

Інформаційний бюлетень №5 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Політика щодо захворювання працівників

OAR 333-150-0000,

ГЛАВА 2-201.11-13

2-201.11 Відповідальність утримувача дозволу та відповідальності особи

2-201.12 Винятки та обмеження

Відповідальна особа відсторонює або обмежує працівника закладу харчування:

(A) за винятком випадків, коли симптом є неінфекційним станом, відсторонює від роботи працівника закладу харчування, який має будь-які з наступних ознак або симптомів:

(1) блювота; ^P

(2) діарея; ^P

(3) біль у горлі з підвищеною температурою; ^P або

(4) жовтяниця. ^P

(B) відсторонює від роботи або обмежує доступ до неї працівника закладу харчування, який має ураження, що містить гній, який є відкритим або стікає і є:

(1) на руках або зап'ястях, за винятком випадків, коли непроникне покриття захищає вогнище ураження, а поверх непроникного покриття надягають одноразові рукавички; ^P

(2) на відкритих ділянках рук, якщо місце ураження не захищено непроникним покриттям; ^P або

(3) на інших частинах тіла, якщо місце ураження не закрито сухою, міцною, тугою пов'язкою. ^P

(C) відсторонює від роботи працівника закладу харчування, якщо у нього встановлено діагноз лікарем або ймовірно:

(1) норовірус; ^P

(2) вірус гепатиту А; ^P

(3) Shigella spp.; ^P

(4) ентерогеморагічна E. coli або E. coli, що продукує токсин Shiga; ^P або

(5) Salmonella Typhi. ^P

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Багато захворювань, які викликають діарею або блювоту, передаються від хворих працівників закладу харчування клієнтам. Відсторонення від роботи або обмеження доступу хворих працівників до роботи з харчовими продуктами є одним із критичних факторів для запобігання виникненню захворювань харчового походження у вашому закладі. Інші два критичні фактори — це правильне миття рук і відсутність контакту голими руками з готовою до вживання їжею.

Чи є у вас письмова чи усна Політика щодо захворювання працівників? Якщо ні, то вам вона потрібна, щоб запобігти харчовим захворюванням, пов'язаним із їжею, зараженою хворим або інфікованим працівником закладу харчування. Відповідальна особа та працівники закладу харчування повинні бути ознайомлені з Політикою щодо захворювання працівників і мати можливість надати інформацію під час співбесіди з керівниками закладу або представниками регуляторних органів.

Ефективна Політика щодо захворювання працівників складається з трьох частин:

1. Керівництво несе відповідальність за інформування працівників стосовно Політики щодо захворювань працівників і їхнє навчання щодо симптомів і захворювань.
2. Працівник повинен розпізнавати симптоми захворювання харчового походження та знати, що він зобов'язаний повідомляти керівництву, якщо у нього є будь-який із симптомів, перелічених нижче.
3. План управління для обмеження доступу або відсторонення від роботи працівників, які мають симптоми, діагнози або контактували зі збудниками захворювань харчового походження.

Симптомами захворювання харчового походження є будь-що із наступного:

- Діарея
- Блювота
- Біль у горлі з підвищеною температурою
- Жовтяниця (пожовтіння очей і шкіри)
- Інфіковані порізи або опіки на руках

Працівники не можуть повертатися до роботи протягом принаймні **24 годин** після зникнення симптомів блювоти, діареї або підвищеної температури з болем у горлі.

Відсторонити від роботи або обмежити доступ до неї для працівників сфери громадського харчування, якщо у них діагностовано будь-що з наступного:



Багато людей для опису своїх симптомів використовують термін «шлунковий грип»

- E.coli O157:H7
- Salmonella typhi
- Shigella
- Гепатит А
- Норовірус

Додаткова інформація доступна за адресою: <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>; Кодекс харчових продуктів FDA 2009 року, Додаток 7. Її отримати можна, звернувшись до місцевого управління охорони здоров'я.