



# Eleman ki fè Pati yon Plan Sekirite Alimantè

## Objektif

Etablisman ki okipe zafè manje ki gen lisans yo dwe gen plan sekirite alimantè pou yo ka respekte eleman ki enpòtan anpil yo nan Kòd Alimantè a pou yo ka respekte règ ak règlemantasyon Rhode Island yo. Objektif dokiman sa a se bay operatè k ap bay sèvis manje yo konsèy sou eleman ki nesèsè nan plan sekirite alimantè yo nan pifò etablisman. Plan sekirite alimantè yo dwe jere tout danje ki mache ak chak etablisman. Gen kèk etablisman ki ka oblije kontwòle yon seri danje lòt etablisman pa genyen. Kidonk, dokiman sa a gendwa mansyone kèk eleman ki pa aplikab pou tout kalite etablisman. Mete sou sa, ka gen kèk danje dokiman oryantasyon sa a pa pale sou yo, men manadjè yo dwe kontwòle yo kanmenm. Operatè yo ka mete sou pye kèk pwogram sekirite alimantè ki satisfè bezwen etablisman pa yo. Lè RIDOH bay sektè a kèk rekòmandasyon, li pa gen entansyon di ki jan yon plan sekirite alimantè patikilye sipoze ye oswa fonksyone.

## Enfòmasyon Jeneral

Règ ak Règlemantasyon ki Gen pou Wè ak Sètifikasyon Manadjè Sekirite Alimantè yo (216 RICR 50-10-2, §2.3.4-E) di se manadjè sekirite alimantè sètifye a ki responsab pou l mete sou pye yon plan pou li evalye, suiv, ak kontwòle danje maladi ki soti nan manje yo nan etablisman ki okipe zafè manje a.

Kòd Alimantè Rhode Island lan (216 RICR 50-10-1) egzije pou tout etablisman ki okipe zafè manje ki nouvo, yo renove oswa yo konvèti voye plan yo (§1.7.1). Plan yo dwe gen ladan pwosedi operasyonèl estanda ki alekri pou asire pou etablisman an ka respekte Kòd la epi abòde pwèn sa yo kòm sadwa:

- Yo anpeche transmisyon maladi ki soti nan manje yo nan jere anplwaye ki malad yo (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, ak Kòd Alimantè FDA 2017 §2-201.11).
- Yo resevwa manje yo nan sous ki apwouve (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-201.11).
- Yo jere manje a pou yo garanti entegrite a soti nan lè y ap resevwa li a rive nan lavant oswa sèvis la.
- Yo estoke manje ki ka danjere selon egzijans nan zafè tan ak tanperati yo fè pandan tout aktivite konsèvasyon ak preparasyon yo.
- Lavaj veso yo efikas epi dezenfektan chimik yo nan bon konsantrasyon.
- Yo konsève dosye pou kokiyaj yo (Kòd alimantè FDA 2017 §3-203.11-12).

Epitou, plan yo dwe gen ladan yo yon pwogram fòmasyon ki pwopoze pou moun ki responsab yo ak anplwaye k ap okipe zafè manje yo.

Depi yon etablisman gen lisans, moun ki gen pèmi a gen obligasyon pou l respekte dispozisyon ki nan Kòd la (Kòd Alimantè FDA 2017 §8-304.11). Moun ki responsab etablisman an ak manadjè ki sètifye a dwe montre yo gen ase konesans nan idantifye pwèn kontwòl ki enpòtan anpil yo nan biznis lan soti nan acha rive nan lavant epi nan eksplike ki mezi yo pran pou yo kontwòle pwèn sa yo pou asire yo respekte Kòd la (Kòd Alimantè FDA 2017 §2-102.11). Moun ki responsab la dwe asire li tou anplwaye yo gen yon fòmasyon ki apwopriye selon travay yo epi li dwe asire li tout aktivite yo fèt selon yon plan defans alimantè ki tabli.

## Eleman ki fè Pati Pwogram lan

### 1. Anplwaye

- a. Politik Sante pou Anplwaye (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, Kòd Alimantè FDA 2017 §2-2).
  - Politik pou siyale maladi epi ekate ak limite \* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, Kòd Alimantè FDA 2017 §2-201).
  - Politik sou Pwòpte Pèsonèl ak Pratik Ijyèn (2-3, 2-4).
  - Lavaj men lè ak kote sa nesèsè, bonjan antretyen ak itilizasyon etablisman yo (Kòd Alimantè FDA 2017 §2-301, §5-2).
  - Men yo pa gen okenn kontak dirèk ak manje ki tou pare pou manje yo (216 RICR 50-10-1 §1.5.1).
  - Vestyè ak zòn pou sere pwodui swen pèsonèl yo (Kòd Alimantè FDA 2017 §6-305.11, §7-209.11).
  - Pwosedi netwayaj pou vomisman ak dyare (Kòd Alimantè FDA 2017 §2-501.11).\*
- b. Fòmasyon, Konesans ak Sipèvizyon
  - Etablisman an anplwaye Manadjè Sekirite Alimantè ki Sètifye epi ki konpetan\* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 A, Kòd Alimantè FDA 2017 §2-1).
  - Anplwaye yo gen yon fòmasyon ki apwopriye nan domèn sekirite alimantè piske li gen pou wè ak travay yo ba yo fè a.\*
    - Fòmasyon debaz sou sekirite alimantè pou tout anplwaye k ap okipe zafè manje yo ta dwe gen ladan ijyèn pèsonèl, kontaminasyon kwaze, maladi anplwaye ak tanperati manje yo.

### Manje

- a. Sous
  - Politik ki di yo dwe achte manje yo sèlman nan men sous ki apwouve ki gen lisans (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-201).
  - Etikèt pou kristase yo\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-201.15, §3-202.17-19, §3-203.11-12).
  - Yo achte pwason ki gen najwa yo vann kri oswa pa kuit ase nan men founisè ki jele pwason yo pou detwi parazit yo oswa yo jele yo kòrèkteman nan lokal la\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-402.11-12).
- b. Resepsyon
  - Manje yo resevwa nan tanperati ki apwopriye epi yo egzamine yo pou verifiye pèsonn pa t mal itilize yo oswa andomaje yo\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-202).
- c. Kenbe Manje yo Frèt
  - Manje ki ka danjere (potentially hazardous foods, PHF) ki frèt yo dwe konsève nan yon tanperati 41 degre farenay oswa mwens (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-501.16). Tout frijidè yo gen tèmomèt epi yo siveye yo\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §2.103.11 I, §4-302.12 A).
  - Manje jele yo konsève yo rete jele (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-501.11).
  - PHF ki frèt yo gen dat yo ki make sou yo lè nesèsè (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-501.17).
  - Manje yo konsève pou evite kontaminasyon kwaze ak manje yo oswa oswa anviwònman an (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-3).
- d. Dejele
  - Yo dejele PHF yo oswa ogmante tanperati yo ti kras pa ti kras grasa metòd ki akseptab (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-501.12-13).
- e. Kuit/Rechofe

- Avètisman pou konsomatè yo kòrèk epi li enprime sou meni aktyèl la\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-603.11).
  - Tout PHF ki pa prepare selon yon avètisman pou konsomatè yo kuit pandan tan ak nan tanperati ki nesèsè yo (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-401).
  - Yo anrejistre tout tanperati kuison final pou PHF ki rete sou aparèy ki kenbe yo cho apre yo fin kuit.\*
- f. Kenbe Manje yo Cho
- Manje yo rete nan yon tanperati 135 degre farennay oswa plis\* Kòd Alimantè FDA 2017 §3-501.16).
- g. Rafredi
- Yo tabli pwosedi alekri yo pou asire PHF yo ka rafredi soti nan 135 degre farennay rive nan 70 degre farennay nan espas dezèdtan epi pou tout pwosesis rafredisman an soti nan 135 degre farennay rive nan 41 degre farennay oswa pi ba toujou pa pran plis pase 6 èdtan\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-501.14-15).

### 3. Dezenfeksyon

- h. Genyen yon pwogram netwayaj pou tout sifas ak ekipman ki nan lokal la ki esplike an detay pwosedi netwayaj la, chak ki lè li dwe fèt, pwodui chimik pou itilize ak moun ki responsab pou fè l la (Kòd Alimantè FDA 2017 §2-103.11 K).
- Sifas ekipman ki an kontak ak manje ak batri kizin yo dwe lave, rensè epi dezenfekte grasa bonjan metòd chak lè sa nesèsè (Kòd Alimantè FDA 2017 §4-6, §4-7).
  - Enstalasyon fizik yo ak sifas ki pa gen kontak ak manje yo dwe netwaye chak fwa sa nesèsè pou yo rete pwòp (Kòd Alimantè FDA 2017 §4-602.13, §6-501.12-18).
- i. Yo kenbe solisyon dezenfeksyon an pwòp e yo itilize yon kit tèl ki apwopriye\* pou verifiye si konsantrasyon yo bon pou lavabo ki gen twa kivèt la, pou machin ki lave veso yo, pou bwat kote ti sèvyèt yo rete pandan yo itilize yo epi pou boutèy flitè yo\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §3-304.14, §4-302.14, §4-501.116).
- j. Machin pou lave veso yo fonksyone nan bon tanperati ak bon presyon an, jan sa endike sou plak enfòmasyon fabrikasyon an mete sou li a\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §4-204.113).

### 4. Pwodui Chimik ak Pesticid

- a. Pwodui chimik yo gen etikèt sou yo epi yo estoke yo kòm sadwa (Kòd Alimantè FDA 2017 §7-1, §7-201.11).
- b. Se yon moun ki sètifiye sèlman ki aplike pesticid yo (Kòd Alimantè FDA 2017 §7-202.12, §7-206.12-13).
- c. Yo estoke medikaman yo ak founiti premye swen yo kòm sadwa (Kòd Alimantè FDA 2017 §7-207.11-12, §7-208.11).

### 5. Defans Alimantè

- a. Aktivite yo dewoule selon yon plan defans alimantè\* (Kòd Alimantè FDA 2017 §2-103.11 B, C, E ak F).

### 6. Odit Entèn

- a. Ekip direksyon an reyalize odit regilyèman pou verifiye tout dokiman yo ajou epi egzak (Kòd Alimantè FDA 2017 §2-103.11 P).

## Egzanp SOP yo

### 1. Anplwaye

#### a. Politik Sante pou Anplwaye:

Anplwaye k ap okipe zafè manje yo dwe fè manadjè manje ki sètifye a ki opòs la konnen si yo gen yon maladi oswa si yo gen sentòm jan sa presize nan Akò pou Siyale Maladi Anplwaye a. Yo eksplike chak anplwaye egzijans yo ki nan akò sa a lè yo ap rekrute yo epi chak pwochen anplwaye dwe siyen epi mete dat sou politik la anvan li kòmanse travay. Maladi anplwaye yo kapab siyale yo afiche nan twalèt pou anplwaye yo epi yo egzamine yo nan fòmasyon ki planifye yo, omwen chak ane.

#### b. Pwòpte Pèsonèl ak Pratik Ijyèn::

Lè yo anboche, tout nouvo anplwaye yo ap resevwa yon fòmasyon ki esplike yo bon teknik lavaj men yo, lè yo sipoze lave men yo ak kote yo sipoze lave men yo anvan yo kòmanse travay. Moun ki responsab chak peryòd travay la dwe asire yo gen yon kantite savon ak sèvyèt papye ki sifizan pou tout lavabo pou anplwaye yo epi lavabo yo aksesib epi pou yo ap fonksyone kòm sadwa pou anplwaye yo ka itilize yo.

- Anplwaye yo ap gen otorizasyon pou yo manje sèlman nan yon zòn ekip direksyon an deziyen pou sa. Bwason anplwaye k ap okipe zafè manje yo konsome pral rete nan yon resipyan ki gen yon kouvèti ak yon chalimo epi yo ap mete yo nan yon zòn kote pa gen posiblite pou kontamine okenn manje ki ekspozè oswa ekipman pwòp. Moun pa dwe fimen nan etablisman sa a. Anplwaye yo dwe lave men yo lè yo retounen travay apre yon repa oswa apre yon poz yo te pran pou al fimen oswa nenpòt lè men yo ka kontamine.
- Zong yo dwe byen koupe, yo dwe swa, yo dwe pwòp e yo pa dwe graj pou anplwaye yo ka netwaye arebò ak sifas zong yo. Anplwaye k ap okipe zafè manje yo pa gen otorizasyon pou yo gen kitèks sou zong yo ni fo zong lè yo ap manyen manyen ki ekspoze, sof si yo mete gan ki pa andomaje.
- Li entèdi pou anplwaye k ap okipe zafè manje yo mete bijou nan men yo oswa bra yo, sof si yo gen yon bag senp tankou yon bag maryaj ki swa.
- Tout anplwaye yo dwe vin travay avèk rad ki pwòp sou yo. Anplwaye k ap okipe zafè manje ki ekspoze ak ekipman pwòp yo dwe kenbe cheve yo mare toutan.
- Si gen nenpòt anplwaye k ap estènen, k ap touse oswa ki gen nen li k ap koule twòp e ki ka voye likid sot nan je li, nen li oswa bouch li, manadjè kizin nan ki la a ap anpeche l travay ak manje oswa ak ekipman pwòp ki ekspoze yo.
- Genyen pwosedi alekri pou netwaye vomisman ak dyare.

#### c. Fòmasyon, Konesans ak Sipèvizyon

##### ▪ Manadjè:

Etablisman an anplwaye kantite Manadjè Sekirite Alimantè Sètifye ki nesèsè Depatman Sante Rhode Island egzije a. Manadjè Sekirite Alimantè ki Sètifye

ap jwenn yon resètifikasyon lè yo sibi yon egzamen Depatman Sante a (RIDOH) apwouve chak 5 lane. Manadjè kizin nan ki la a te suiv yon fòmasyon ki apwopriye epi li responsab pou etablisman an fonskyone selon plan sa a ak lòt egzijans règleman tè ki gen pou wè ak zafè manje. Etablisman an ap kenbe kopi sètifikasyon chak Manadjè Sekirite Alimantè nan dosye epi l ap afiche yo yon kote tout moun ka wè ansanm ak lisans pou dirije yon biznis ki okipe zafè manje jan lalwa mande sa.

▪ **Anplwaye k ap Okipe zafè Manje:**

Tout anplwaye ki pran pou travay ak manje ki ekspoze ak ekipman pwòp yo pral resevwa yon fòmasyon debaz nan domèn sekirite alimantè anvan yo kòmanse travay nan etablisman sa a. Fòmasyon an ap gen ladan ijyèn pèsònèl, kontaminasyon kwaze a, entèdiksyon pou gen yon kontak dirèk ant men ak manje ki tou pare pou moun manje yo, itilizasyon gan yo, obligasyon pou siyale maladi anplwaye yo ak tanperati manje yo. Etablisman an ap kenbe kopi dosye fòmasyon ki gen dat ak non moun ki te asiste fòmasyon yo pou enspektè yo ka egzamine yo.

## 2. Manje

### a. Sous:

Restoran sa a achte manje nan men sous ki apwouve e ki gen lisans sèlman. Pa gen okenn manje moun mete nan bwat oswa prepare lakay yo, pa gen okenn djondjon moun ki pa apwouve te ranmase ni pa gen okenn jibye sovaj yo otorize nan lokal la.

Etablisman an jwenn moliks yo nan men vandè ki gen lisans sèlman e li pa resevwa yo san yo pa gen etikèt ki nesèsè yo. Etablisman sa a entèdi kokiyaj moun ranmase pou plezi. Etablisman an konsève etikèt pou kokiyaj ki gen nimewo idantifikasyon vandè a, dat kokiyaj yo ranmase yo, kote yo te ranmase yo, kalite ak kantite kokiyaj yo nan dosye pou omwen 90 jou. Kokiyaj ki pa nan koki yo gen yon etikèt ki gen non, adrès ak nimewo sètifikasyon konpayi ki te retire yo nan koki yo epi ki te anbale yo, dat limit pou vann yo oswa dat yo te retire yo nan koki yo. Si etablisman an vann pwason ki pa molisk e ki kri oswa ki pa kuit ase, li jwenn yo nan men founisè ki jele pwason an pou detwi parazit yo lè sa nesèsè. Etablisman an konsève nan dosye yon sètifikasyon ki soti nan men distribitè a ki di pwason an byen jele. Se ji pasterize sèlman etablisman an achte ak vann.

### b. Resepsyon:

Manadjè kizin ki la a responsab pou resevwa tout livrezon manje. Li egzamine manje ki jele yo pou verifye pa gen pwoblèm tanperati ni pwoblèm kalite. Yo dwe resevwa manje ki ka prezante danje epi ki refrijere yo/ anba yon Kontwòl Tanperati nan Tan (Temperature Control for Safety, TCS) nan yon tanperati 41 degre farennay oswa mwens.

Lè manje ki refrijere yo livre, omwen yon tanperati TCS anba refrijerasyon dwe anrejistre sou rejis resepsyon an. Si ta gen yon pwodui alimantè TCS refrijere ki nan yon tanperati ki plis pase 41 degre farennay, etablisman an dwe tcheke tanperati tout rès pwodui yo. Etablisman an dwe egzamine pwodui ki sèk yo pou verifye si anbalaj la pa andomaje epi pa gen okenn siy ki montre yon moun te trafike pwodui yo. Kristase yo dwe vivan epi yo dwe gen etikèt ki apwopriye yo. Etablisman an dwe kenbe yon sètifikasyon pou pwason ki gen najwa li pral vann kri oswa san yo pa kuit ase.

Etablisman an ta dwe refize nenpòt pwodui ki gen yon pwoblèm kalite oswa yon pwoblèm sekirite. Li dwe anrejistre pwodui sa yo nan rejis resepsyon ansanm avèk mezi korektif li te pran nan moman sa a. Manadjè a pral egzamine rejis resepsyon yo chak semèn.

**c. Kenbe Manje yo Frèt:**

Chak ekipman refrijerasyon etablisman an itilize pou konsève pwodui TCS dwe gen yon tèmomèt pou anrejistre tanperati anbyant lan nan pati ekipman an ki pi cho a. Chak ekipman refrijerasyon ap gen yon rejis siveyans tanperati ki afiche sou pòt ki pa deyò a chak lendi. Manadjè ki responsab pou louvri kizin nan pral tcheke tèmomèt la sou chak ekipman refrijerasyon nan kòmansman jounen travay la epi li pral anrejistre tanperati ki sou rejis la. Manadjè ki responsab pou fèmèn etablisman an responsab pou li anrejistre tanperati anbyant chak ekipman refrijerasyon anvan li kite lokal la pou rès sware a.

Manadjè yo responsab pou verifye si diferan espès manje ki soti nan bèt ki kri yo byen separe ak manje ki tou pare pou moun manje yo estoke nan ekipman refrijerasyon yo lè y ap tcheke tanperati yo.

Manadjè ki pral fèmèn etablisman an ap verifye si manje TCS ki tou pare pou moun manje yo konsève pandan plis pase 24 èdtan yo gen dat yo ki make kòm sadwa lè sa nesesè.

Tanperati anbyant ki plis pase 41 degre farennay mande yon mezi korektif.

Etablisman an dwe tcheke tanperati entèn tout manje TCS ki nan yon ekipman ki pa fonksyone byen. Etablisman an dwe retire manje yo nan ekipman an epi li dwe repara ekipman an anvan li itilize l ankò.

Etablisman an dwe jete tout manje TCS ki pa anba kontwòl tanperati pandan 4 èdtan oswa plis. Etablisman an pral kenbe rejis siveyans refrijerasyon yo pandan omwen 90 jou.

**d. Dejele:**

Manje TCS yo dwe dejele anba refrijerasyon, anba yon dlo frèt ki sot nan tiyo a, nan mikwovonn lan oswa nan kad pwosesis kuison an. Metòd ki preferè yo pou dejele pwodui yo se anba refrijerasyon oswa nan kad pwosesis kuison an. Pwodui bèt ki kri yo dejele anba refrijerasyon dwe rete nan yon zòn ki deziyen nan yon chanm refrijerasyon kote li pa p kapab kontamine manje ki tou pare pou moun manje yo. Lè manje yo dwe dejele rapid, etablisman an ka mete l nan yon dlo frèt ki soti nan tiyo a pou dejele l, depi pa gen okenn pati nan pwodui dejele a ki nan yon tanperati ki plis pase 41 degre farennay sof si etablisman an pral kuit oswa rafredi manje a nan espas 4 èdtan.

**e. Kuit/Rechofe:**

Restoran sa a pral sèvi manje ki ka prezante yon danje ki pa kuit ase si konsomatè a mande sa. Kèk pla ki nan meni an ka gen engredyan ki kri oswa ki pa kuit ase. Pou konsomatè a ka konprann risk ki mache ak konsomasyon manje ki ka prezante yon danje epi ki pa kuit ase, gen yon avètisman ki enprime sou chak meni. Avètisman an genyen de pati: yon deklarasyon ak yon rapèl. Deklarasyon an idantifye manje ki ka prezante yon danje (TCS) epi ki kri oswa ki pa kuit ase yo nan meni a. Gen yon asterisk anvan deklarasyon sa a anba meni a: “Pla sa yo kri oswa yo pa kuit ase, oubyen yo ka gen engredyan ki kri oswa ki pa kuit ase.” Apre deklarasyon an, gen yon rapèl: “Si w konsome vyann wouj, vyann poul, bèt lanmè, kokiyaj oswa ze ki kri oswa ki pa kuit ase, ka gen plis risk pou w pran yon maladi ki soti nan manje a.” Etablisman an pa pwopoze okenn manje ki gen vyann bèf ki pa kuit ase bay timoun ki gen 12 lane oswa mwens. Etablisman an pa pwopoze okenn pla PHF nan meni pou timoun yo ki pa kuit ase.

Se sèlman pwodui TCS ki idantifye sou meni a kòm pwodui ki kri oswa ki pa kuit ase ansanm ak yon avètisman pou konsomatè yo ki disponib nan kondisyon sa a pou konsomatè yo. Etablisman an dwe tcheke tanperati kuison inisyalyal pou tout pwodui TCS ki kuit nèt anvan li mete yo nan ekipman pou kenbe yo cho oswa frèt la. Chèf k ap prepare manje a ap anrejistre tanperati inisyalyal la nan rejis kuison an kou li fin tcheke tanperati a. Manadjè kizin nan dwe egzamine rejis yo chak jou epi li dwe mete inisyalyal li yo sou yo.

Men tanperati kuison entèn minimòm nan pou pla PHF ki tou pare pou moun manje yo epi ki kuit nèt:

Pla	Tanperati Entèn	Remak
Legim, fwi ak manje ki prepare komèsyalman yo rechofe epi konsève nan ekipman pou kenbe manje yo cho.	135 degre farennay pandan 15 segonn	
Ze pou konsomatè a manje yo tousuit, ansanm ak pwason ak vyann yo pa site anba a.	145 degre farennay pandan 17 segonn	Yo ap prepare vyann antye ki boukannen yo selon tablo 3-401.11 nan Kòd Alimantè FDA 2017 la.
Ratit, vyann enjekte, ze ki pa prepare selon sa ki endike anwo a, ak pwason ak vyann ki kraze (ki moulen).	155 degre farennay pandan 15 segonn	
Vyann bèt volay, vyann fasi, makawoni fasi, vyann bèt volay fasi, ratit fasi, oswa nenpòt manje fasi ki gen pwason, vyann, vyann bèt volay oswa ratit ladan l. Manje yo prepare nan lokal la epi yo rechofe pou mete yo nan ekipman pou kenbe yo cho.	165 degre farennay pandan 15 segonn	

**f. Kenbe Manje yo Cho:**

Manje TCS ki rete nan ekipman pou kenbe yo cho dwe nan 135 degre farennay oswa plis. Etablisman an ap pran tanperati yo epi anrejistre yo nan rejis pou kenbe manje cho a chak 2 èdtan. Manje yo jwenn ki mwens pase 135 degre farennay pandan mwens pase 4 èdtan ap rechofe pou yo rive nan 165 degre farennay oswa y ap jete yo. Yo ap jete manje yo jwenn ki mwens pase 135 degre farennay pandan 4 èdtan oswa plis. Etablisman an ap pran yon mezi korektif pou nenpòt manje li jwenn ki nan yon tanperati ki mwens pase 135 degre farennay. Manadjè k ap fèmen etablisman an pral egzamine dokiman pou ekipman ki kenbe manje yo cho, l ap siyen yo epi l ap mete yo nan dosye yo chak jou.

**g. Rafredi:**

Ap gen pwosedi rafredisman ki tabli pou tout manje TCS yo prepare jou oswa plis anvan yo sèvi yo. Etablisman an ap tcheke tanperati entèn pwodui yo e l ap anrejistre yo nan yon tablo rafredisman chak 30 minit pou li tabli pwosedi sa yo. Tout manje yo ap rafredi selon pwosedi alekri ki tabli yo epi yo ap toujou kenbe pwosedi sa yo nan seksyon sa a nan mànhyèl sa a.

**3. Dezenfeksyon**

**a. Pwogram Dezenfeksyon:**

Gen yon plan dezenfeksyon pou chak ekipman kizin ak seksyon nan zòn kizin nan. Plan an gen enfòmasyon sa yo ladan l: moun ki responsab pou netwayaj ak antretyen ekipman yo; pwodui chimik yo itilize pou netwaye ak dezenfekte; ekipman pwoteksyon pèsònèl ki nesèsè yo; enstriksyon ki bay detay sou fason pou netwaye ak pou dezenfekte ekipman yo ak ki lè pou fè sa; ak enstriksyon pou antretyen woutin nan. Direktè jeneral la pral egzamine plan an chak sis mwa epi l ap ajiste l si sa nesèsè. Etablisman an pral kenbe Fèy Enfòmasyon sou Sekirite Materyèl yo nan dosye nan kizin nan pou tout pwodui chimik yo idantifye nan pwogram netwayaj la.

**b. Solisyon Dezenfeksyon:**

Gen kit tèss ki disponib pou mezire konsantrasyon dezenfektan abaz klò yo itilize nan lavabo ki gen twa kivèt la ak nan bwat ki gen sèvyèt dezenfeksyon yo (ak nan machin otomatik pou lave veso yo, si sa aplikab). Machin ki lave veso yo pral anrejistre konsantrasyon solisyon dezenfeksyon an nan rejis solisyon dezenfeksyon an chak lè lavabo a plen epi manadjè kizin ki la a pral egzamine dosye yo chak jou. Dosye ki ranpli yo ap rete nan seksyon sa a nan mànhyèl dezenfeksyon an pandan 90 jou.

**c. Machin Otomatik pou Lave Veso:**

Etablisman sa a itilize yon machin otomatik pou lave veso ki gen yon tanperati ki cho pou netwaye ak dezenfekte veso ki sou tab yo, ti batri kizini yo ak ekipman yo. Machin pou lave veso yo pral anrejistre dènye tanperati rensaj la de fwa chak jou, yon fwa pandan premye èdtan itilizasyon an epi yon fwa pandan dènye èdtan itilizasyon an. Manadjè



kizin nan pral egzamine rejis la chak jou epi li pral konsève achiv la nan dosye sa a pandan 90 jou.

#### **4. Pwodui Chimik ak Kontwòl Ti Bèt Nuizib yo**

##### **a. Estokay Pwodui Chimik yo:**

Yo pral estoke pwodui chimik yo nan yon zòn apa ki deziyen pou sa, lwen pwodui alimantè yo, atik ki sipoze sèvi oswa itilize yon sèl fwa yo, ak ekipman ak batri kizin ki pwòp yo. Bwat pwodui chimik yo pran nan founiti an gwo yo pral gen non komen pwodui a ki make sou yo. Materyèl premye swen yo ap rete nan yon kit premye swen ki sou mi kizin nan.

##### **b. Kontwòl Ti Bèt Nuizib yo:**

Etablisman sa a gen yon kontra avèk yon ajans kontwòl ti bèt nuizib ki gen lisans, ki li menm responsab pou li itilize tout pwodui kontwòl ki nesèsè pou prevansyon ti bèt nuizib ak wonjè yo chak mwa. Pa gen okenn pestisid ni wodentisid ki estoke nan etablisman sa a ni pa gen okenn anplwaye konpayi sa a ki itilize yo.

#### **5. Defans Alimantè**

##### **a. Plan Defans Alimantè:**

Etablisman sa a pral fonksyone selon yon plan defans alimantè Depatman Sante Rhode Island rekòmande pou etablisman ki vann manje an detay yo. Etablisman an pral reyalize yon evalyasyon defans alimantè chak ane pou asire li toujou respekte plan defans alimantè a. Enfòmasyon pou pran kontak ak ekip direksyon an ak plizyè ajans, tankou lapolis, ponpye, otorite lasante ak sant antipwazon yo ap afiche bò telefòn yo nan biwo kizin nan.

##### **b. Fòmasyon sou Defans Alimantè:**

Manadjè yo pral resevwa yon fòmasyon sou defans alimantè ki ap fèt sou Entènèt. Se FDA ki kreye fòmasyon an pou li ogmante nivo sansibilizasyon konsènan kesyon defans alimantè a tankou lè yon moun fè espere yo kontamine manje yo (<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>)

#### **6. Odit/Verifikasyon Entèn**

a. Ekip direksyon an pral reyalize odit entèn chak mwa pou asire tout moun respekte plan sekirite sa a epi li pral anrejistre sa li obsève nan Rejis Odit Mansyèl la. Mete sou sa, ekip direksyon an pral egzamine tout plan an nèt chak sis mwa pou li asire plan an byen satisfè tout bezwen etablisman sa a genyen nan domèn sekirite alimantè a.