Environmental Services Department

餐飲食品服務经理指南

克服挑戰 - 洗手

食品企業的管理人員和員工在何時、何地以及如何洗手方面經常面臨很多挑戰。

2013年FDA食品法典的第2-301.11至第2-301.15和第4-501.16規定，食品員工應使用經過批准的洗手池按照批准的洗滌程序來保持雙手以及手臂暴露部分的清潔。

常見的挑戰

與洗手有關的挑戰有很多，但與其直接相關的根本原因主要有三種：

員工行為

- 快速服務和利潤的壓力導致走捷徑
- 員工沒有遵循正確的洗手程序
- 員工穿戴手套前或改變任務時沒有洗手

洗手設備

- 沒有維護和補充肥皂和紙巾分配器
- 洗手池的位置和食品流動過程妨礙正確地洗手

管理行為

- 員工未接受過以下培訓：
  - 正確的洗手程序
  - 洗手的重要性
  - 何時洗手
- 管理者可能面臨利潤壓力，導致食品安全成為較低優先級
- 缺乏負責/協同的食品安全文化
- 管理層沒有安排時間在廚房內監督員工

克服挑戰

在克服洗手方面的挑戰時，考慮以下選擇：

制訂政策
訓練員工
檢驗政策是否有效