

# 零售食品服務經理創建員工健康政策的指南

也許您已經在餐廳工作二十年了，或者也許您剛從一所著名的烹飪學校畢業。您知道您在做什麼，那為什麼您還會有員工健康違規呢？也許現在是製定員工健康政策的時分了，這樣您可以確保您的員工知道什麼時候不能工作，哪些症狀非常重要，如果事情不正確，該怎麼做。

首先，什麼是政策，您如何為餐廳製定員工健康政策？

一項政策是將食品安全風險降到最低的一組行動。雖然一些小型食品機構可能只有口頭政策，但最好還是把您的政策寫下來。

在編寫政策時，可以使用模板。以下是製定任何政策時要考慮的關鍵步驟：

- 關鍵人員的參與
- 確定流程中最重要的一步
- 確保您的政策包括改正措施
- 根據出現的問題或業務流程的變化修改政策

讓我們更仔細地看這些步驟。

在撰寫您的政策時，請確保關鍵人員的參與，並考慮每個步驟中可能涉及的員工。以下是廚房中常見的操作，在這些步驟中哪些可能會出現員工健康問題？

接收	存儲	制作
烹飪	保溫或冷藏	冷卻
重新加熱	裝配	服務

答案是在上述所有步驟中，生病的員工都有可能污染食品，並將病菌傳染給顧客。生病的員工不應該在這些地方工作。

對每項操作提出如下問題：

**誰負責？**

誰在工作時監督員工出勤和狀態？

### 需要發生什麼？

生病的員工應打電話報告，特別是出現腹瀉、嘔吐、黃疸等癥狀或被診斷感染了6種大病原體之一時。經理應限制或排除具有關鍵症狀或診斷的員工。

### 什麼時候發生？

員工什麼時候報到？報到時是否檢查員工的狀態？換班時？工作時？

### 在哪裡發生？

員工是否不尋常地頻繁上廁所？

### 如何實現？

鼓勵員工在生病時報告。管理層應盡量調整班次以鼓勵正確的行為。管理層應在報到時觀察員工並在工作時監督他們的狀況，並根據觀察到的症狀或診斷限制其工作和排除。

在您查看這些關鍵操作步驟時，請考慮對您的業務模式來說，撰寫多個員工健康政策是否更有益處。例如，您可以為癥狀識別、報告生病和工作排班編寫單獨的政策。

現在討論改正措施。這是一個“如果...就...”的步驟。如果出現問題怎麼辦？您的政策應該說明，如果沒有正確地遵循程序應採取什麼行動。您可以在日誌中包含一個記錄改正措施的地方。

一切還沒有結束！您的員工健康政策應是一個動態的文件，可以隨著時間的推移而改變。当您发现有違規時，將其作为改进的机会，重新修改您的政策，這樣您會得到持續的改進。

總而言之，以下是考慮任何政策的關鍵步驟：

- 關鍵人物的參與。
- 確定流程中最重要步驟。
- 檢查您的政策是否回答了以下問題：誰、什麼、何時、在哪裡、為什麼和如何實現。
- 確保您的政策包括改正措施
- 根據出現的問題或食品加工過程的變化修改政策

請記住，如果您不對您的員工訓練員工健康政策，那此政策就不會對您的餐廳有任何幫助。請閱讀下一個文檔，經理訓練員工的指南。