

積極管理控制政策：員工健康

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

為什麼這很重要：僱用健康的員工是餐館成功管理的起點，同時餐館應建立一種系統，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。

程 序

適用於誰：

[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責確保員工健康。在制訂過程中包括這些人員。]

什麼時候執行：

[關鍵要素：描述您的餐館何時確保員工健康]

發生在何處：

[關鍵要素：描述您的餐館確保員工健康的
地方]

如何完成：

[關鍵要素：描述在您的餐館如何確保員工健康。法規2-201. 11至2-201. 13要求，所有員工在工作時不能有某些癥狀或須報告的疾病。]

改正措施：

[關鍵要素：描述如果發現員工在工作時處於不健康的狀態，採取什麼改正措施。]

監控步驟：

[關鍵要素：描述您的餐館如何對確保員工健康進行監控。如果使用監控日誌，請在此處介紹。]

訓 練

員工培訓：

[關鍵要素：描述如何對員工進行這項政策的培訓和由誰來培訓。說明應包括初始培訓和適用的複習培訓]

驗 證

政策的驗證：

[關鍵要素：描述誰負責驗證政策的遵循，如何進行驗證，以及如果政策不起作用，如何進行調整]