

## Nội Dung Mẫu Chính Sách Kiểm Soát Quản Lý Chủ Động: Sức Khỏe Nhân Viên

**Lý do cần thực hiện quy trình này:** Việc quản lý đúng cách hoạt động của cơ sở kinh doanh thực phẩm bắt đầu từ quá trình tuyển dụng nhân viên khỏe mạnh và thiết lập một hệ thống xác định nhân viên có nguy cơ truyền mầm bệnh từ thực phẩm sang thực phẩm hoặc sang nhân viên khác.

<b>Đối tượng áp dụng:</b>	Ví dụ: Tất cả nhân viên chế biến thực phẩm có trách nhiệm đảm bảo nhân viên ở trạng thái khỏe mạnh trong khi làm việc.
<b>Thời điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Đảm bảo nhân viên ở trạng thái khỏe mạnh trong khi làm việc 24/7.
<b>Địa điểm thực hiện:</b>	Ví dụ: Việc đảm bảo nhân viên ở trạng thái khỏe mạnh trong khi làm việc diễn ra tại cơ sở, qua điện thoại và qua email.
<b>Cách thức hoàn thành:</b>	Ví dụ: Tất cả nhân viên cần báo cáo bệnh tật cho cấp quản lý ngay khi các triệu chứng khởi phát. Nhân viên không được phép làm việc nếu họ có vẻ bị ốm hoặc có các triệu chứng sau: nôn mửa, tiêu chảy, vàng da, đau họng kèm sốt và vết thương hở. Nhân viên có thể làm bù giờ khi lịch trình cho phép.
<b>Hành Động Khắc Phục:</b>	Ví dụ: Nếu quản lý quan sát thấy một nhân viên bị ốm và/hoặc có một số triệu chứng có thể báo cáo, nhân viên đó sẽ được về nhà. Nhân viên có thể làm bù giờ khi lịch trình cho phép.
<b>Các Bước Giám Sát:</b>	Ví dụ: Quản lý ca sẽ kiểm tra bằng mắt tất cả nhân viên khi bắt đầu ca làm việc để đánh giá sức khỏe của nhân viên.
<b>Đào Tạo Nhân Viên:</b>	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.
<b>Xác Minh Chính Sách:</b>	Ví dụ: Nhân viên chế biến thực phẩm cần đọc các thủ tục hệ thống an toàn thực phẩm này và sổ tay sức khỏe nhân viên của công ty 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.