

## Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Nhiễm Chéo

**Lý do cần thực hiện quy trình này:** Cần để riêng thực phẩm ở dạng ăn liền và thực phẩm động vật sống trong quá trình bảo quản, chuẩn bị, lưu giữ và trưng bày để ngăn ngừa thực phẩm bị nhiễm các mầm bệnh có thể có trong hoặc trên thực phẩm động vật sống.

<b>Đối tượng áp dụng:</b>	Ví dụ: Tất cả nhân viên chế biến thực phẩm có trách nhiệm ngăn ngừa thực phẩm nhiễm chéo.
<b>Thời điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Ngăn ngừa thực phẩm nhiễm chéo trong toàn bộ thời gian chuẩn bị thực phẩm và giờ hoạt động.
<b>Địa điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Ngăn ngừa thực phẩm nhiễm chéo trong tất cả các khu vực bảo quản thực phẩm, sơ chế thực phẩm và phục vụ thực phẩm.
<b>Cách thức hoàn thành:</b>	Ví dụ: Phải bảo quản tất cả thực phẩm trong các hộp đựng sạch có che đậy (nếu có) để tránh nhiễm bẩn thực phẩm. Phải bảo quản thực phẩm động vật sống bằng các vật dụng yêu cầu nhiệt độ nấu cao nhất ở các kệ thấp nhất. Phải sử dụng riêng thớt cho thực phẩm động vật sống với các thực phẩm ăn liền.
<b>Hành Động Khắc Phục:</b>	Ví dụ: Nếu nhân viên thấy thực phẩm được bảo quản không đúng cách, họ sẽ sắp xếp lại, che đậy hoặc thực hiện các bước thích hợp để tránh nhiễm bẩn sản phẩm thực phẩm. Nếu thực phẩm nhiễm bẩn nhìn thấy được, nhân viên sẽ loại bỏ thực phẩm.
<b>Các Bước Giám Sát:</b>	Ví dụ: Quản lý ca sẽ kiểm tra các khu vực bảo quản thực phẩm, sơ chế thực phẩm và phục vụ thực phẩm hai lần mỗi ngày để đảm bảo tuân thủ các bước thích hợp.
<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: Người Phụ Trách (PIC) sẽ kiểm tra ngẫu nhiên việc bảo quản thực phẩm và các phương thức xử lý hai lần mỗi 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.