

フードコード・ファクトシート #5

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター2-201.11-13

2-201.11 許可証保持者の責任と責任者

2-201.12 除外と制限

責任者は、以下のように、食品に携わる従業員を除外または制限します。

(A) 症状が非感染性疾患による時を除き、次の兆候や症状の食品に携わる従業員を除外します。

- (1) 嘔吐。P
- (2) 下痢。P
- (3) 発熱を伴う喉の痛み。P または
- (4) 黄疸。P

(B) 病変があり、開いている、または流れ出ている、以下に該当する病変部を持つ食品に携わる従業員を除外または制限します。

- (1) 不浸透性カバーで病変部を覆い、使い捨て手袋をそのカバーの上から着用していない場合、手または手首。P
- (2) 病変部が不浸透性カバーで保護されていない場合、腕のむき出しになった部分。P
- (3) 病変部が水気のない、耐久性のある、ぴったりフィットするバンドエイドで覆われていない場合、身体他の部位。P

(C) 食品に携わる従業員が、次のように医療従事者から診断される、または次であると推測される場合、当該労働者を除外します。

- (1) ノロウイルス。P
- (2) A型肝炎ウイルス。P
- (3) 赤痢菌。P
- (4) 腸管出血性または志賀毒素産生性大腸菌。P
- (5) チフス菌。P

2-201.13 除外と制限の免除 (Removal of Exclusions and Restrictions)

公衆衛生上の理由：

下痢や嘔吐を引き起こす多くの病気は、病気の食品従事労働者から利用者へと伝染します。食品に従事する病気の従業員を除外または制限することは、施設における食品媒介疾患を予防するために不可欠の要素です。他の2つのきわめて重要な要素とは、適切な手洗い、および素手で調理済み食品を扱わないことです。

従業員の病気に関するポリシー

明文化された、または口頭での従業員の病気に関するポリシーはありますか？なければ、病気の、または感染した食品に携わる従業員によって汚染された食品に伴う、食品媒介疾患を予防する上で策定すべきです。責任者および食品に携わる従業員は、従業員の病気に関するポリシーに精通しておき、施設マネージャーや規制官から尋ねられたら情報提供ができるようにすべきです。

優れた従業員の病気に関するポリシーは3つの部分から構成されています：

1. 管理者は、従業員の病気に関するポリシーについて従業員に周知し、症状と病気について従業員を訓練する責任を負います。
2. 従業員は、食品媒介疾患の症状を認知し、以下に記載されている症状のいずれかがあれば、管理者に報告することが自身の責任であることを認識すべきです。
3. 食品媒介疾患の症状がある、診断を受けた、またはそうした疾患にさらされている従業員を制限あるいは除外する管理計画。

食品媒介疾患は以下のいずれかです。

- 下痢
- 嘔吐
- 発熱を伴う喉の痛み
- 黄疸（目と皮膚の黄色）
- 手や腕の感染を伴う切り傷や火傷

従業員は、嘔吐、下痢、または喉の痛みを伴う発熱が消失してから

24時間以降に仕事に復帰することができます。

以下のいずれかの診断を受けた従業員をフードサービスから除外し、またはそうしたサービスに従事するのを制限します。



多くの人々は、「胃腸風邪」という言葉を使って自身の症状を説明します

- 大腸菌O157:H7
- チフス菌
- シゲラ（赤痢菌）
- A型肝炎
- ノロウイルス

詳細については、米国食品医薬品局フードコード (2009 FDA Food Code) 付属書類 (Annex) 7 (<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm266434.htm>) をご覧になるか、地域の保健福祉省 (Health Department) にご確認ください。