

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 5

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## ນະໂຍບາຍການເຈັບປ່ວຍຂອງພະນັກງານ

**OAR 333-150-0000, ພາກທີ 2-201.11-13**

**2-201.11 ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຜູ້ທີ່ຖືໃບອະນຸຍາດແລະ ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ**

**2-201.12 ການບໍ່ລວມເອົາ ແລະ ຂໍ້ຫ້າມຕ່າງໆ**

ຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບຕ້ອງຍົກເວັ້ນ ຫຼື ຈຳກັດພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານ:

(A) ຍົກເວັ້ນເມື່ອອາການແມ່ນມາຈາກສະພາບທີ່ບໍ່ແມ່ນການຕິດເຊື້ອ, ບໍ່ລວມເອົາພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ມີສັນຍານ ຫຼື ອາການດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- (1) ຮາກ;<sup>P</sup>
- (2) ຖອກທ້ອງ;<sup>P</sup>
- (3) ເຈັບຄໍພ້ອມກັບມີໄຂ້;<sup>P</sup> ຫຼື
- (4) ອ່ອນເພຍ.<sup>P</sup>

(B) ບໍ່ລວມເຖິງ ຫຼື ຫ້າມ ພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ມີບາດແຜທີ່ມີນ້ຳໜອງທີ່ເປີດ ຫຼື ໄຫຼ ແລະ ແມ່ນ:

(1) ຢູ່ບໍລິເວນ ຫຼື ຂົນ, ຍົກເວັ້ນແຕ່ມີອຸປະກອນປ້ອງກັນທີ່ແໜ້ນໜາເພື່ອປ້ອງກັນບາດແຜ ແລະ ການນຳໃຊ້ຖືກມີແມ່ນສວມໃສ່ອຸປະກອນນັ້ນ;<sup>P</sup>

(2) ສ່ວນແຂນທີ່ບໍ່ມີອຸປະກອນປ້ອງກັນ, ຍົກເວັ້ນແຕ່ບາດແຜແມ່ນໄດ້ຮັບການປົກປິດດ້ວຍອຸປະກອນທີ່ແໜ້ນໜາ; <sup>P</sup> ຫຼື

(3) ສ່ວນຕ່າງໆຂອງຮ່າງກາຍ, ຍົກເວັ້ນບາດແຜໄດ້ຮັບການປົກປິດດ້ວຍຜ້າຜ້າບາດທີ່ຢືດຢຸນ, ແໜ້ນ.<sup>P</sup>

(C) ບໍ່ລວມເຖິງພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານຖ້າເຂົາເຈົ້າແມ່ນໄດ້ຖືກວິນິດໄສໂດຍຜູ້ອື່ນ ຫຼື ກ່ຽວກັບ:

- (1) ເຊື້ອຈຸລະໂຮກແຊນດຽວ Norovirus;<sup>P</sup>
- (2) ເຊື້ອຈຸລະໂຮກຕັບອັກເສບຊະນິດ A;<sup>P</sup>
- (3) ຈຸລະຊີບ spp.;<sup>P</sup>
- (4) ເຊື້ອຈຸລະຊີບ Enterohemorrhagic ຫຼື Shiga Toxin-Producing E. coli;<sup>P</sup> ຫຼື
- (5) ຈຸລະຊີບປະເພດ Salmonella Typhi.<sup>P</sup>

**2-201.13 ການຍົກເລີກການບໍ່ລວມເອົາ ແລະ ການຫ້າມ**

### ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ການເຈັບປ່ວຍຫຼາຍອັນທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດການຖອກທ້ອງ ຫຼື ການອາຈຽນ ແມ່ນເກີດມາຈາກພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ປ່ວຍຊຸ່ງລູກຄ້າ. ການບໍ່ລວມເອົາ ຫຼື ການຫ້າມພະນັກງານຜູ້ທີ່ບໍ່ສະບາຍຈາກການເຮັດວຽກກັບອາຫານແມ່ນເຫຼັ້ງໃນບັດໃຈທີ່ສຳຄັນໃນການປ້ອງກັນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານທີ່ເກີດຢູ່ໃນສະຖານທີ່ຂອງທ່ານ. ບັດໃຈສຳຄັນທີ່ສຳຄັນອີກສອງອັນແມ່ນການວາງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ການບໍ່ສຳພັນກັບອາຫານທີ່ຜ່ອມຮັບປະທານໃດໜຶ່ງ.

ທ່ານໄດ້ມີນະໂຍບາຍກ່ຽວກັບພະນັກງານປ່ວຍທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ຫຼື ບອກເລົ່າຫຼືບໍ່? ຖ້າບໍ່ມີ, ທ່ານຕ້ອງມີສິ່ງດັ່ງກ່າວເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການບິນເປືອນຈາກພະນັກງານທີ່ປ່ວຍ ຫຼື ຕິດເຊື້ອພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ. ຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບ ແລະ ພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍພະນັກງານປ່ວຍ ແລະ ສາມາດໃຫ້ຂໍ້ມູນເມື່ອຜູ້ຄຸ້ມຄອງສະຖານທີ່ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ສຳພາດ.

### ນະໂຍບາຍສຳລັບພະນັກງານປ່ວຍທີ່ຕິດປະກອບມີສາມພາກສ່ວນ:

1. ການບໍລິຫານມີໜ້າທີ່ແຈ້ງພະນັກງານກ່ຽວກັບນະໂຍບາຍສຳລັບພະນັກງານປ່ວຍ ແລະ ອົບຮົມໃຫ້ແກ່ພະນັກງານກ່ຽວກັບອາການແລະ ການປ່ວຍ.
2. ພະນັກງານຄວນຈື່ອາການຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ຮູ້ວ່າເປັນຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນໃນການລາຍງານໃຫ້ຄະນະບໍລິຫານຖ້າບຸກຄົນນັ້ນມີອາການດັ່ງທີ່ມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້.
3. ແຜນການບໍລິຫານເພື່ອຈຳກັດ ຫຼື ບໍ່ໃຫ້ມີການລວມເອົາພະນັກງານທີ່ມີອາການ, ໄດ້ຮັບການວິນິດໄສ, ຫຼື ສຳຜັດກັບ, ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ.

ອາການຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານແມ່ນມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ຖອກທ້ອງ
  - ຮາກ
  - ເຈັບຄໍພ້ອມກັບມີໄຂ້
  - ອ່ອນເພຍ (ຕຸງ ແລະ ຜິວເຫຼືອງ)
  - ບາດແຜຕິດເຊື້ອ ຫຼື ມີຮອຍໄໝ້ຢູ່ມື ຫຼື ແຂນ
- ພະນັກງານອາດຈະບໍ່ກັບມາເຮັດວຽກ

ພາຍໃນຢ່າງນ້ອຍ 24 ຊົ່ວໂມງ ພາຍຫຼັງຈາກອາການອາຈຽນ, ຖອກທ້ອງ ຫຼື ໄຂ້ພ້ອມມີການເຈັບຄໍຫາຍດີ.



ຫຼາຍຄົນໃຊ້ຄຳວ່າ 'ໄຂ້ກະເພາະ' ເພື່ອພັນລະນາກ່ຽວກັບອາການຂອງເຂົາເຈົ້າ

ບໍ່ລວມເອົາ ຫຼື ຫາບໍ່ໃຫ້ພະນັກງານຈາກການບໍລິຫານອາຫານ, ຖ້າໄດ້ຮັບການວິນິດໄສດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- E.coli O157:H7
- ເຊື້ອຈຸລະຊີບປະເພດ Salmonella typhi
- ເຊື້ອຈຸລະຊີບ Shigella
- ໄວຣັສຕັບອັກເສບຊະນິດ A
- ເຊື້ອຈຸລະຊີບແຊນດຽວ Norovirus

ສາມາດເບິ່ງຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມໄດ້ທີ່:

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>; ລະຫັດອາຫານ ປີ 2009 FDA, ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍທີ 7 ; ໂດຍການຕິດຕໍ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກໃນເລີນທີ່ຂອງທ່ານ.