

## Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Bề Mặt Tiếp Xúc Với Thực Phẩm

**Lý do cần thực hiện quy trình này:** Quy trình khử trùng đúng cách sẽ tiêu diệt vi khuẩn có ảnh hưởng lớn đến y tế công cộng có thể tồn tại trên khăn lau, thiết bị chế biến thực phẩm hoặc dụng cụ sau khi làm sạch hoặc đã tiếp xúc với dung dịch rửa. Các bề mặt cần sạch sẽ trước khi khử trùng để chất khử trùng phát huy tối đa hiệu quả.

<b>Đối tượng áp dụng:</b>	Ví dụ: Tất cả nhân viên chế biến thực phẩm có trách nhiệm làm sạch và khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
<b>Thời điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Làm sạch và khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong toàn bộ thời gian sơ chế thực phẩm và giờ hoạt động khi cần thiết.
<b>Địa điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Làm sạch và khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm tại khu vực rửa bát, nơi cất giữ bát đĩa và thiết bị sạch và trong toàn bộ khu vực phục vụ thực phẩm.
<b>Cách thức hoàn thành:</b>	Ví dụ: Cần làm sạch tất cả các thiết bị tiếp xúc với thực phẩm trong bồn rửa bát bằng quy trình rửa, tráng, khử trùng. Cần pha chất khử trùng tới nồng độ 100ppm để rửa bát và bảo quản khăn lau. Phải sử dụng que thử để xác minh rằng đã đạt được nồng độ thích hợp. Cần bảo quản bát đĩa sạch có tay cầm quay ra ngoài để giảm thiểu tiếp xúc trực tiếp bằng tay với các khu vực tiếp xúc với thực phẩm.
<b>Hành Động Khắc Phục:</b>	Ví dụ: Nếu nhân viên thấy nồng độ chất khử trùng trong dung dịch rửa bát hoặc xô khăn lau ở dưới mức chấp nhận được, họ sẽ loại bỏ và pha dung dịch khử trùng mới. Nếu hộp đựng chất khử trùng trong máy rửa bát đã hết, nhân viên sẽ thay thế, chuẩn bị máy và kiểm tra lại.
<b>Các Bước Giám Sát:</b>	Ví dụ: Nhân viên sẽ sử dụng que thử để đảm bảo nồng độ chất khử trùng là chính xác. Nhân viên sẽ kiểm tra nồng độ xô khăn lau 2 giờ một lần. Nhân viên rửa bát sẽ kiểm tra nồng độ trong chu trình khử trùng của máy rửa bát trước khi sử dụng mỗi ngày và ít nhất 4 giờ một lần. Quản lý ca sẽ kiểm tra các dung dịch khử trùng hai lần một ngày để xác minh mức độ chất khử trùng là chính xác.
<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/hằng tuần
<b>Xác Minh Chính Sách:</b>	Ví dụ: Hằng ngày, Quản Lý trong ca trực sẽ kiểm tra ngẫu nhiên các dung dịch khử trùng để biết nồng độ thích hợp, cũng như kiểm tra để đảm bảo có đủ hóa chất khử trùng và que thử trong kho; Người Phụ Trách sẽ kiểm tra ngẫu nhiên xô khăn lau, dung dịch khử trùng và việc bảo quản bát đĩa hai lần một ngày. 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.