

積極管理控制政策：洗手 示範語言

為什麼這很重要：手在食源性病原體的傳播中特別重要。員工的臟手和/或指甲可能污染正在準備的食物。因此，從事任何可能污染手的活動後都必須徹底地洗手。

適用於誰：	示範：所有員工都有責任確保工作時正確地洗手和保持雙手清潔...
什麼時候執行：	示範：確保員工在所有工作時間正確地洗手和保持雙手清潔，包括食物製作期間和器皿清洗期間...
發生在何處：	示範：在餐館的所有地方，都確保員工在工作期間正確地洗手和保持手的乾淨...
如何完成：	示範：所有員工必須在指定的洗手池中，使用肥皂和熱水，至少洗20秒鐘，並用紙巾擦乾雙手。在下列情況下需要洗手：在開始工作前；在處理生的動物食品或臟的餐具之後；在戴上手套之前；咳嗽或打噴嚏之後等。使用洗手間後，員工必須先在洗手間洗手，然後在工作區域開始工作前再次洗手。員工在處理即食食品時必須戴手套或使用器具等。指甲應保持修剪...
改正措施：	示範：如果管理層觀察到員工已經污染了他們的手，但卻沒有洗手，或沒有遵循適當的洗手程序，應要求該員工再次洗手...
監控步驟：	示範：班次經理應全天觀察所有員工，以確定員工是否污染了他們的手，以及是否正確遵循洗手程序...。負責人每天都要檢查洗手池，確保洗手池工作正常，有充足的肥皂和紙巾...。班次經理將觀察工作人員，以確保沒有發生裸手接觸。負責人每天都將檢查，以確保有足夠的手套和位置方便...
員工培訓：	示範：新雇用的員工必須閱讀這些食品安全系統的程序。廚房經理向所有員工演示這些程序。在每日/每週的短會上進行復習訓練。

政策的驗證：

示範：班次經理應全天觀察所有員工，以確定員工是否污染了他們的手，以及是否正確遵循洗手程序...。負責人每天都要檢查洗手池，確保洗手池工作正常，有充足的肥皂和紙巾...。班次經理將觀察工作人員，以確保沒有發生裸手接觸。負責人每天都將檢查，以確保有足夠的手套和位置方便...。如果仍然重複發生此食品安全系統的違規行為，必須根據觀察結果修改培訓程序或監控步驟，此食品安全系統也將相應更新。