

## Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Nấu Ăn

**Lý do cần thực hiện quy trình này:** Bệnh do thực phẩm có thể xuất phát từ việc ăn phải thức ăn có chứa vi sinh vật (vi khuẩn) gây bệnh. Để tiêu diệt vi sinh vật, phải bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ đủ trong thời gian quy định.

<b>Đối tượng áp dụng:</b>	Ví dụ: Tất cả nhân viên nhà bếp có trách nhiệm thực hiện hệ thống an toàn thực phẩm này vì họ có thể được yêu cầu nấu ăn
<b>Thời điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Có thể nấu ăn trong toàn bộ thời gian hoạt động ngoài thời gian chuẩn bị thực phẩm ngoài giờ hoạt động bình thường.
<b>Địa điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Phải nấu ăn trong nhà bếp bằng các thiết bị sau: Vỉ Nướng, Bếp Nướng Than, Bếp Nấu, Nồi Chiên, Lò Vi Sóng và Lò Nướng Đối Lưu.
<b>Cách thức hoàn thành:</b>	Ví dụ: Phải nấu tất cả thực phẩm chứa thịt gia cầm sống ở nhiệt độ tối thiểu 165°F (73°C) trong ít nhất 15 giây. Phải nấu tất cả thực phẩm chứa thịt xay (không phải thịt gia cầm) ở nhiệt độ tối thiểu 155°F (68°C) trong 15 giây... Có thể cung cấp hướng dẫn quay hoặc nấu bằng lò vi sóng tại đây. Nếu thực đơn có nhiều món, bạn có thể phân loại các món trong thực đơn theo bảng riêng và trình bày bảng đó trong phần này.
<b>Hành Động Khắc Phục:</b>	Ví dụ: Nếu bất cứ nhân viên nào nhận thấy thực phẩm không đáp ứng các tiêu chuẩn nấu ăn tối thiểu, cần lập tức đặt lại thực phẩm lên bề mặt nấu và nấu lại cho đến khi thực phẩm đạt mục tiêu thời gian/nhiệt độ thích hợp. Nếu thực phẩm không còn nguyên vẹn, cần loại bỏ thực phẩm và xử lý yêu cầu đặt món mới.
<b>Các Bước Giám Sát:</b>	Ví dụ: Phải đo nhiệt độ bên trong của tất cả thực phẩm sống khi hoàn thành bước nấu bằng cách sử dụng cặp nhiệt điện cho quầy bếp. Nếu bạn đã thử nghiệm các phương pháp chuẩn hóa để đạt nhiệt độ nấu đủ (ví dụ: nấu phần thịt hamburger theo tỷ lệ trên vỉ nướng ở 350°F (176°C) trong 4 phút cho mỗi mặt sẽ đạt nhiệt độ 160°F (71°C)), bước giám sát có thể là bước quản lý sử dụng nhiệt kế mỗi giờ một lần trên các món đã nấu được đưa ra khỏi quầy bếp và ghi lại vào bảng ghi chép quầy bếp.
<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 ca sẽ kiểm tra ngẫu nhiên thực phẩm theo giờ để biết nhiệt độ nấu chính xác. Hằng ngày, quản lý nhà bếp sẽ xem lại bảng ghi chép quầy bếp do quản lý ca điền để theo dõi xu hướng nhiệt độ nấu ăn. ....Nếu lỗi hệ thống an toàn thực phẩm này lặp lại, 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.