



Elementus di Planu di Siguransa Alimentar

Finalidadi

Istabelesimentus alimentar lisensiadu debe ten planus di siguransa alimentar pa garanti konformidadi ku elementus krítikus di Kódigu Alimentar, di forma a sta en konformidadi ku régras y regulamentus di Rhode Island. Finalidadi des dukumentu é da orientasons pa operadoris di sirvisus alimentar relativamenti a elementus nisisáriu di planus di siguransa alimentar pa maioria di instalasons. Planus di siguransa alimentar debe aborda pirigus ispesífikus asociadus a kada instalason úniku. Alguns operason pode ten ki kontrola pirigus ki ka izisti na otus instalason. Purtantu, pode ten alguns elementus listadu nes dukumentu ki ka ta aplika a tudu tipu di instalason. Tanbê pode ten alguns pirigus ki ka abordadu nes dukumentu di orientason y ki ta meste di un kontrolu di jeston. Operadoris pode dizenvolve prugramas di siguransa alimentar ki ta satisfaze nisisidadis individual di ses instalason. Na prestason di orientason pa indústria, RIDOH ka pritende manda na modi ki aspetu ô funsionamentu di planus individual di siguransa alimentar debe ser.

Enkuadramentu

Régras y Regulamentus Relativu a Sertifikason di Jestoris di Siguransa Alimentar (216 RICR 50-10-2, §2.3.4-E) ta diklara ma é risponsábilidadi di jestor di siguransa alimentar sertifikadu pa dizenvolve un planu pa avalia, monitoriza y kontrola riskus di duénsas di orijen alimentar na istabelesimentu alimentar.

Kódigu Alimentar di Rhode Island (216 RICR 50-10-1) ta iziji aprizentason di planus pa tudu istabelesimentu alimentar novu, rimudeladu ô konvertidu (§1.7.1). Kes planus debe inklui prosidimentus operacional normalizadu skritu ki ta garanti kunprimentu di Kódigu y aborda adikuadamenti kes li:

- Transmison di duénsas di orijen alimentar é ivitadu através di jeston di enpregadus duenti di setor alimentar (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, y 2017 FDA Kódigu Alimentar §2-201.11)
- Alimentus ta resebedu di fontis aprovalu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-201.11)
- Alimentus é jeridu pa garanti integridadi desdi risepson ti venda ô sirvisu
- Alimentus potensialmenti pirigozu ta guardadu di akordu ku rikizitus di témpu y temperatura durante tudu atividadi di isplorason y preparason.
- Linpeza di armazén é efikás y dizinfetantis kímiku ta sta ku konsentrason adikuadu.
- Ta guardadu rejistus di stock di konxas (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-203.11-12).

Planus debe inklui tanbê un propósta di prugrama di formason pa risponsável y enpregadus alimentar.

Óras ki un istabelesimentu dja sta lisensiadu, titular di lisensa é obligadu a kunpri dispuzisons di Kódigu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §8-304.11). Kel pesoa risponsável di instalason y jestor sertifikadu debe mostra un nível adikuadu di konhesimentus, através di identifika pontus krítikus di kontrolu na operason desdi konpra ti venda y di splika mididas tomadu pa kontrola es pontus, di forma a garanti kunprimentu di Kódigu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-102.11). Kel pesoa risponsável é tanbê risponsável pa garanti ma enpregadus sta dividamenti formadu di akordu ku ses funsons atribuídu y ma operasons ta konduzidu di akordu ku un planu di difeza alimentar.

Elementus di Prugrama

1. Enpregadus

- a. Pulítika di Saúdi Enpregadus (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-2)
 - Pulítika di notifikason di duénsas y di iskluzon y ristrison* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-201)
 - Pulítika di Linpeza Pesoal y Práttikas Ijiéniku (2-3, 2-4)
 - Lavajen di mon kuandu y undi ki é nisisáriu, instalasóns é dividamenti mantidu y uzadu Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-301, §5-2.
 - Sen kontaktu manual ku alimentus pruntu pa konsumi (216 RICR 50-10-1 §1.5.1)
 - Árias dikorativu, armazenamentu di artigus di ijieni pesoal (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §6-305.11, §7-209.11)
 - Prosidimentus di linpeza pa kazu di vómitu y diareia (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-501.11)*
- b. Formason, Konhesimentu y Supervizon
 - Gestoris di Siguransa Alimentar Sertifikadu enpregadu y ku konhesimentu* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 A, Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-1).
 - Enpregadus é dividamenti formadu na siguransa alimentar relativamenti a ses funsóns atribuídu.*
 - Formason báziku na siguransa alimentar pa tudu enpregadu di setor alimentar debe inklui ijieni pesoal, kontaminason kruzadu, duénsas di enpregadoris, y temperaturás di alimentus.

Alimentu

- a. Fonti
 - Pulítika ta indika ma alimentus ta kunpradu apénas di fonti lisenasiadu aprovalu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-201).
 - Rotulajen y etiketas di marisku* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-201.15, §3-202.17-19, §3-203.11-12).
 - Pexis barbatanas propustu pa benda kru ô mal kuzinhadu é kunpradu di fornecedoris ki ta konjela pexi pa destruison di parazitas ô ki é dividamenti konjeladu na lokal* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-402.11-12).
- b. Resebimentu
 - Alimentus resebedu na temperatura adikuadu y verifikadu vizualmenti pa sinal di manipulason inkuretu ô adulterason* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-202).
- c. Konservason di Friu
 - Alimentus friu potensialmenti pirigozu (PHF) debe ser mantedu na ô baxu di 41°F (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-501.16). Tudú jilera ten termómetru y é monitorizadu* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2.103.11 I, §4-302.12 A)
 - Alimentus konjeladu armazenadu é mantedu konjeladu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-501.11).
 - PHF Friu é markadu ku data nisisáriu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-501.17).
 - Alimentus é armazenadu pa privini kontaminason pa privini kontaminason di otus alimentus ô di ambienti (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-3).
- d. Diskonjelamentu
 - PHF é diskonjeladu ô diskuidadu através di métodu aseitavel (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-501.12-13)
- e. Kuzinha/Riakesimentu

- Avizu pa Konsumidor é adikuadu y inprimidu na menu atual*.
(Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-603.11)
- Tudú PHF ki é ka preparadu di akordu ku un avizu pa konsumidor é kuzinhadu duranti témpu y tenperaturas nisisáriu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-401).
- Tudú tenperatura final di kozedura pa PHF ki é mantedu dipôs di kenti é rejistadu.*

f. Konservason Térmiku

- Alimentus é mantedu na ô pa riba di 135F* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-501.16)

g. Rifrijerason

- É kriadu prosidimentus skritu pa garanti ma PHF sta rifrijeradu di 135F a 70F na prazu di dôs óra y tudú prosésu di arifesimentu di 135F a 41F ô inferior ka ta pasa 6 óra.* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-501.14-15).

3. Saniamentu

h. Prugrama di linpeza pa tudú superfísi di instalason y ekipamentu ki ta ispesifika prosidimentu di linpeza, frikuénsia, prudutus kímikus uzadu y pesoa risponsável* Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-103.11 K)

- Superfísi di ekipamentu y utensílius en kontaktu ku alimentus debe labadu, xaguadu y ijienizadu através di métodu adikuadu ku frikuénsia izijidu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 4-6, §4-7).
- Instalason fiziku y superfísi di kontaktu non alimentar debe linpadu ku frikuénsia nisisáriu pa mante-s linpu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §4-602.13, §6-501.12-18).

i. Soluson di dizinfetanti ta mantedu linpu y ta verifikadu pa pode sta ku konsentrason adikuadu pa pia di 3 konpartimentu, pa mákina di laba ropa, pa baldi di panu di linpeza ki ta uzadu senpri y fraskus di spray, ku uzu di kits di testi apropiadu* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §3-304.14, §4-302.14, §4-501.116)

j. Mákinas di laba sa ta funsiona ku tenperatura y preson adikuadu, konformi indikadu nun plaka di dadus di fabrikanti afísadu* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §4-204.113)

4. Kímikus y Pestisidas

- a. Kímikus dividamenti rotuladu y armazenadu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §7-1, §7-201.11)
- b. Pestisidas aplikadu apénas pa aplikador sertifikadu* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §7-202.12, §7-206.12-13).
- c. Medikamentu y material di priméru sokoru dividamenti armazenadu (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §7-207.11-12, §7-208.11)

5. Difeza Alimentar

- a. Operason konduzidu di akordu ku un planu di difeza alimentar* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-103.11 B,C,E,F)

6. Auditoria Internu

- a. Direson ta faze auditoria di rutina pa verifika si tudú rejistu é atual y sta izatu* (Kódigu Alimentar di FDA di 2017 §2-103.11 P)

Izénplus di SOPs

1. Enpregadus

a. Pulítika di Saúdi di Enpregadus:

Enpregadus di setor alimentar é obrigadu a kumunika jestor alimentar sertifikadu di sirvisu kalker duénsas ô sintomas konxedu, sima ispesifikadu na Akordu di Kumunikason di Duénsas di Enpregadus. Rikizitus des akordu ta splikadu a kada enpregadu na mumentu di kontratason y kada enpregadu potensial é obrigadu a sina y a poi data na pulítika antis di kumesa trabadju. Kes kondison relatadu na akordu é afiksadu na kaza di banhu di enpregadu y es é rivistu na formason programadu peloménu anualmente.

b. Pulítika di Linpeza Pesoal y Prátikas Ijiéniku:

Tudu novu enpregadu ta resebe formason na téknikas adikuadu di lavajen di mon, ki óras ki es debe laba mon, y undi ki es debe laba mon óras ki es kontratadu, antis di es kumesa trabadja. Kel pesoa risponsável di kada turnu ta garanti ma un forneshimentu adikuadu di sabon y tuadjas di papel sta dispunível na tudu lavatóriu di mon di enpregadus y ma lavatórius sa ta funsiona dretu pa uzu di enpregadus.

- Enpregadus ta otorizadu pa es kume apénas nun ária indikadu pa direson. Bebidas pa konsumu pa enpregadu alimentar ta ser armazenadu nun risipienti ku tanpu y ta podu nun ária undi ki ninhun alimentu ispostu ô ekipamentu linpu pode ser kontaminadu. É ka pirmitidu fuma nes istabelesimentu. Enpregadus é obrigadu a laba mon óras ki es volta di un rifeison ô di un intervalu di fuma ô kualker óra ki mon pode sta kontaminadu.
- Unhas debe sta kortadu, lixadu y mantedu asi pa pontas y superfisi pode sta linpu y nau rixu. Enpregadus di setor alimentar é ka otorizadu a uza vernis ô unhas pustisu óras ki es sta en kontaktu ku alimentus ispostu, a non ser es tene luvas intaktu.
- Enpregadus di setor alimentar é proibidu di uza jóias di kualker tipu na mon ô na brasu, a non ser un anel lizu, sima un aliansa di kazamentu lizu.
- Tudu enpregadu debe ben pa trabadju ku ropa linpu. Enpregadus di setor alimentar ki ta trabadju ku alimentus ispostu y ekipamentus linpu debe uza sénpri kasador di kabelu efikás.
- Jestor di kuzinha ta inpidi kualker enpregadu ki tene ispiru, tosi isesivu ô gripi ki ta kauza korimentu di odju, naris, ô boka di trabadju ku alimentus ispostu ô ekipamentu linpu.
- Ten prosidimentus skritu pa linpeza di vómitu y kazu di diareia.

c. Formason, Konhesimentu y Supervizon

▪ Jestoris:

Es instalason ta enprega número nisisáriu di Jestoris di Siguransa Alimentar Sertifikadu di Dipartamentu di Rhode Island. Jestoris di Siguransa Alimentar Sertifikadu

ta resebe un risertifikason através di un izami aprovalu pa Dipartamentu di Saúdi (RIDOH) di 5 en 5 anu. Jestor di kuzinha di sirvisu ten formason adikuadu y é risponsável pa garanti ma instalason sa ta funsiona di akordu ku es planu y otus rikizitu regulamentar relacionadu ku alimentus. Kópias di kada sertifikason di Jestor di Siguransa Alimentar ta guardadu na arkivu y ta podu nun lugar vizivel ku lisensa pa trabadja nun enpreza alimentar, sima izijidu pa lei.

▪ **Enpregadus di Setor Alimentar:**

Tudu enpregadu kontratadu pa trabadja ku alimentu y ekipamentu alimentar ispostu ta resebe formason báziku di siguransa alimentar artis di kumesa ta trabadja na instalason. Kel formason ta inklui ijieni pesoal, kontaminason kruzadu, kontaktu di mon diskubertu ku proibison di alimentus pruntu pa konsumi/uzu di luvas, notifikason di duénsas di enpregadus, y tenperaturas di alimentus. Rejistus di datas di formason y di partisipantis ta guardadu na arkivu pa rivizon duranti inspeson.

2. Alimentu

a. Fonti:

Es ristoranti ta kunpra alimentus apénas di fonti lisensiadu y aprovalu. É ka permitidu na instalason alimentus enlatadu ô preparadu na kaza, kongumelus kodjedu na natureza pa un kasador ki é ka aprovalu, ô animal di kasa selvajen.

Moluskus é obtidu apénas di kumersiantis lisensiadu, y es ka ta resebedu sen etiketa nisisáriu. Moluskus di peska rikriativu é proibidu nes istabelesimentu. Etiketas di konxa ki ten númeru di identifikason di kumersianti, data di kulheita, lokal di kulheita, tipu y kuantidadi di marisku ta guardadu na arkivu na istabelesimentu pa un mínimu di 90 dia. Mariskus diskaskadu ta rotuladu ku nomi, inderésu y númeru di sertifikason di diskaskador ô enpakotador y data di "venda ti" ô data ki diskaskadu.

Pexi, ku isepson di molusku, oferésidu pa venda kru ô mal kuzinhadu, é obtidu di fornecedor ki ta konjela pexi pa destruison di parazitás óras ki é nisisáriu. Un sertifikadu di distribuidor ta diklara ma pexi sta dividamenti konjeladu ta guardadu na arkivu.

Apénas sumus pasteurizadu ki ta kunpradu y bendedu nes istabelesimentu.

b. Risepson:

Jestor di kuzinha di sirvisu é risponsável pa resebe tudu intrega di alimentus. Alimentus kojeladu ta ser kontroladu vizualmenti pa buska prova di abuzu di tenperatura y mau kualidadi. Alimentus rifrijeradu potensialmenti pirigozu/Kontrolu di Ténpu y Tenperatura pa siguransa (TCS) debe ser resebedu ku 41°F ô más baxu.

Óras ki alimentus rifrijeradu intregadu, peloménu un temperatura di TCS rifrijeradu debe tomadu rejistadu na rejistu di risepson. Si atxadu kualker alimentu rifrijeradu ku TCS riba di 41°F, temperatura di tudu kes otu produktu debe verifikadu. Produktus seku debe verifikadu vizualmenti pa diteta enbalajens danifikadu y sinal di adulterason. Marisku debe sta vivu y akunpanhadu di etiketa apropiadu. Pexi barbatana ki é distinadu pa venda kru ô mal kuzinhadu debe sta konsistenti ku sertifikason guardadu na arkivu.

Kualker produktu ki atxadu ku falta di kualidadi ô siguransa ka debe ser aseitadu. Es produktu debe rejistadu na rejistu di risepson djuntu ku mididas kuretivu tomadu nes altura. Jestor ta riviza tudu simana rejistu di risepson.

c. Konservason di Friu:

Kada pesa di ekipamentu di rifrijerason uzadu pa mante TCS ta ser forneseu ku un termómetru pa rejista temperatura ambienti na parti más kenti di ekipamentu. Tudu sigunda-fera ta podu un rejistu di monitorizason di temperatura na porta isterior di kada pesa di ekipamentu di rifrijerason. Jestor risponsável pa abertura di kuzinha ta verifika termómetru na kada pesa di ekipamentu di refrijerason na inisiu di dia di trabadju y el ta rejita temperatura na rejistu. Jestor risponsável pa inseramentu di istabelesimentu é risponsável pa rejistu di temperatura ambienti di kada unidadi di rifrijerason antis di el sai di noti.

Jestoris é risponsável pa verifika si izisti un siparason adikuadu entri diferenti ispési di alimentu animal kru y alimentu prontu pa konsumi armazenadu na unidadis di rifrijerason óras ki el ta verifika temperatura. Jestor di inseramentu ta verifika si kes alimentus TCS prontu pa konsumi, ki sta guardadu pa más di 24 óra, si es sta markadu ku data, konformi nisisáriu.

Temperaturas ambiental supirior a 41°F ta iziji mididas kuretivu.

Temperatura internu di tudu alimentu TCS nun unidadi en mau funsionamentu debe ser verifikadu. Alimentus debe tradu di ekipamentu y ekipamentu debe konpodu antis di se utilizason. Tudu alimentu TCS fora di kontrolu di temperatura duranti 4 óra ô más debe botadu. Rejistu di kontrolu di rifrijerason ta guardadu na arkivu duranti un mínimu di 90 dia.

d. Diskonjelamentu:

Diskonjelamentu di alimentus TCS debe ser fetu ku rifrijerason, ku águ korenti friu, na mikrondas, ô komu parti di prusésu di kozedura. Métodos prifiridu pa diskonjela ta inkuadra dentu di rifrijerason ô komu parti di prosésu di kozedura. Produktu animal kru diskonjeladu ku rifrijerason debe sta lokalizadu na árias dizignadu di jilera undi ki el ka pode kontamina kes alimentus prontu pa kume. Na kazu undi ki alimentus debe ser diskonjeladu rapidamenti, es pode podu konpletamenti denti di águ korenti friu, dedi ki ninhun parti di produktu diskonjeladu ka ta pasa 41°F, a non ser ki kel produktu alimentar ta kuzinhadu ô freskadu na prazu di 4 óra.

e. Kuzinha/Riakesimentu:

Es Ristoranti ta kuzinha ménus alimentu putensialmenti pirigozu, a pedidu di un konsumidor individual. Alguns itens di menu ta konsisti di, ô ten ingredientis kru ô mal kuzinhadu. Di forma a sensibiliza konsumidor di riskus asociadu a konsumu di alimentus putensialmenti pirigozu y mal kuzinhadu, un avizu é koladu na menu. Kel avizu ta konsisti di dôs parti, un é divulgason y un é lenbreti. Kel divulgason ta identifika alimentus krus ô mal kuzinhadu putensialmenti pirigozu (TCS), através di poi un asterisku dipôs di iten di menu. Un asterisku ta ben antis di es diklarason na parti dibaxu di menu: "Es artigus é kru ô mal kuzinhadu, ô pode ten ingredientis krus ô mal kuzinhadu". Es lenbrenti li ta ben imediatamenti dipôs di kel divulgason: "Konsumi karni kru ô mal kuzinhadu, avis, mariskus, moluskus ô ovus pode omenta risku di duéncias di orijen alimentar". Artigus mal kuzinhadu ki ten karni moídu ka ta ofereseu pa bende kriansas ku 12 anus di idadi ô ménus. Nihun artigu PHF inkumendadu di menu di kriansa é ofereseu pa venda mal kuzinhadu.

Apénas produsus TCS identifikadu na menu komu artigus ofereseu pa venda kru ô mal kuzinhadu di akordu ku un avizu di konsumidor sta disponível pa konsumidoris enkuantu tal. Temperaturas di kozedura inisial debe rejistadu pa tudu TCS totalmenti kuzinhadu preparadu antis di podu na konservason térmiku ô arefesimentu térmiku. Kel kuzinheru ki sa ta prepara kel iten ta rejista temperatura inisial na rejistu di kozedura óras ki temperatura izijidu for konsigidu. Jestor di kuzinha debe rive y rubrika rejistus tudu dia.

Temperatura internu mínimu di kozedura pa PHF totalmenti kuzinhadu pruntu pa konsumi é konformi kel-li:

Iten	Temperatura Internu	Notas
Vejetal, frutas, y alimentus preparadu di forma kumersial riakesidu pa konservason térmiku.	135°F pa 15 sigundu	
Ovus pa konsumu imediatu di konsumidor individual, y pexi ku karni ki ka sta listadu dibaxu.	145°F pa 17 sigundu	Karni asadu interu ta ser preparadu di akordu ku tabela na 3-401.11 di Kódigu Alimentar di FDA di 2017.
Ratitis, karnis injetadu, ovus ki ka preparadu sima kel di riba, y pexi ku karni trituradu (moídu).	155°F pa 15 sigundu	
Avis, karni rixiadu, masa rixiadu, avis rixiadu, ratitis rixiadu, ô rexeiu ki ten pexi, karni, avis, ô ratitis. Alimentus preparadu na lokal y riakesidu pa konservason térmiku.	165°F pa 15 sigundu	

f. Konservason Térmiku:

Alimentus TCS mantedu kenti debe sta nun temperatura igual ô más ki 135°F. Temperaturas ta verifikadu y ta rejistadu na diáriu di konservason térmiku di 2 en 2 óra. Alimentus ki atxadu ku ménus ki 135°F duranti ménus ki 4 óra debe ser riakesidu a 165°F ô fuliadu. Alimentus ki atxadu ku ménus ki 135°F duranti 4 óra ô más ta fuliadu. Deve ser rejistadu un midida kuretivu pa kualker alimentu ki atxadu ku un temperatura ménus ki 135°F. Rejistus di konservason térmiku ta ser rivistu, sinadu y arkivadu tudu dias pa jestor di inseramentu.

g. Rifrijerason:

Ta istabelesedu prosidimentus di rifrijerason pa tudu alimentu TCS preparadu ku un dia ô más di antisidénsia di sirvisu. Temperatura internu di produktu ta verifikadu y rejistadu nun tabela di arefesimentu di 30 en 30 minutu pa istabelese es prosidimentus. Tudu alimentu debe ser arefesidu di akordu ku prosidimentus skritu istabelesidu y prosidimentus mantedu nes seson des manual.

3. Saniamentu

a. Oráriu di Saniamentu:

Ta mantedu un planu di saniamentu pa kada pesa di ekipamentu di kuzinha y seson di ária di kuzinha. Kel planu ta inklui es informason li: kel algen risponsável pa linpeza y manutenson di ekipamentu; produsus kímikus uzadu pa linpa y ijiéniza; ekipamentu di proteson pesoal nisisáriu; instrusions ditalhadu sobri modi y ki óra ki é pa ijiéniza ekipamentu; y instrusions pa manutenson di rutina. Kel planu ta ser rivizadu di sais en sais mês y adotadu, si nisisáriu, pa Director Jeral. Fixa di dadus di siguransa di matirial ta guardadu na arkivu na kuzinha pa tudu produktu kímiku identifikadu na planu di linpeza.

b. Soluson Dizinfetanti:

Ta forneseu kits di testi pa midi konsentrason di dizinfetanti di kloru utilizadu na lavatóriu di 3 konpartimentu y risipienti di panu úmidu (y mákina di laba ropa otomátiku si aplikável). Mákina di laba losa di sirvisu ta rejista konsentrason di soluson dizinfetanti na rejistu di soluson dizinfetanti kada bês ki lavatóriu sta xei y rejistus ta rivizadu tudu dia pa jestor di kuzinha di sirvisu. Rejistus konplétu ta guardadu nes seson di manual di saniamentu duranti 90 dia.

c. Mákina di Lavajen Otomátiku:

Es instalason ta uza un mákina di lavajen otomátiku térmiku pa linpa y dizinfeta losa di meza, utensíliu y ekipamentu pikinoti. Kel mákina di laba losa ta rejista temperatura final di lavajen di mákina di losa dôs bês pa dia, un duranti priméru óra di utilizason y kel otu duranti óra final di utilizason Jestor di kuzinha ta riviza rejistu tudu dia y ta guardadu rejistu nes pasta duranti 90 dia.

4. Produtus Kímikus & Kontrolu di Pragás

a. Armazeamentu Kímiku:

Produtus kímiku ta armazenadu nun ária di armazenamentu siparadu y dizignadu, lonji di kualker produtu alimentar, artigus di sirvisu úniku ô di uzu úniku, y ekipamentu y utensílius linpu. Risipientis di trabadju di produtus kímiku ki tradu di matirial di grandi kuantidadi debe markadu ku nomi kumun di matirial. Matirial di priméru sokoru ta guardadu nun kit di priméru sokoru koladu na pardi di kuzinha.

b. Kontrolu di Pragás:

Es instalason faze kontratu ku un ajénsia di kontrolu di pragás lisensiadu, ki é risponsável pa aplikason di tudu matirial nisisáriu di kontrolu priventivu di pragás y roedoris nun bazi mensal. Ninhun pestisida ô ratisida é armazenadu nes instalason ô adiministradu pa enpregadus des enpreza.

5. Difeza Alimentar

a. Planu di Difeza Alimentar:

Es instalason ta funsiona di akordu ku un planu di difeza alimentar rikumendadu pa Dipartamentu di Saúdi di Rhode Island pa istabesimentu alimentar di venda a ritalhu. Tudu anu ta fazedu un avaliason alimentar di difeza alimentar pa garanti kunprimentu di planu di difeza alimentar. Informason di kontaktu di imerjénsia pa joston y monti ajénsia, inkluindu pulísia, bonberus, sirvisus di saúdi y kontrolu di venenu, ta koladu pertu di tilifonis na skritóriu di kuzinha.

b. Formason na Difeza Alimentar:

Jestoris ta resebe formason na difeza alimentar baziadu na Internet konsebidu pa FDA pa omenta nível di sensibilizason en relason a kestons di difeza alimentar, sima adulterason intensional di alimentus (<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>)

6. Auditoria Internu/Verifikason

a. Direson ta rializa auditorias internu mensal pa garanti konformidadi ku es planu di siguransa y es ta rejista rizultadu na Diáriu di Auditoria Mensal. Alén di kel-la, direson ta riviza tudu planu di sais en sais mês pa sertifika ma kel planu sa ta satisfaze di forma adikadu tudu nisisidadi di siguransa alimentar des instalason.