NORTHERN NEVADA Public Health

Active Managerial Control

Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Rửa Tay

Lý do cần thực hiện quy trình này: Bàn tay đặc biệt quan trọng trong việc truyền mầm bệnh từ thực phẩm. Nhân viên thực phẩm có tay và/hoặc móng tay bẩn có thể làm ô nhiễm thực phẩm đang được sơ chế. Do đó, phải rửa tay kỹ sau khi thực hiện bất kỳ hoạt động nào có thể làm ô nhiễm tay.

Đối tượng áp dụng:	Ví dụ: Tất cả nhân viên chế biến thực phẩm có trách nhiệm đảm bảo nhân viên làm sạch và chăm sóc tay đúng cách trong khi làm việc.
Thời điểm thực hiện:	Ví dụ: Đảm bảo nhân viên làm sạch và chăm sóc tay đúng cách trong khi làm việc trong tất cả các giờ hoạt động bao gồm cả giờ sơ chế thực phẩm và rửa bát.
Địa điểm thực hiện:	Ví dụ: Đảm bảo nhân viên làm sạch và chăm sóc tay đúng cách trong khi làm việc tại tất cả các khu vực của cơ sở kinh doanh thực phẩm.
Cách thức hoàn thành:	Ví dụ: Tất cả nhân viên được yêu cầu rửa tay tại bồn rửa tay chỉ định trong ít nhất 20 giây bằng xà phòng và nước nóng, rồi lau khô tay bằng khăn giấy vào những thời điểm sau: Trước khi bắt đầu ca làm việc, sau khi xử lý thức ăn có thịt động vật sống hoặc bát đĩa bẩn, trước khi đeo găng tay, nếu bạn ho hoặc hắt hơi. Sau khi sử dụng nhà vệ sinh, tất cả nhân viên phải rửa tay trong phòng vệ sinh và một lần nữa trong khu vực làm việc của họ trước khi trở lại làm việc. Nhân viên phải sử dụng găng tay hoặc dụng cụ khi xử lý thực phẩm ăn ngay. Phải cắt tỉa móng tay.
Hành Động Khắc Phục:	Ví dụ: Nếu quản lý quan sát thấy một nhân viên đã làm ô nhiễm tay và không rửa tay hoặc không tuân thủ các quy trình rửa tay thích hợp, nhân viên sẽ được yêu cầu rửa tay lại.
Các Bước Giám Sát:	Ví dụ: Quản lý ca làm việc sẽ quan sát tất cả nhân viên trong suốt cả ngày để xác định xem nhân viên có bị nhiễm bẩn tay và/hoặc không tuân thủ đúng quy trình rửa tay hay không. Hằng ngày, Người Phụ Trách sẽ kiểm tra bồn rửa tay xem chúng có hoạt động bình thường cũng như có đầy đủ xà phòng và khăn hay không. Quản lý ca làm việc sẽ quan sát nhân viên để đảm bảo không xảy ra việc tiếp xúc tay trần. Hằng ngày, Người Phụ Trách sẽ kiểm tra để đảm bảo các khu vực trữ găng tay đều đầy đủ và ở vị trí thuận tiện.
Đào Tạo Nhân Viên:	Ví dụ: Nhân viên chế biến thực phẩm cần đọc các thủ tục hệ thống an toàn thực phẩm này khi được tuyển dụng. Sau đó, quản lý nhà bếp sẽ minh họa thủ tục cho tất cả nhân viên; Đào tạo bồi dưỡng thông qua các cuộc thảo luận về an toàn hằng ngày/hằng tuần.
Xác Minh Chính Sách:	Ví dụ: Quản lý ca làm việc sẽ quan sát tất cả nhân viên trong suốt cả ngày để xác định xem nhân viên có bị nhiễm bẩn tay và/hoặc không tuân thủ đúng quy trình rửa tay hay không. Hằng ngày, Người Phụ Trách sẽ kiểm tra bồn rửa tay xem chúng có hoạt động bình thường cũng như có đầy đủ xà phòng và khăn hay không. Quản lý ca làm việc sẽ quan sát nhân viên để đảm bảo không xảy ra việc tiếp xúc tay trần. Hằng ngày, Người Phụ Trách sẽ kiểm tra để đảm bảo các khu vực trữ găng tay đều đầy đủ và ở vị trí thuận tiện. Nếu lỗi hệ thống an toàn thực phẩm này lặp lại, các thay đổi đối với quy trình đào tạo hoặc các bước giám sát sẽ được thực hiện dựa trên sự quan sát và hệ thống an toàn thực phẩm này sẽ được cập nhật tương ứng.