

Patakaran sa Aktibong Pamamahalang Pagkontrol: Halimbawang Wika sa Paghuhugas ng Kamay

Bakit ito mahalaga: Mahalagang parte ang kamay sa pagkalat ng mga pathogen na galing sa pagkain. Ang mga empleyado na marumi ang kamay at/o mga kuko ay maaaring makakontamina sa pagkain na kanilang inihahanda. Samakatuwid, ang anumang aktibidad na maaaring makakontamina sa mga kamay ay dapat sundin sa pamamagitan ng masusing paghuhugas ng kamay.

Kanino ito nalalapat:	(Mga) halimbawa: Ang lahat ng empleyado ay responsable sa pagtiyak na napapanatili ng mga empleyado na malinis ang kanilang mga kamay habang nagtatrabaho.
Kailan ito isasagawa:	(Mga) halimbawa: Ang pagtiyak na napapanatili ng lahat ng empleyado na malinis ang kanilang mga kamay habang nagtatrabaho ay mangyayari sa lahat ng oras na bukas ang negosyo kabilang ang paghahanda ng pagkain at sa panahon ng paghuhugas ng mga pinggan.
Saan ito gaganapin:	(Mga) halimbawa: Ang pagtiyak na napapanatili ng lahat ng empleyado na malinis ang kanilang mga kamay ay mangyayari sa lahat ng lugar sa establisimento ng pagkain.
Paano ito gagawin:	(Mga) halimbawa: Kinakailangang hugasan ng lahat ng empleyado ang kanilang mga kamay sa itinalagang lababo nang hindi bababa sa 20 segundo gamit ang sabon at maaliganggam na tubig at patuyuin ang kanilang kamay gamit ang mga paper towel sa mga sumusunod na oras: Bago simulan ang shift, pagkatapos humawak ng mga hilaw na pagkaing galing sa hayop o maruming pinggan, bago magsuot ng guwantes, kapag umubo o bumahing. Pagkatapos gumamit ng banyo, dapat hugasan ng lahat ng empleyado ang kanilang mga kamay sa banyo at ulitin sa lugar na kanilang pagtatrabahuhan bago bumalik sa trabaho. Ang mga empleyado ay dapat gumamit ng guwantes o kagamitan kapag inihahanda ang ready-to-eat na pagkain. Dapat panatilihing maikli ang mga kuko.
Aksyon na Pagwawasto:	(Mga) halimbawa: Kung napansin ng namamahala na ang isang empleyado ay nakontamina ang mga kamay at hindi naghugas ng kanilang kamay, o hindi sumunod sa wastong pamamaraan sa paghuhugas ng kamay, kinakailangang hugasan muli ng empleyado ang kanilang kamay.
Mga Hakbang sa Pagsubaybay:	(Mga) halimbawa: Susubaybayan ng mga shift manager ang lahat ng empleyado buong araw upang matukoy kung nakontamina ng mga kawani ang kanilang kamay at/o hindi maayos na sumusunod sa tamang paghuhugas ng kamay. Araw-araw na susuriin ng Taong Namumuno ang mga lababo na hugasan ng kamay kung gumagana ba sila nang maayos at kung may sapat bang naka-stock na sabon at tuwalya. Susubaybayan ng mga shift manager ang kawani upang matiyak na walang nagaganap na paghahanda sa pagkain nang walang suot na guwantes. Araw-araw na magsusuri ang Taong Namumuno upang matiyak na ang mga lagayan ng guwantes ay may sapat na stock at kung nakalagay ito sa lugar na madaling maabot.
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: Susubaybayan ng mga shift manager ang lahat ng empleyado buong araw upang matukoy kung nakontamina ng mga kawani ang kanilang kamay at/o hindi maayos na sumusunod sa tamang paghuhugas ng kamay. Araw-araw na susuriin ng Taong Namumuno ang mga lababo na hugasan ng kamay kung gumagana ba sila nang maayos at kung may sapat bang naka-stock na sabon at tuwalya. Susubaybayan ng mga shift manager ang kawani upang matiyak na walang nagaganap na paghahanda sa pagkain nang walang suot na guwantes. Araw-araw na magsusuri ang Taong Namumuno upang matiyak na ang mga lagayan ng guwantes ay may sapat na stock at kung nakalagay ito sa lugar na madaling maabot. Kung paulit-ulit ang mga pagkakamali sa sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain, isasagawa ang mga pagbabago sa pamamaraan ng pagsasanay o mga hakbang sa pagsubaybay batay sa mga obserbasyon at ia-update ang sistemang ito ng kaligtasan ng pagkain ayon sa nararapat.