

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

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, tất cả thực phẩm nóng, cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (TCS) phải được duy trì ở mức từ 135°F (57°C) trở lên.

Đối tượng áp dụng:	Ví dụ: Tất cả nhân viên chế biến thực phẩm chịu trách nhiệm bảo quản nóng thực phẩm TCS; Nhân viên sơ chế thực phẩm nóng chịu trách nhiệm bảo quản nóng thực phẩm TCS; Quản lý ca chịu trách nhiệm bảo quản nóng thực phẩm TCS.
Thời điểm thực hiện:	Ví dụ: Chỉ bảo quản nóng thực phẩm TCS trong thời gian phục vụ bữa trưa (11 giờ trưa đến 2 giờ chiều); Bảo quản nóng thực phẩm TCS 24/7 tại cơ sở dịch vụ ăn uống này.
Địa điểm thực hiện:	Ví dụ: Việc bảo quản nóng thực phẩm TCS được thực hiện trong các thiết bị sau: Bàn gia nhiệt, tủ điện nóng, vỉ nướng và nồi xúp.
Cách thức hoàn thành:	Ví dụ: Đảm bảo bảo quản nóng thực phẩm TCS ở mức từ 135°F (57°C) trở lên bằng nhiệt kế chỉ báo đặt ở chỗ thích hợp và thường xuyên theo dõi nhiệt độ thực phẩm bằng nhiệt kế có đầu dò.
Hành Động Khắc Phục:	Ví dụ: Thực phẩm TCS ở nhiệt độ dưới 135°F (57°C) trong 4 giờ trở lên sẽ bị loại bỏ. Thực phẩm TCS ở nhiệt độ dưới 135°F (57°C) dưới 4 giờ sẽ được lấy ra khỏi quá trình phục vụ, hâm nóng lại nhanh và đặt vào thiết bị bảo quản nóng đang hoạt động.
Các Bước Giám Sát:	Ví dụ: Quản lý hậu sảnh sẽ theo dõi nhiệt độ 2 lần trong ca làm việc bằng nhiệt kế có đầu dò sạch và được khử trùng; Nhân viên nhà bếp sẽ theo dõi nhiệt độ thực phẩm TCS hàng ngày, sử dụng nhiệt kế có đầu dò sạch và được hiệu chuẩn, đồng thời ghi lại nhiệt độ vào sổ ghi chép nhiệt độ.
Đào Tạo Nhân Viên:	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 hàng ngày/hàng tuần.
Xác Minh Chính Sách:	Ví dụ: Quản lý đang trong ca trực sẽ kiểm tra ngẫu nhiên nhiệt kế trong các thiết bị bảo quản nóng 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 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.