

零售食品機構 員工健康

規定61-25: 零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

再三確認食物傳染疾病的發作:

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品
5. 個人衛生差

本單張說明第5條。

規定 61-25:

引用 2-201.11 & 2-201.12

2-201.11 – 責任與報告症狀
和診斷

2-201.12 – 排除和限制

書面員工健康管理政策

有關制定書面員工健康管理政策, 請參閱該情況說明書背面信息。

負責人(PIC) 應該為食品員工提供培訓和教育, 他們在工作時準備食品或者操作食品時遇見可能傳播給別人的疾病時需要報告。

PIC 應該確保:

2.201.11 (A)—食品員工有責任在他們涉及的食品可能傳播疾病時把有關健康和活動的資訊報告給 PIC。

為了通知員工, 書面的政策應該包含由食品員工報告給 PIC 的下列資訊:

- » 疾病的症狀
- » 診斷出來的疾病

另外, 零售食品機構應該有一條書面的政策以排除、限制或者恢復在 2-201.12 所規定條件的食品員工。

2.201.11 (B)—如果 PIC 知道某個食品員工被診斷患有腸道食源性疾病, PIC 應該把疾病報告給 DHEC。



食品員工應該:

2-201.11 (C) & (D)—下列症狀發作時, 無論在工作之中還是工作之餘, 都應該報告給 PIC, 包括發作的那一天:

- » 嘔吐
- » 腹瀉
- » 黃疸
- » 喉嚨疼痛加上發燒, 或者
- » 被感染的切口或者傷口或者傷害, 包括流膿, 如癰子、燒傷或者受感染的傷口, 即露在外面或者在手、腕或其他暴露的身體部分流膿。

2-201.12 (A) & (B)—每當保健供應商診斷出下列可以報告的疾病時, 應該通知他們的 PIC:

- » 諾如病毒流行病
- » 甲型肝炎病毒
- » 志賀氏桿菌
- » 大腸桿菌
- » 沙門氏菌

零售食品機構 員工健康

規定61-25：零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

再三確認食物傳染疾病的發作：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品

5. 個人衛生差

本單張說明第5條。

規定 61-25:

引用2-103.11(N,O) ,
2-201.11&2-201.12

2-103.11 (N, O) – 負責人職責

2-201.11 – 症狀和診斷責任
與報告

2-201.12 – 杜絕與管制

食品及藥物管理局資源

更多信息或參閱食品及藥物管理局資料，請登錄www.fda.gov 並蒐索” [Employee Health and Personal Hygiene Handbook](#)。”

負責人（PIC）應確保所有食品工作者的責任通知工作都已到位。由於他們與食物傳播疾病息息相關，請告知其自身健康狀況及行為。

書面政策應遵循以下準則：

對被舉報攜帶或呈現下列症狀的員工進行管制、隔離與復職：

- » 嘔吐
- » 腹瀉
- » 黃疸
- » 咽喉疼痛且灼熱
- » 損傷（包括膿腫，如燙傷、感染或燒傷傷口裂開或流膿）

或被診斷攜帶以下病毒：

- » 諾羅病毒
- » 甲型肝炎病毒
- » 桿菌性痢疾
- » 大腸桿菌
- » 沙門氏菌病

該政策也必須註明員工在被限制或隔離後進行復職的相關信息：

以下是有關如何書寫員工健康管理政策的模板。

“參考 [【餐廳員工健康管理政策或食品及藥物管理局資料】](#)

對由於攜帶食品傳播性疾病被觀察或已被報導身體健康狀況及行為的生病員工進行管制、隔離與復職的信息，

本餐廳 [【餐廳名字】](#) 制定該項政策。”

你的書面員工健康管理政策可能會有所不同，但必須符合上述準則。