ការបង្ការជំងឺកើតតាមចំណីអាហារ

ការរក្សាទុកចំណីអាហារឱ្យមានសុវត្ថិភាពត្រូវមានផែនការ។ ធ្វើផែនការអំពីរបៀបរក្សាទុក រៀបចំ និងគ្រប់គ្រងចំណីអាហារប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។

ការត្រួតពិនិត្យដ៏សកម្មរបស់អ្នកគ្រប់គ្រង

នេះជាវិធីសាស្ត្រសកម្មមួយសម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។ អ្នកគ្រប់គ្រងបង្កើតដំណើរការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក និងត្រួតពិនិត្យមើល ដើម្បីរក្សាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។

ឧទាហរណ៍រួមមាន៖

- ពិនិត្យរកមើលបុគ្គលិកផ្នែកចំណីអាហារដែលមានជំងឺ និងអនុញ្ញាតឱ្យពួកគាត់នៅឆ្ងាយពីគ្រឹះស្ថាន។
- បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកឱ្យចេះចម្អិន ទុកឱ្យត្រជាក់ និងរក្សាទុកអាហារដោយមានសុវត្ថិភាព។
- បង្រៀនបុគ្គលិកអំពីពេលណាដែលត្រូវលាងដៃ និងរបៀបលាងដៃ។
- ត្រូវឱ្យប្រាកដថា បុគ្គលិកមិនប៉ះចំណីអាហារដោយដៃទទេ។
- បង្កើតកំណត់ហេតុសីតុណ្ហភាព ហើយនិងពិនិត្យមើលសីតុណ្ហភាពរបស់ចំណីអាហារ។
- សម្រេចចិត្តថា អ្នកណាជាអ្នកវាស់សីតុណ្ហភាព ហើយនិងនៅពេលណា។
- បញ្ជាក់កន្លែងសម្រាប់រៀបចំចំណីអាហារឆៅ។
- ស្វែងរកជំនួយផ្នែកជួសជុល និងជួសជុលអ្វីដែលមិនប្រក្រតី។
- បង្កើតផែនការសម្អាត បន្ទាប់ពីនរណាម្នាក់ក្អួត ឬរាគ។

មនុស្សគ្រប់រូបមានទំនួលខុសត្រូវចំពោះសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ប៉ុន្តែអ្នកត្រូវការនរណាម្នាក់ ដើម្បីធ្វើឱ្យប្រាកដថា វាមានអាទិភាព។

អ្នកទទួលបន្ទុក៖

គ្រប់គ្រឹះស្ថានផលិតចំណីអាហារត្រូវតែមានអ្នកទទួលបន្ទុក។ ពួកគាត់ជាអ្នកធ្វើឱ្យប្រាកដថា ចំណីអាហារត្រូវបានរៀបចំដោយមានសុវត្ថិភាព។

អ្នកទទួលបន្ទុករូបនេះ៖

- គឺស្ថិតនៅទីនោះ នៅពេលអ្នកកំពុងធ្វើប្រតិបត្តិការ។
- មានចំណេះដឹង និងការបណ្តុះបណ្តាល ដើម្បីធ្វើឱ្យប្រាកដថា ចំណីអាហារមានសុវត្ថិភាព។
- ផ្ទៀងផ្ទាត់ថា បុគ្គលិកបានអនុវត្តតាមគោលការណ៍សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។
- ធ្វើឱ្យប្រាកដថា គ្មាននរណាម្នាក់ធ្វើការជាមួយចំណីអាហារ នៅពេលពួកគាត់ឈឺ។
- ឆ្លើយសំណួររបស់បុគ្គលិក។

អ្នក គឺជាអ្នកទទួលបន្ទុក ប្រសិនបើអ្នកជា មនុស្សតែម្នាក់គត់នៅក្នុងគ្រឹះស្ថានផលិតចំណីអាហារនោះ។ ត្រូវប្រាកដថា អ្នកទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលក្នុងការរក្សាទុកចំណីអាហារឲ្យមានសុវត្ថិភាព។

អ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានវិញ្ញាបនបត្រ

ធ្វើការជាមួយអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកការពារចំណីអាហារដែលមានវិញ្ញាបនបត្រ។ ពួកគាត់បានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលបន្ថែម និងមានវិញ្ញាបនបត្រក្នុងការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។ ពួកគាត់ជាអ្នកជួយអ្នកទទួលបន្ទុក។ ពួកគាត់រួមគ្នាបណ្តុះបណ្តាល ពិនិត្យ និងផ្តល់វិធីបង្ការជំងឺកើតតាមចំណីអាហារ។

អ្នកទទួលបន្ទុក អាចត្រូវបានគេហៅកាត់ថា PIC។