

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

**Bakit ito mahalaga:** Ang ligtas na pagpapalamig ay nangangailangan na alisin nang mabilis ang init mula sa pagkain upang maiwasan ang pagdami ng mikrobyo. Ang sobrang oras sa pagpapalamig ng kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng mga pagkain ay patuloy na tinutukoy bilang isa sa mga nangungunang salik na nagdudulot ng sakit galing sa pagkain.

<b>Kanino ito nalalapat:</b>	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable sa pagpapatupad sa sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain dahil maaaring hilingin sa kanila na palamigin ang mga pagkain.
<b>Kailan ito isasagawa:</b>	(Mga) halimbawa: Maaaring palamigin 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.
<b>Saan ito gaganapin:</b>	(Mga) halimbawa: Dapat palamigin ang pagkain sa kusina gamit ang mga sumusunod na kagamitan: Walk-in cooler, Double door reach-in coolers, at food prep sink
<b>Paano ito gagawin:</b>	(Mga) halimbawa: Kapag natapos na ang pagluluto, ang mga pagkaing hindi kailangang balutin ay dapat ilagay sa 3-inch na lalagyan at ilalagay sa ice bath sa mga worktable. Dapat sukatin ang temperatura sa loob ng mga pagkaing ito tuwing 15 minuto hanggang umabot ito sa 135F. Sa puntong ito, ilalagay ang isang label na may petsa at oras sa lalagyan at ilalagay sa naaangkop na cooler unit nang walang takip. Dapat sukatin ang temperatura sa loob ng mga pagkaing ito bawat 30 minuto para sa unang 2 oras at pagkatapos ay bawat oras para sa susunod na 4 na oras.....Kung mayroon kayong sabaw at gumagamit ng yelo, maaari mo itong isama dito. 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.
<b>Aksyon na Pagwawasto:</b>	(Mga) halimbawa: Kung hindi natugunan ng anumang item ng pagkain ang minimum na pamantayan sa pagluluto, dapat gawin ang agarang pag-aksyon at itala ng mga kawani. Kung hindi umabot ang pagkain sa temperaturang 70F sa loob ng 2 oras, dapat initin muli ang pagkain sa 165F nang hindi bababa sa 15 segundo at ulitin ang proseso ng pagpapalamig. Kung ang pagkain ay hindi nasa 41F pagkatapos ng 6 na oras, dapat itapon ang pagkain.
<b>Mga Hakbang sa Pagsubaybay:</b>	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng temperatura sa loob ng pagkain ay dapat na itala sa mga log sheet na nasa mga cooler unit. Ang anumang hakbang sa ginawang aksyon na pagwawasto ay dapat isama rin sa mga log sheet
<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: Susuriin ng tagapamahala ng kusina ang mga log sheet araw-araw upang masubaybayan ang proseso ng pagpapalamig ng temperatura at kaukulang pagwawasto. Kung paulit-ulit ang mga pagkakamali sa mga sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain, isasagawa ang mga pagbabago sa protokol ng pagsasanay o mga hakbang sa pagsubaybay batay sa mga obserbasyon at ia-update ang sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain ayon sa nararapat.