

Eat Safe

LOGAN



NHỮNG ĐIỀU THIẾT YẾU VỀ ĂN AN TOÀN



ĐÒI HỎI NHÂN SỰ

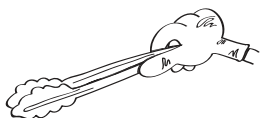
KIỂM SOÁT VIÊN VỀ THỰC PHẨM AN TOÀN

- Thương vụ thực phẩm phải cho Tòa Đô Chánh biết về Kiểm Soát Viên về Thực phẩm An Toàn là người để họ liên lạc khi thương nghiệp hoạt động.



KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC

- Tất cả các nhân viên đều phải có những kỹ năng và kiến thức thích hợp về sự an toàn của thực phẩm và các vấn đề vệ sinh.



TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

- Người sửa soạn thực phẩm nên tránh sự đụng chạm không cần thiết vào thực phẩm, tỷ dụ như nên dùng các dụng cụ nếu có.



SỨC KHỎE CỦA NGƯỜI SỬA SOẠN THỰC PHẨM

- Nhân viên bị bệnh liên quan tới thực phẩm không được tiếp xúc với thực phẩm trong thời gian bị bệnh.

VỆ SINH CÁ NHÂN



- Nhân viên phải rửa tay sạch, mặc quần áo sạch, đeo càng ít càng tốt những nữ trang trên bàn tay và cổ tay và phải cột tóc về phía sau hay che kín tóc.
- Nhân viên phải rửa tay cho đúng cách và vào đúng lúc (như trước khi sửa soạn thực phẩm).
- Bồn rửa tay chỉ được dùng cho việc rửa tay mà thôi.
- Tại bồn rửa tay phải có xà bông nước, khăn lau tay chỉ dùng một lần và nước ấm.

Tái bản với phép của Tòa Đô Chánh Brisbane.

