

Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Kalusugan ng Empleyado

Bakit ito mahalaga: Ang tamang pamamahala sa pagpapatakbo ng negosyo sa pagkain ay nagsisimula sa pagkuha ng malulusog na empleyado at pagtatatag ng sistema na tutukoy sa mga empleyadong magdadala ng panganib na makahawa ng mga pathogen sa pagkain o sa iba pang empleyado.

| | |
|------------------------------------|--|
| Kanino ito nalalapat: | (Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable sa pagtiyak na malusog ang mga empleyado habang nagtatrabaho. |
| Kailan ito isasagawa: | (Mga) halimbawa: Ang pagtiyak na ang mga empleyado ay malusog habang nagtatrabaho ay mangyayari 24/7. |
| Saan ito gaganapin: | (Mga) halimbawa: Ang pagtiyak na ang mga empleyado ay malusog habang nagtatrabaho ay mangyayari sa establisyimento, sa tawag sa telepono, at sa pamamagitan ng email. |
| Paano ito gagawin: | (Mga) halimbawa: Kailangang iulat ng lahat ng empleyado sa namamahala ang kanilang sakit sa sandaling may lumabas na mga sintomas. Hindi papayagan ang mga empleyado na magtrabaho kung mayroong silang sakit o mayroon sila ng mga sumusunod na sintomas: pagsusuka, pagtatae, paninilaw, namamagang lalamunan na may kasamang lagnat, at mga bukas na sugat. Maaaring alukin ang mga kawani ng pagkakataon na bumawi sa mga oras na hindi sila nakapasok hangga't pinapayagan ng iskedyul. |
| Aksyon na Pagwawasto: | (Mga) halimbawa: Kung napansin ng namamahala na ang isang empleyado ay may sakit at/o may iniulat na sintomas, pauwiin sa bahay ang empleyado. Maaaring alukin ang mga kawani ng pagkakataon na bumawi sa mga oras na hindi sila nakapasok hangga't pinapayagan ng iskedyul. |
| Mga Hakbang sa Pagsubaybay: | (Mga) halimbawa: Oobserbahan ng mga shift manager ang lahat ng empleyado sa simula ng kanilang shift upang masuri ang kalusugan ng empleyado. |
| Pagsasanay ng mga Tauhan: | (Mga) halimbawa: Kinakailangang basahin ng mga empleyado ang mga pamamaraan sa sistema ng kaligtasan ng pagkain sa panahon na na-hire sila. Pagkatapos ay ipapakita ng manager ng kusina ang mga pamamaraan sa lahat ng empleyado; Ang refresher na pagsasanay ay ibinibigay sa pamamagitan ng araw-araw/lingguhang talakayan. |
| Pagpapatunay ng Patakaran: | (Mga) halimbawa: Kinakailangang basahin ng mga empleyado ang mga pamamaraan sa sistema ng kaligtasan ng pagkain at ang handbook ng kompanya sa kalusugan ng empleyado sa panahon na na-hire sila. Pagkatapos ay ipapakita ng manager ng kusina ang mga pamamaraan sa lahat ng empleyado; Ang refresher na pagsasanay ay ibinibigay sa pamamagitan ng araw-araw/lingguhang talakayan. |