

Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Ướp Lạnh

Lý do cần thực hiện quy trình này: Việc ướp lạnh an toàn đòi hỏi phải loại bỏ nhiệt khỏi thực phẩm đủ nhanh để ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật. Thời gian ướp lạnh quá lâu thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn luôn được xác định là một trong những yếu tố hàng đầu góp phần gây ra bệnh do thực phẩm.

Đối tượng áp dụng:	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 ướp lạnh thực phẩm.
Thời điểm thực hiện:	Ví dụ: Có thể ướp lạnh thực phẩm trong toàn bộ thời gian hoạt động ngoài thời gian chuẩn bị thực phẩm ngoài giờ hoạt động bình thường
Địa điểm thực hiện:	Ví dụ: Phải ướp lạnh thực phẩm trong nhà bếp bằng các thiết bị sau: Kho lạnh, Tủ ướp lạnh hai cánh và bồn rửa để chuẩn bị thực phẩm
Cách thức hoàn thành:	Ví dụ: Sau khi nấu xong, thức ăn chưa đóng gói sẽ được cho vào khay thực phẩm 3 inch (7 cm) và đặt trong bồn nước đá trên bàn chế biến. Phải đo nhiệt độ bên trong của những thực phẩm này 15 phút một lần cho đến khi đạt 135°F (57°C). Tại thời điểm này, cần dán nhãn có ghi ngày giờ lên khay và đặt vào thiết bị ướp lạnh phù hợp mà không che đậy. Phải đo nhiệt độ bên trong của những thực phẩm này 30 phút một lần trong 2 giờ đầu tiên và 1 tiếng một lần trong 4 giờ tiếp theo... Nếu bạn có xúp và sử dụng đá/cây nước đá, bạn có thể đưa nội dung đó vào 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.
Hành Động Khắc Phục:	Ví dụ: Nếu nhận thấy bất kỳ thực phẩm nào không đáp ứng các tiêu chuẩn nấu ăn tối thiểu, nhân viên phải hành động ngay lập tức và ghi chép lại. Nếu thực phẩm không đạt nhiệt độ 70°F (21°C) trong vòng 2 giờ, cần hâm nóng lại thực phẩm đến nhiệt độ 165°F (73°C) trong ít nhất 15 giây và lặp lại quá trình ướp lạnh. Nếu thực phẩm không đạt nhiệt độ 41°F (5°C) sau 6 giờ, phải loại bỏ thực phẩm.
Các Bước Giám Sát:	Ví dụ: Phải ghi lại tất cả nhiệt độ bên trong của thực phẩm vào bảng ghi chép có tại các thiết bị ướp lạnh. Đồng thời, cần ghi lại vào bảng ghi chép mọi hành động khắc phục đã thực hiện
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 hằng ngày/hàng tuần.
Xác Minh Chính Sách:	Ví dụ: Hằng ngày, quản lý nhà bếp sẽ xem lại bảng ghi chép để theo dõi quy trình nhiệt độ ướp lạnh và hành động khắc phục tương ứng. 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