# 積極管理控制政策：洗手

餐館名稱：

生效日期：

下次審核日期：

**為什麼這很重要：** 手在傳播食源性病原體中特別重要。員工的臟手和/或指甲可能污染正在準備的食物。因此，從事任何可能污染手的活動後都必須徹底地洗手。

## 程　　序

| | |
|---|---|
| **適用於誰：**<br>[關鍵要素：描述在您的餐館，誰負責保證員工正確地洗手及在工作中保持手的乾淨。在制訂過程中包括這些人員。] | |
| **什麼時候執行：**<br>[關鍵要素：描述您的餐館何時保證員工正確地洗手及在工作中保持手的乾淨] | |

| | |
|---|---|
| **發生在何處：**<br>[關鍵要素：描述您的餐館保證員工正確地洗手及在工作中保持手的乾淨的地方。] | |
| **如何完成：**<br>[關鍵要素：描述在您的餐館如何保證員工正確地洗手及在工作中保持手的乾淨。法規2-301.11至2-301.16、2-302.11、2-303.11、2-304.11和3-301.11要求所有員工在工作時保持手的乾淨以及不用裸手接觸即食食物。] | |
| **改正措施：**<br>[關鍵要素：描述如果發現員工在工作時沒有正確地洗手或保持手的乾淨，採取什麼改正措施。] | |
| **監控步驟：**<br>[關鍵要素：描述您的餐館如何監控員工在工作時正確地洗手以及保持手的乾淨。如果使用監控日誌，請在此處介紹。] | |

# 訓　　練

| | |
|---|---|
| **員工培訓：**<br>[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：**<br>[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。] | |