

## Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Kontaminasyon

**Bakit ito mahalaga:** Mahalagang paghiwalayin ang mga pagkaing ready-to-eat mula sa mga hilaw na pagkaing galing sa hayop sa panahon ng pag-iimbak, paghahanda, pagpapanatili at pag-display upang maiwasan na ma kontamina ito ng mga pathogen na maaaring naroroon sa mga hilaw na pagkaing galing sa hayop.

<b>Kanino ito nalalapat:</b>	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable sa pagpigil na makontamina ang pagkain.
<b>Kailan ito isasagawa:</b>	(Mga) halimbawa: Ang pagpigil na makontamina ang pagkain ay mangyayari sa panahon ng bawat paghahanda ng pagkain at oras ng operasyon.
<b>Saan ito gaganapin:</b>	(Mga) halimbawa: Ang pagpigil na makontamina ang pagkain ay mangyayari sa pag-iimbak ng pagkain, sa paghahanda ng pagkain, at sa lahat ng lugar kung saan inihahain ang pagkain.
<b>Paano ito gagawin:</b>	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng pagkain ay dapat na iimbak sa malinis at may takip na lalagyan (kung naaangkop) sa isang paraan na maiwasan ang kontaminasyon sa pagkain. Ang mga hilaw na pagkaing galing sa hayop ay dapat iimbak kasama ang mga item na nangangailangan ng pinakamataas na temperatura para lutuin at dapat na iimbak sa pinakamababang istante. Ang mga tadtaran na ginagamit para sa mga hilaw na pagkaing galing sa hayop ay dapat ihiwalay at hindi gamitin para sa mga ready-to-eat na pagkain.
<b>Aksyon na Pagwawasto:</b>	(Mga) halimbawa: Kung nakita ng kawani na hindi wasto ang pagkakaimbak sa pagkain, aayusin nila itong muli, tatakpan, o gagawin ang naaangkop na hakbang upang maiwasan na makontamina ang pagkain. Kung ang pagkain ay nakontamina, itatapon ng kawani ang pagkain.
<b>Mga Hakbang sa Pagsubaybay:</b>	(Mga) halimbawa: Susuriin ng mga shift manager ang imbakan ng pagkain, ang paghahanda sa pagkain, at mga lugar kung saan inihahain ang pagkain dalawang beses araw-araw upang matiyak na nasusunod ang wastong mga hakbang.
<b>Pagsasanay ng mga Tauhan:</b>	(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.
<b>Pagpapatunay ng Patakaran:</b>	(Mga) halimbawa: Sinusuri ng Person in Charge (PIC) ang mga ginagawa sa pag-iimbak at pangangasiwa sa pagkain dalawang beses sa isang araw... 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.