

식품매개 질병 예방

음식을 안전하게 지키기 위해서는 계획이 필요합니다. 음식을 안전하게 보관, 준비, 취급하는 방법을 계획하세요.

적극적인 관리 제어 (Active Managerial Control)

이것은 식품 안전에 대한 적극적인 접근입니다. 관리자는 음식을 안전하게 유지하기 위해 절차를 만들고 직원을 교육하고 모니터링합니다.

예시는 다음과 같습니다:

- 아픈 음식 관련 종사자가 있는지 확인하고 시설에 출입하지 못하게 하세요.
- 일하는 사람이 음식을 안전하게 요리하고 식히고 보관할 수 있도록 교육하세요.
- 직원들에게 손 씻는 시간과 방법을 가르쳐 주세요.
- 직원들이 맨손으로 음식을 만지지 않도록 하세요.
- 온도 로그를 개발하고 음식의 온도를 확인하세요.
- 누가, 언제 온도를 측정할지 결정하세요.
- 날 음식을 준비할 장소를 지정하세요.
- 수습을 요청하고 잘못된 부분을 바로 잡으세요.
- 누군가 구토 또는 설사를 한 후에 청소할 계획을 세워 두세요.

누구에게나 식품 안전에 대한 책임이 있지만, 이를 최우선으로 할 사람이 필요합니다.

담당자

모든 식품 시설에는 담당자가 있어야 합니다. 담당자는 음식이 안전하게 준비되도록 합니다.

The Person in Charge:

- 운영할 때 거기에 있습니다.
- 식품이 안전한지 확인하기 위한 지식이 있고 교육을 받았습니다.
- 직원이 식품 안전 관행을 따르고 있는지 확인합니다.
- 아플 때 음식과 관련한 일을 하는 사람이 없도록 합니다.
- 직원의 질문에 답변합니다.

당신이 음식 시설에 있는 유일한 사람일 경우 당신은 담당자입니다. 음식을 안전하게 유지하기 위한 교육을 반드시 받아야 합니다.

공인 식품 보호 관리자 (Certified Food Protection Manager)

공인된 식품 보호 관리자와 협력하십시오. 공인 식품 보호 관리자는 식품 안전 관리에 대한 추가 교육을 받았고 자격증을 가지고 있습니다. 그들은 담당자에게 도움을 줍니다. 그들은 함께 교육하고 확인하고 식품매개 질병을 예방하는 방법을 제공합니다.



담당자는 PIC라고
부를 수 있습니다.