

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 5

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Politica privind bolile angajaților

**OAR 333-150-0000,
CAPITOLUL 2-201.11-13
2-201.11 Responsabilitatea
deținătorului permisului și a
persoanei responsabile**

2-201.12 Excluderi și restricții
Persoana responsabilă exclude sau restricționează accesul unui angajat din domeniul alimentară:

(A) Cu excepția cazului când simptomul provine de la o afecțiune neinfecțioasă, va exclude un angajat care prezintă oricare dintre următoarele semne sau simptome:

- (1) Vărsături; ^P
- (2) Diaree; ^P
- (3) Durere în gât cu febră; ^P sau
- (4) Icter. ^P

(B) Exclue sau restricționează accesul un angajat din domeniul alimentară care are o leziune ce conține puroi, care este deschisă sau supurează și se află:

- (1) Pe mâini sau încheieturi, cu excepția cazului în care un bandaj impermeabil protejează leziunea și peste bandajul impermeabil se poartă o mănușă de unică folosință; ^P
- (2) Pe porțiunile expuse ale brațelor, cu excepția cazului în care leziunea este protejată cu un bandaj impermeabil; ^P sau
- (3) Pe altă parte a corpului, cu excepția cazului în care leziunea este acoperită cu un bandaj uscat, rezistent, fixat strâns. ^P

(C) Exclue un angajat din domeniul alimentară dacă respectivul angajat este diagnosticat de un medic sau este suspect de:

- (1) Norovirus; ^P
- (2) Virusul hepatitei A; ^P
- (3) Shigella spp.; ^P
- (4) E. coli enterohemoragic sau care produce toxina Shiga; ^P sau
- (5) Salmonella Typhi. ^P

**2-201.13 Eliminarea
excluzerilor și restricțiilor**

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Multe boli care provoacă diaree și vărsături sunt transmise de la lucrătorii din domeniul alimentară bolnavi către clienți. Excluderea sau restricționarea accesului angajaților bolnavi de a lucra cu alimente este unul dintre factorii esențiali în prevenirea toxiinfecțiilor alimentare din unitatea dvs. Ceilalți doi factori esențiali sunt spălarea corectă pe mâini și lipsa contactului mâinilor goale cu alimentele gata pentru consum.

Aveți o politică privind bolile angajaților scrisă sau verbală? Dacă nu, aveți nevoie de una pentru a împiedica toxiinfecțiile alimentare asociate cu alimentele contaminate de către un angajat din domeniul alimentară bolnav sau infectat. Persoana responsabilă și angajații din domeniul alimentară trebuie să cunoască politica privind bolile angajaților și să poată furniza informații atunci când sunt întrebați de managerii unității sau de autoritățile de reglementare.

O bună politică privind bolile angajaților constă din trei părți:

1. Conducerea este responsabilă să informeze angajații cu privire la politica privind bolile angajaților și să instruiască angajații în legătură cu simptomele și bolile.
2. Angajatul trebuie să poată recunoaște simptomele toxiinfecției alimentare și să știe că este responsabil să raporteze conducerei dacă prezintă oricare dintre simptomele enumerate mai jos.
3. Un plan al conducerii pentru a restricționa sau exclude angajații care prezintă simptome, sunt diagnosticați sau sunt expuși la toxiinfecții alimentare.

Simptomele toxiinfecției alimentare sunt oricare dintre următoarele:

- Diaree
- Vărsături
- Durere în gât cu febră
- Icter (îngălbenirea ochilor și a pielii)
- Tăieturi sau arsuri infectate pe mâini sau brațe

Angajații nu pot reveni la serviciu timp de cel puțin **24 de ore** după ce nu mai prezintă simptome de vărsături, diaree sau febră cu durere în gât.



Multe persoane folosesc termenul „gripă la stomac” pentru a-și descrie simptomele

Exclueți sau restricționați accesul angajaților la serviciile alimentare dacă sunt diagnosticați cu oricare dintre următoarele:

- E.coli O157:H7
- Salmonella typhi
- Shigella
- Hepatita A
- Norovirus

Mai multe informații sunt disponibile la adresa:

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandrainresources/ucm266434.htm>;
Codul alimentară FDA din 2009, Anexa 7; contactând departamentul de sănătate local.