

# 食品规范情况说明书 (5)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 第 2-201.11-13 章

2-201.11 许可证持有人和主管人员的责任

### 2-201.12 除外责任和限制

主管人员应排除或限制食品从业人员:

(A) 除非症状属于非感染情况, 否则排除具有以下任何征兆或症状的食品从业人员:

- (1) 呕吐; P
- (2) 腹泻; P
- (3) 咽喉痛伴发热; P 或者
- (4) 黄疸。P

(B) 排除或限制出现开放性或引流性脓液病灶的食品从业人员, 并且:

(1) 位于手部或腕部, 除非有防水创口贴保护病灶部位, 并戴上一次性手套; P

(2) 位于手臂的裸露部位, 除非病灶部位由防水创口贴保护; P 或者

(3) 位于身体的其他部位, 除非病灶部位被干燥、耐用、紧密贴合的绷带覆盖。P

(C) 如果食品从业人员被执业医生诊断或推定患有以下疾病, 则将其排除在外:

- (1) 诺如病毒; P
- (2) 甲型肝炎病毒; P
- (3) 志贺氏菌; P
- (4) 肠出血性大肠杆菌或产志贺毒素大肠杆菌; P 或者
- (5) 伤寒沙门菌。P

### 2-201.13 排除和限制的解除

#### 公共卫生原因:

许多引起腹泻或呕吐的疾病都是由生病的食品从业人员传染给顾客的。排除或限制患病员工从事食品工作是防止食源性疾病在食品厂内发生的关键因素之一。另外两个关键因素是适当洗手和不要徒手接触即食食品。

## 员工疾病政策

您是否有书面或口头的员工疾病政策? 如果没有, 您需要制定一项政策, 以预防由患病或受感染的食品从业人员污染的食品引起的食源性疾病。主管人员和食品从业人员应熟悉员工疾病政策, 并能够在与食品厂经理或监管官员面谈时提供信息。

### 完善的员工疾病政策由三部分组成:

1. 管理层负责将员工疾病政策告知员工, 并对员工进行症状和疾病培训。
2. 员工应能够识别食源性疾病的症状, 并知道如果有下列任何症状, 则有责任向管理层报告。
3. 对有食源性疾病症状、诊断为或接触食源性疾病的员工进行限制或排除的管理计划。

食源性疾病症状包括以下任何一种:

- 腹泻
- 呕吐
- 咽喉痛伴发热
- 黄疸 (眼睛和皮肤发黄)
- 手或手臂上感染的伤口或烧伤

呕吐、腹泻或咽喉痛伴发热症状消失后, 员工至少在 **24 小**

时内不得返回工作岗位。



许多人用“肠胃炎”来描述症状

如果诊断出以下任何一种病症, 则排除或限制员工从事食品服务工作:

- E 大肠杆菌 O157:H7
- 伤寒沙门菌
- 志贺氏菌
- 甲型肝炎
- 诺如病毒

有关详细信息, 请访问:

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm266434.htm>; 参阅 2009 年《FDA 食品规范》附录 7; 或联系当地卫生部门。