

# Eat Safe

LOGAN



## 布里斯班安全飲食 員工要求

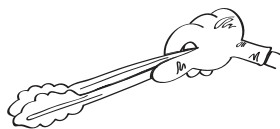


### 食品安全主管

- 食品企業已通知了市政府誰是其食品安全主管。在企業營業時食品安全主管必須可以聯絡到。

### 技能與知識

- 所有員工都具有食品安全和衛生問題方面的適當技能和知識。



### 食品接觸

- 食品處理人員避免與食品有不必要的接觸，如盡可能使用器具。

### 食品處理人員的健康

- 患有食物傳染病的員工應暫停食品處理工作。



### 個人衛生

- 員工應保持雙手清潔，穿著乾淨衣物，手部和腕部盡量少戴首飾。頭髮向後束起或者帶上頭巾。
- 員工適時正確洗手（如在處理食品之前）。
- 洗手盆只可用於洗手。
- 洗手盆旁邊備有皂液、紙巾和熱水。

經布里斯班市政府許可複製。

