

Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Pagpapanatiling Mainit sa Pagkain

Bakit ito mahalaga: Mabilis na dumarami ang bakterya sa danger zone ng temperatura (sa pagitan ng 41°F at 135°F). Upang maiwasan ang mabilis na pagdami ng bakterya, ang lahat ng mainit, kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan (time/temperature control for safety o TCS) na (mga) pagkain ay dapat panatilihin sa o mas mataas sa 135°F.

Kanino ito nalalapat:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable na panatilihing nasa mainit na temperatura ang mga TCS na pagkain; Ang mga empleyado na naghahanda ng malamig na pagkain ay responsable para sa pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain; Ang mga tagapangasiwa ng Shift ay responsable para sa pagpapanatili sa malamig na temperatura ng mga TCS na pagkain
Kailan ito isasagawa:	(Mga) halimbawa: Ang pagpapanatiling nasa mainit na temperatura sa mga TCS na pagkain ay nangyayari sa panahon lamang ng serbisyo sa tanghalian (11am - 2pm); Ang pagpapanatiling nasa mainit na temperatura sa mga TCS na pagkain ay nangyayari 24-7 sa establisyimentong ito ng serbisyo ng pagkain.
Saan ito gaganapin:	(Mga) halimbawa: Ang pagpapanatiling nasa mainit na temperatura sa mga TCS ay isinasagawa sa pamamagitan ng paglalagay sa mga sumusunod na kagamitan: Mga steam table, electric hot cabinet, Griddle, at Soup Well.
Paano ito gagawin:	(Mga) halimbawa: Ang pagpapanatiling nasa mainit na temperatura ang mga TCS na pagkain, sa 135°F o mas mataas, ay tinitiyak sa pamamagitan ng paggamit ng mga nasa maayos na nakalagay na nagpapahiwatig na thermometer at madalas na pagsubaybay sa temperatura ng pagkain gamit ang isang probe thermometer.
Aksyon na Pagwawasto:	(Mga) halimbawa: Ang mga TCS na pagkain na umabot sa temperaturang mas mababa sa 135°F sa loob ng 4 na oras o higit pa ay itatapon. Ang mga TCS na pagkain na umabot sa temperaturang mas mababa sa 135°F sa loob ng wala pang 4 na oras ay aalisin mula sa pagkakahain at mabilis na muling iinitin at ilalagay sa isang gumaganang unit para sa pagpapanatili ng init.
Mga Hakbang sa Pagsubaybay:	(Mga) halimbawa: Sinusubaybayan ng tagapangasiwa sa kusina ang temperatura nang 2 beses sa kanyang shift gamit ang isang malinis at sanitized na probe thermometer; Sinusubaybayan ng mga empleyado sa kusina ang temperatura ng TCS na pagkain araw- araw, gamit ang isang malinis at calibrated na probe thermometer, at itinatala ang temperatura sa isang talaan ng temperatura.
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: Sinusuri ng Manager na naka-duty ang mga thermometer sa mga unit na nagpapanatili sa pagkain na mainit at temperatura ng TCS na pagkain gamit ang calibrated thermometer; Sinusuri ng Taong Namumuno ang mga talaan at sinusuri ang temperatura ng TCS na pagkain gamit ang malinis, calibrated na thermometer. 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.