

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #5

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Chính sách về Bệnh tật cho Nhân viên

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 2-201.11-13

2-201.11 Trách nhiệm của Chủ lao động và Người phụ trách

2-201.12 Loại trừ và Hạn chế

Người phụ trách phải cho nghỉ hoặc hạn chế nhân viên thực phẩm:

(A) Ngoại trừ trường hợp triệu chứng không phải do nhiễm trùng, cho nghỉ những nhân viên thực phẩm có bất kỳ dấu hiệu hoặc triệu chứng nào sau đây:

- (1) Ói mửa;^P
- (2) Tiêu chảy;^P
- (3) Đau họng kèm theo sốt;^P hoặc
- (4) Vàng da.^P

(B) Cho nghỉ hoặc hạn chế nhân viên thực phẩm có vết thương chứa mũ đang mở hoặc chảy dịch và là ở:

(1) Trên bàn tay hoặc cổ tay, trừ khi có lớp bao phủ không thấm nước bảo vệ vết thương và đeo găng tay sử dụng một lần bên ngoài lớp phủ không thấm nước;^P

(2) Trên các phần lộ ra ngoài của cánh tay, trừ khi vết thương được bảo vệ bằng lớp bao phủ không thấm nước;^P hoặc;^P

(3) Trên các bộ phận khác của cơ thể, trừ khi vết thương được bao phủ bởi một dải băng khô, bền, kín.^P

(C) Cho nghỉ những nhân viên thực phẩm nếu nhân viên này được bác sĩ y tế chẩn đoán hoặc cho rằng nhiễm:

- (1) Norovirus;^P
- (2) Virus viêm gan A;^P
- (3) Shigella;^P
- (4) Enterohemorrhagic hoặc E. coli tạo độc tố Shiga;^P hoặc
- (5) Salmonella Typhi.^P

2-201.13 Loại bỏ các Loại trừ và Hạn chế

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Nhiều bệnh gây tiêu chảy hoặc nôn mửa được truyền từ những nhân viên thực phẩm ốm sang khách hàng. Cho nghỉ hoặc hạn chế nhân viên bị ốm, những người làm việc với thực phẩm là một trong những yếu tố quan trọng để ngăn ngừa bệnh do thực phẩm xảy ra trong cơ sở của bạn. Hai yếu tố quan trọng khác là rửa tay đúng cách và không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền.

Bạn có chính sách về bệnh tật cho nhân viên bằng văn bản hoặc bằng lời nói không? Nếu không có, bạn cần xây dựng một chính sách để ngăn ngừa bệnh truyền qua thực phẩm liên quan đến thực phẩm bị ô nhiễm bởi nhân viên thực phẩm bị bệnh hoặc bị nhiễm bệnh. Người phụ trách và nhân viên thực phẩm phải nắm rõ chính sách về bệnh tật của nhân viên và có thể cung cấp thông tin khi được người quản lý cơ sở hoặc quan chức quản lý yêu cầu.

Chính sách bệnh tật cho nhân viên tốt bao gồm ba phần:

1. Ban quản lý có trách nhiệm thông báo cho nhân viên về chính sách bệnh tật của nhân viên và huấn luyện nhân viên về các triệu chứng và bệnh tật.
2. Nhân viên phải nhận ra các triệu chứng của bệnh do thực phẩm và phải có trách nhiệm báo cáo với ban quản lý nếu có bất kỳ triệu chứng nào được liệt kê dưới đây.
3. Chương trình quản lý nhằm kiểm soát chặt chẽ hoặc cho nghỉ những nhân viên có các triệu chứng, chẩn đoán hoặc tiếp xúc với bệnh truyền qua thực phẩm.

Các triệu chứng bệnh do thực phẩm bao gồm một trong những triệu chứng sau:

- Tiêu chảy
- Ói mửa
- Đau họng kèm theo sốt
- Vàng da (vàng mắt và da)
- Vết cắt hoặc vết bong bị nhiễm trùng trên bàn tay hoặc cánh tay

Nhân viên không được trở lại làm việc trong vòng ít nhất **24 giờ** sau khi hết các triệu chứng nôn mửa, tiêu chảy hoặc sốt kèm đau họng.



Nhiều người sử dụng thuật ngữ 'cúm dạ dày' để mô tả các triệu chứng của họ

Cho nghỉ hoặc hạn chế nhân viên phục vụ đồ ăn, nếu nhân viên này được chẩn đoán mắc bất kỳ trường hợp nào sau đây:

- E.coli O157:H7
- Salmonella typhi
- Shigella
- Virus viêm gan A
- Norovirus

Thông tin chi tiết có sẵn tại:

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>; Bộ luật Thực phẩm FDA năm 2009, Phụ lục 7; bằng cách liên hệ với Sở Y tế địa phương của bạn.