

積極管理控制政策： 員工健康 示範語言

為什麼這很重要：僱用健康的員工是餐館成功管理的起點，同時餐館應建立一套系統，來識別存在將食源性病原體傳播給食品或其他員工的風險的員工。

適用於誰：	示範：所有食品員工都有責任確保員工在工作時處於健康狀態...
什麼時候執行：	示範：24/7確保員工在工作時處於健康狀態 ...。
發生在何處：	示範：確保員工在工作時處於健康狀態發生在餐館內，并可通過電話和電子郵件等方式來完成。
如何完成：	示範：任何員工一旦出現疾病症狀，就必須向管理層報告。如果員工看起來患病或有以下症狀，將不被允許工作：嘔吐、腹瀉、黃疸、喉嚨痛且發燒和開放性潰瘍。在排班情況允許時，可以以後向員工彌補工作時間。
改正措施：	示範：如果管理層觀察到員工生病和/或有須報告的症狀，應送該員工回家。在排班情況允許時，可以以後向員工彌補工作時間。
監控步驟：	示範：當班經理在班次開始時對所有員工進行觀察，評估員工的健康狀況。
員工培訓：	示範：新僱用的員工必須閱讀這些食品安全系統的程序。廚房經理向所有員工演示這些程序。在每日/每週的短會上進行復習訓練。

政策的驗證：

示範：新雇用的員工必須閱讀這些食品安全系統的程序和公司員工健康手冊。廚房經理向所有員工演示這些程序。在每日/每週的短會上進行復習訓練。