

NHỮNG PHƯƠNG CÁCH GIỮ GÌN NHÀ BẾP TỐT NHẤT (BMP'S)

Bồn Rửa Chén và Đường Thông Nước:

Miếng Lọc Đồ Dũa

- Phải được gắn luôn luôn trên miệng các đường thông nước
- Phải có bề rộng từ 1/8 " đến 3/16"
- Dễ dàng lấy ra được để lau chùi
- Phải được lau chùi thường xuyên (vứt đi vào thùng rác những thứ thặng dư trong miếng lọc đó)

Cách Sử dụng thùng đựng các Dầu Nhớt:

- Hãy đổ tất cả các Dầu Nhớt và Mỡ dạng lỏng từ các Nồi, Chảo, Đồ Chiên vào Thùng Đựng Chất Thải dành cho Mỡ Dầu
- Trước khi Chùi Rửa, Hãy Cạo sạch các chất Mỡ Đông Đặc và Dầu từ các Nồi, Soong, Chảo chiên, Dụng Cụ làm bếp, Các Miếng Lọc, và các Miếng Lót và đổ vào trong cái Thùng Đựng.
- Hãy Sử Dụng các Thùng Phuy để Tái Tạo có Đậy Nắp tại nơi sản xuất để người làm công việc thu hồi đến lấy Dầu Mỡ đó.
- Hãy đổ đổ xuống liệt vào trong một Thùng Đựng các vụn thức ăn rồi ra từ các Miếng Nướng trên Vỉ hay từ các Hộp.

Rửa Chén Dĩa:

- Sử dụng các Miếng Cạo bằng Cao Su, các Miếng Chùi hay Khăn Lau để Cạo sạch các Thức phẩm dư hay các mảng bám vào các dụng cụ nấu nướng Trước Khi Chùi Rửa nớ.
- Đổ Đổ hết các Thức Phẩm hay các lớp mang Khô vào Thùng Rác trước khi Rửa Chén Dĩa
- Không nên tháo nước Thải ra với Nhiệt Độ Cao Hơn 140 độ F

Tránh Đổ Vãi và Hãy Lau Sạch:

Tránh Đổ Vãi và Phong Pháp BMP's

- Hãy đổ các Thùng Đựng Đồ Dũa trước khi chúng Đầy để Tránh Bất Ngờ Đổ Vãi ra Ngoài.
- Dùng một cái Đậy Nắp Thùng Đựng này lại khi Chuyển Chở ra đến Phuy Tái Tạo
- Sử Dụng một Phương Tiễn Di Chuyển Thích Hợp khi Chuyển Chở các Vật Liệu để tránh Đổ Vãi ra ngoài.

Phương Pháp BMP's Lau Sạch Đồ Vãi Ra Ngoài

- Khóa lại hết các vòi nước tại Bồn Rửa Chén hay dưới Sân Nhà gần nơi bị đổ vãi
- Lau sạch với các Giẻ Lau và Vật Liệu Hút Chất Lỏng
- Chỉ Sử dụng Phương Pháp Lau Chùi Ướt đối với các Chất Khó Lau Sạch được

Phường Pháp BMP's Năng Động cho việc Ngăn Ngừa Đồ Vãi Ra Ngoài và cho Thao Tác Lau Sạch

- Triển Khai và Thông Báo Các Cách Ngăn Đồ Vãi với các loại Đồ Vãi Khác Nhau
- Triển Khai Chương Trình Huấn Luyện và Ôn Luyện Lại cho Nhân Viên các Cách Thúc Ngừa Đồ Vãi
- Hãy Chỉ Định một Nhân Viên làm Chủ Chốt để Điều Khiển sự Lau Sạch này

Vật Liệu Hút Chất Lỏng và Sử Dụng Khăn Lau:

- Dùng các Vật Liệu Hút Chất Lỏng xong vứt đi để Lau Sạch các Nơi mà Dầu Nhớt có thể Đồ Vãi hay Rõ Rỉ ra
- Khi Sử Dụng Giấy Lau Chùi, nên dùng loại Giấy cho Thực Phẩm để Hút Sạch Dầu Nhớt Dưới Khung Lò Nướng.
- Dùng các Khăn Lau để Lau Sạch Khu Vực Sản Xuất
- Để lót các tấm Hút Chất Lỏng bên dưới các Dụng Cụ Lọc trong Bồn Rửa để cho các Mỡ Dư Thừa chảy xuyên qua Dụng Cụ Lọc đó

Sử Tái Sử Dụng Các Chất Thải Từ Thực Phẩm:

- Công Ty về tái tạo có thể tái sử dụng lại các loại dầu nhớt đã được chiên nấu từ những song chảo

Bộ Phận Nghiền Thực Phẩm:

- Không nên sử dụng các loại máy nghiền thức ăn dù thừa vĩ có thể với lượng thẳng đủ quá lớn có thể làm tắc nghẽn các đường ống thoát nước hay tắc các bộ phận ngăn dầu mỡ trong ống thoát.

Sử Giáo Dục cho Công Nhân Viên:

Một Chương Trình Giáo Dục về Phường Pháp BMP's sẽ được thực hiện và bao gồm:

- Chương Trình Huấn Luyện cho Nhân Viên Mới
- Chương Trình Ôn Luyện
- Phường Pháp BMP trong Nhà Bếp