo quản lạnh thực phẩm TCS 24/7 tại cơ sở dịch vụ ăn uống này
<b>Địa điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Bảo quản lạnh thực phẩm TCS trong kho lạnh, kho giữ đông và tủ ướp lạnh chuẩn bị thực phẩm; Bảo quản lạnh thực phẩm TCS trong tủ đông, tủ lạnh, ngăn ướp lạnh và ngâm nước đá
<b>Cách thức hoàn thành:</b>	Ví dụ: Đảm bảo bảo quản lạnh thực phẩm TCS ở mức từ 41°F (5°C) trở xuống bằng cách đặt nhiệt kế ở phần ấm nhất của thiết bị và thường xuyên theo dõi nhiệt độ thực phẩm bằng nhiệt kế có đầu dò.
<b>Hành Động Khắc Phục:</b>	Ví dụ: Thực phẩm TCS ở nhiệt độ trên 41°F (5°C) trong 4 giờ trở lên sẽ bị loại bỏ. Thực phẩm TCS ở nhiệt độ trên 41°F (5°C) dưới 4 giờ sẽ không được phục vụ mà được làm lạnh nhanh và đặt vào thiết bị bảo quản lạnh đang hoạt động.
<b>Các Bước Giám Sát:</b>	Ví dụ: Quản lý hậu sảnh sẽ theo dõi nhiệt độ 2 lần trong ca làm việc của mình bằng nhiệt kế có đầu dò sạch và được khử trùng; Nhân viên nhà bếp sẽ theo dõi nhiệt độ thực phẩm TCS hằng ngày bằng nhiệt kế có đầu dò sạch và được hiệu chuẩn, đồng thời ghi lại nhiệt độ vào sổ ghi chép nhiệt độ
<b>Đào Tạo Nhân Viên:</b>	Ví dụ: Nhân viên chế biến thực phẩm cần đọc các thủ tục hệ thống an toàn thực phẩm này khi được tuyển dụng. Sau đó, quản lý nhà bếp sẽ minh họa thủ tục cho tất cả nhân viên; Đào tạo bồi dưỡng thông qua các cuộc thảo luận về an toàn hằng ngày/hàng tuần.
<b>Xác Minh Chính Sách:</b>	Ví dụ: Quản lý đang trong ca trực sẽ kiểm tra ngẫu nhiên nhiệt kế trong các thiết bị bảo quản lạnh và nhiệt độ thực phẩm TCS bằng nhiệt kế được hiệu chuẩn; Người Phụ Trách xem lại ghi chép và kiểm tra ngẫu nhiên nhiệt độ thực phẩm TCS bằng nhiệt kế sạch, được hiệu chuẩn. Nếu lỗi lặp lại trong hệ thống an toàn thực phẩm này, các thay đổi đối với quy trình đào tạo hoặc các bước giám sát sẽ được thực hiện dựa trên sự quan sát và hệ thống an toàn thực phẩm này sẽ được cập nhật tương ứng.