

Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Mga Bahaging Pinaghahandaan ng Pagkain

Bakit ito mahalaga: Sinisira ng wastong mga pamamaraan sa paglilinis ang bakteryang na mahalaga para sa kalusugan ng publiko na maaaring naroroon sa mga basahan, kagamitan sa pagluluto, o kagamitan sa pagkain pagkatapos ng paglilinis, o na naroroon sa banlawan. Mahalagang malinis ang mga bahaging paghahandaan ng pagkain bago i-sanitize upang makabenipisyo ng lubos galing sa sanitizer.

Kanino ito nalalapit:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable para sa paglilinis at pag-sanitize sa mga bahaging paghahandaan ng pagkain.
Kailan ito isasagawa:	(Mga) halimbawa: Ang paglilinis at pag-sanitize sa mga bahaging paghahandaan ng pagkain ay mangyayari sa lahat ng oras na inihahanda ang pagkain at sa oras na bukas ang negosyo ayon sa kinakailangan.
Saan ito gaganapin:	(Mga) halimbawa: Ang paglilinis at pag-sanitize sa mga bahaging paghahandaan ng pagkain ay mangyayari sa hugasan ng mga kagamitan, kung saan nakaimbak ang malinis na pinggan at kagamitan, at sa lahat ng lugar kung saan inihahain ang pagkain.
Paano ito gagawin:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng kagamitan na ginagamit sa paghahanda ng pagkain ay dapat linisin sa lababo na pinaghuhugasan gamit ang pamamaraan ng paghugas, pagbanlaw, pag-sanitize. Ang mga chlorine sanitizer ay dapat ihalo sa konsentrasyon na 100ppm para sa paghuhugas ng mga kagamitan at pagtatago ng basahan. Dapat gamitin ang mga test strip upang mapatunayan na naabot ang tamang konsentrasyon. Ang mga malinis na pinggan ay iiimbak nang may kasamang hawakan upang mabawasan ang direktang paghawak sa mga lugar na ginagamit sa paghahanda ng pagkain.
Aksyon na Pagwawasto:	(Mga) halimbawa: Kung nakita ng kawani na ang mga sanitizer concentration ay hindi umabot sa katanggap-tanggap-tanggap na antas sa isang sabon na panghugas o balde ng basahan, itatapon ang mga ito at gagawa ng isang bagong sanitizer solution. Kung walang laman ang lalagyan ng sanitizer sa dish machine, papalitan ito ng kawani, ipa-prime ang makina, at muling susuriin.
Mga Hakbang sa Pagsubaybay:	(Mga) halimbawa: Gagamitin ng mga kawani ang mga test strip upang matiyak na tama ang mga sanitizer concentration. Susuriin ng kawani ang mga konsentrasyon ng balde ng basahan tuwing 2 oras. Susuriin ng kawani tagahugas ang konsentrasyon ng sanitizing cycle ng dish machine bago gamitin araw-araw at nang hindi bababa sa bawat 4 na oras. Susuriin ng mga shift manager ang mga sanitizing solution nang dalawang beses sa isang araw upang mapatunayan na nasa tamang antas ang sanitizer.
Pagsasanay ng mga Tauhan:	(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.
Pagpapatunay ng Patakaran:	(Mga) halimbawa: Araw-araw na susuriin ng Manager na naka-duty ang mga sanitizer solution para sa wastong konsentrasyon at susuriin upang matiyak na mayroong sapat na imbentaryo ng mga sanitizer chemical and test strip; Susuriin ng Taong Namumuno ang mga balde ng basahan, mga sanitizer solution, at imbakan ng pinggan dalawang beses sa isang araw. Kung paulit-ulit ang mga pagkakamali sa sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain, isasagawa ang mga pagbabago sa pamamaraan ng pagsasanay o mga hakbang sa pagsubaybay batay sa mga obserbasyon at ia-update ang sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain ayon sa nararapat.