

Phòng chống bệnh tật do thực phẩm

Giữ an toàn thực phẩm cần có kế hoạch. Lập kế hoạch về cách lưu trữ, chuẩn bị và xử lý thực phẩm một cách an toàn.

Sự quản lý kiểm soát tích cực.

Đây là một phương pháp tích cực đối với an toàn thực phẩm. Người quản lý tạo ra các thủ tục, đào tạo nhân viên và giám sát để giữ cho thực phẩm an toàn.

Những ví dụ bao gồm:

- Kiểm tra nhân viên thực phẩm bị ốm và không cho họ vào trong cơ sở.
- Đào tạo nhân viên cách nấu nướng, làm nguội và bảo quản thực phẩm một cách an toàn.
- Hướng dẫn nhân viên thời điểm và cách thức rửa tay.
- Đảm bảo rằng nhân viên không chạm vào thực phẩm bằng tay không.
- Lập bản ghi chép nhiệt độ và kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.
- Quyết định xem ai sẽ đo nhiệt độ và thời điểm đo.
- Chỉ định một nơi để chuẩn bị thực phẩm sống.
- Gọi sửa chữa và khắc phục sự cố.
- Lập kế hoạch dọn dẹp sau khi ai đó bị nôn mửa hoặc tiêu chảy.

Mọi người đều chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm, nhưng bạn cần ai đó đảm bảo điều này là ưu tiên hàng đầu.

Người phụ trách

Mọi cơ sở thực phẩm phải có Người phụ trách. Họ đảm bảo thực phẩm được chuẩn bị an toàn.

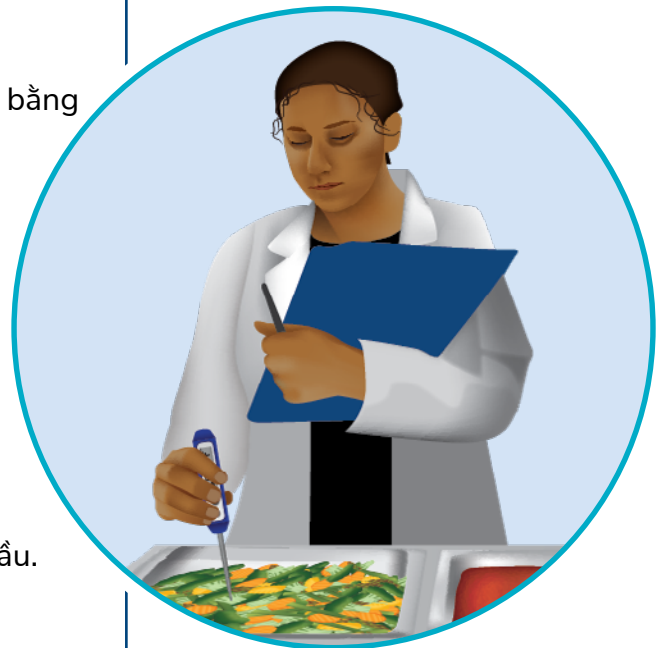
Người phụ trách:

- Có mặt khi bạn đang hoạt động.
- Có kiến thức và được đào tạo để đảm bảo thực phẩm an toàn.
- Xác minh nhân viên tuân theo các thực hành về an toàn thực phẩm.
- Đảm bảo không ai làm việc với thực phẩm khi bị ốm.
- Trả lời các câu hỏi của nhân viên.

Bạn là Người chịu trách nhiệm nếu bạn là người duy nhất trong cơ sở thực phẩm. Đảm bảo rằng bạn đã được đào tạo để giữ thực phẩm an toàn.

Người quản lý được chứng nhận về bảo vệ thực phẩm

Làm việc với Người quản lý được chứng nhận về bảo vệ thực phẩm. Họ được đào tạo bổ sung và có chứng chỉ về quản lý an toàn thực phẩm. Họ giúp Người phụ trách. Họ cùng nhau đào tạo, kiểm tra và đưa ra các cách ngăn ngừa bệnh tật do thực phẩm.



Người Phụ trách có thể được gọi là PIC.