

Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Pagluluto

Bakit ito mahalaga: Ang sakit na galing sa pagkain ay maaaring sanhi ng kontaminadong pagkain na mayroong mga pathogenic na mikroorganismo (mikrobyo). Upang mamatay ang mga mikroorganismo, dapat panatilihin ang pagkain sa isang tamang temperatura para sa tinukoy na oras.

Kanino ito nalalapat:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado sa kusina ay responsable sa pagpapatupad sa sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain dahil maaaring hilingin sa kanila na magluto
Kailan ito isasagawa:	(Mga) halimbawa: Maaaring lutuin ang pagkain sa lahat ng oras na bukas ang negosyo bilang karagdagan sa mga oras ng paghahanda ng pagkain sa labas ng normal na oras ng pagbubukas ng negosyo.
Saan ito gaganapin:	(Mga) halimbawa: Dapat lutuin ang pagkain sa kusina gamit ang mga sumusunod na kagamitan: Griddle, Charbroiler, Stovetop, Fryer, Microwave, at Convection Oven.
Paano ito gagawin:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng pagkain na mayroong hilaw na manok, ay dapat lutuin sa minimum na 165F nang hindi bababa sa 15 segundo. Ang lahat ng pagkain na mayroong giniling na karne (hindi manok) ay dapat lutuin sa minimum na 155F sa loob ng 15 segundo... Maaaring mayroon din kayong mga tagubilin para sa pag-iihaw o pagluluto sa microwave. Kung marami ang nasa listahan ng inyong menu, maaari ninyong ilagay sa kategorya ang mga item sa menu sa isang hiwalay na talahanayan at sumangguni sa talahanayan na ito sa seksyong ito.
Aksyon na Pagwawasto:	(Mga) halimbawa: Kung hindi naabot ng sinumang kawani ang minimum na pamantayan sa pagluluto ng anumang pagkain, ibabalik agad ang pagkain sa may pinaglutuan at kukunin ulit ang temperatura hanggang sa maabot ng pagkain ang tamang oras/temperatura. Kung ang kalidad ng pagkain ay bumaba, dapat itong itapon, at dapat na magluto ng isang bagong order.
Mga Hakbang sa Pagsubaybay:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng hilaw na item ng pagkain ay dapat kunin ng temperatura sa loob nito pagkatapos maluto gamit ang cookline thermocouple. Kung nasubukan niyo na ang mga pamantayang pamamaraan na nagresulta ng sapat na temperatura ng pagluluto (hal., nagluto ng proportional hamburger patty sa 350F griddle sa loob ng 4 minuto sa bawat panig na nagresulta sa 160F), ang hakbang sa pagsubaybay ay maaaring gagamit ang manager ng thermometer nang isang beses sa isang oras sa mga luto nang item na lumalabas sa cookline at idodokumento sa cookline log sheet.
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: Susuriin ng mga shift manager ang mga pagkain bawat oras para sa tamang temperatura sa pagluluto. Susuriin ng manager ng kusina ang mga log sheet na pinupunan ng mga shift manager araw-araw upang subaybayan ang trend ng temperatura.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