

Nhân viên y tế

Employee health

Thực phẩm công nhân trách nhiệm:

Bạn có thể không hoạt động nếu bạn có:

- Tiêu chảy
- Nôn mửa
- Vàng da
- Đau họng với sốt
- Da nhiễm trùng như vết loét mở

Nếu bạn đã được cho biết bạn có một trong các bệnh sau đây, bạn phải báo cáo bệnh cho quản lý của bạn:

- *E. coli O157: H7*
- *Salmonella*
- *Shigella*
- Viêm gan A
- Norovirus

Một số bệnh gây tiêu chảy hoặc ói mửa có thể được truyền từ người lao động thực phẩm cho khách hàng. Bạn có thể tạm thời được cho bài tập làm việc không đưa khách nguy cơ bị bệnh.

Báo cáo chính sách:

Bạn phải báo cáo bất kỳ sự cố của tiêu chảy, nôn, vàng da (vàng da hoặc lòng trắng của mắt) để quản lý của bạn. Bạn cũng phải báo cáo cho quản lý của bạn nếu bạn có một vết thương mở, bị nhiễm vì vậy biện pháp phòng ngừa có thể được thực hiện để ngăn chặn ô nhiễm thực phẩm.

Trách nhiệm quản lý:

Chính sách nhân viên bệnh

- Loại trừ tất cả bệnh nhân từ các cơ sở trong khi họ có:
 - Tiêu chảy
 - Nôn mửa
- Lưu ý: Nhân viên có thể không trở về làm việc ít nhất 24 giờ sau khi các triệu chứng đã đi.
- Ghi lại tất cả các báo cáo nhân viên của tiêu chảy, ói mửa, hoặc vàng da trên một bệnh nhân viên đăng nhập. Nhật ký bệnh này nên có sẵn để sử dụng theo yêu cầu.
- Loại trừ và hạn chế có thể áp dụng nếu một nhân viên đã được chẩn đoán với:
 - *E. coli* O157:H7
 - *Salmonella*
 - *Shigella*
 - Viêm gan A
- Bạn phải thông báo cho sở y tế địa phương của bạn của bất kỳ nhân viên nào được chẩn đoán với bất kỳ căn bệnh được liệt kê ở trên.

Vệ sinh cá nhân

Tâm quan trọng của vệ sinh thích hợp

Nhân viên là các liên kết quan trọng nhất trong việc ngăn ngừa bệnh tật thực phẩm. Tốt vệ sinh cá nhân, bao gồm rửa tay phù hợp và thường xuyên là cách tốt nhất để ngăn ngừa bệnh tật thực phẩm.

Rửa tay:

Luôn chắc chắn rằng bàn tay được rửa sạch và khô hoàn toàn trước khi bắt đầu làm việc, giữa các nhiệm vụ, và trước khi làm việc với các sản phẩm thực phẩm, thiết bị, dụng cụ và vải lanh. Rửa tay đúng bao gồm mạnh mẽ cọ xát với nhau ít nhất 20 giây, làm sạch lưng của bàn tay, lòng bàn tay, cánh tay, giữa các ngón và dưới móng tay bằng nước ấm, xà phòng và một bàn chải móng tay. Bồn rửa chén chỉ được phép rửa tay là bồn rửa tay.

Vết cắt, vết thương và vết loét

Bất kỳ vết cắt, vết thương hoặc mở các vết loét trên bàn tay và cánh tay phải được hoàn toàn được bao phủ bởi băng chống thấm nước. Mặc duy nhất sử dụng găng tay hoặc ngón tay cũi trẻ em trong bất kỳ phẫu thuật trên bàn tay và ngón tay.

Tóc tựa

Nhân viên được yêu cầu mặc tóc tựa như tóc lưới, mũ, khăn quàng cổ hoặc lưới râu có hiệu quả trong việc giữ mái tóc của mình từ ô nhiễm thực phẩm. Nhân viên như nhân viên truy cập, hostesses, nhân viên chờ đợi và bartenders có thể không được yêu cầu phải mặc tóc tựa nếu họ thể hiện một tối thiểu nguy cơ ô nhiễm thực phẩm tiếp xúc, làm sạch trang thiết bị và dụng cụ và unwrapped bài viết duy nhất-dịch vụ hoặc sử dụng đĩa đơn.

Ăn uống, uống rượu, sử dụng thuốc lá

Chỉ tại các khu vực. Ngoại lệ: Nước giải khát đóng container, có nắp đậy và rơm, được phép nếu xử lý để ngăn chặn ô nhiễm của các nhân viên tay; container; tiếp xúc với thực phẩm, thiết bị, dụng cụ, vải lạnh, và dịch vụ duy nhất bài viết.

Quần áo làm việc phù hợp

Nhân viên chuẩn bị hoặc phục vụ cho thực phẩm hoặc rửa và sanitize thiết bị hay dụng cụ phải mặc quần áo sạch sẽ bên ngoài. Đó là khuyến cáo rằng tạp dề, đầu bếp áo khoác hoặc áo khoác được đeo trên đường phố quần áo.

Giữ quần áo cá nhân phụ tùng và các vật dụng cá nhân ra khỏi khu vực xử lý và lưu trữ thực phẩm. Sử dụng lao động phải cung cấp khu vực lưu trữ đầy đủ cho đồ đạc cá nhân của nhân viên. Nếu nhân viên thường xuyên thay đổi quần áo tại các cơ sở, một phòng hoặc khu vực phải được khu vực cho phép và được sử dụng cho mục đích đó. Những khu vực thay đổi phải được tách biệt với thực phẩm, trang thiết bị làm sạch và lạnh.

Móng tay

Nhân viên ẩm thực phải giữ của móng tay tưa, nộn và duy trì vì vậy các cạnh và bề mặt được cleanable và không thô. Nhiều vi trùng có được đánh bắt bên dưới móng tay móng chân dài và có thể nhận được vào thực phẩm trong khi nó đang được chuẩn bị; Khi đó, nó sẽ nhân, gây ra các thực phẩm để trở thành bị ô nhiễm. Nhân viên ẩm thực với móng tay Ba Lan hoặc móng tay nhân tạo phải đeo găng tay còn nguyên vẹn khi làm việc với các thực phẩm để ngăn chặn nhiễm bẩn từ móng tay nhân tạo và đánh bóng.

Mặc đồ trang sức

Đeo đồ trang sức nên được giới hạn trong vòng dải đồng bằng. Dây chuyền, lắc, Hoa tai và đồ trang sức khác, bao gồm cả y tế xác định trang sức trên tay hoặc cánh tay, không nên đeo khi chuẩn bị hoặc phục vụ thức ăn.

Ngoài việc cá nhân tốt groomed, sạch sẽ và nhân viên dịch vụ thực phẩm nên thực hiện theo các quy tắc này cho an toàn thực phẩm xử lý thực hành:

- Giữ cho bàn tay và các ngón tay ra khỏi mái tóc, gương mặt, mũi và miệng. Vi trùng có thể được dễ dàng nhặt và chuyển đến thức ăn bằng tay và các ngón tay.
- Sử dụng thìa, đĩa và dụng cụ khác khi xử lý thực phẩm. Điều này làm giảm liên hệ tay và ô nhiễm của các loại thực phẩm đang được chuẩn bị.
- Sản phẩm may mặc bên ngoài phải được đeo trên đường phố quần áo khi di chuyển từ một hoạt động nguyên thực phẩm đến một hoạt động đã sẵn sàng để ăn thức ăn. Lớp phủ bên ngoài nên được thay đổi, như họ ngày càng trở thành bẩn. Sản phẩm may mặc bên ngoài không phải đeo ở bên ngoài khu vực làm việc (tức là lấy ra khỏi thùng rác, hút thuốc bên ngoài, sử dụng phòng tắm).
- Đồ dùng, sạch hay bẩn nên được xử lý bởi của cơ sở hoặc xử lý. Điều này bảo vệ các khách hàng và máy chủ từ vi khuẩn.
- Tất cả các thiết bị và dụng cụ phải luôn luôn ở trong tình trạng tốt để ngăn ngừa vi trùng từ thu thập tại các khu vực bị hỏng

Lưu trữ mục cá nhân

- Thuốc cá nhân sẽ không được lưu trữ tại các khu vực lưu trữ, chuẩn bị hoặc dịch vụ thực phẩm thực phẩm.
- Nếu nhân viên thường xuyên thay quần áo trong việc thành lập, phòng hoặc các khu vực được khu vực cho phép và cung cấp cho mục đích đó. Tủ khóa hoặc các phương tiện thích hợp khác có thể được đặt chỉ trong thực phẩm lưu trữ thuốc có chứa bài viết duy nhất-thực phẩm dịch vụ hoàn toàn đóng gói.