

# Food Establishment Resource Library



## นโยบายสุขภาพสำหรับพนักงาน

ข้อบังคับเพื่อควบคุมสุขอนามัยของสถานประกอบการด้านอาหาร บทที่ 2 ส่วนที่ 2 ว่าด้วยเรื่องสุขภาพของพนักงาน กำหนดว่าเจ้าของใบอนุญาต ผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบ หรือผู้ที่มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนผู้ที่มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับอาหารซึ่งอยู่ในช่วงทดลองงาน จะต้องลดความเสี่ยงของการแพร่เชื้อโรคที่ก่อให้เกิดอาหารเป็นพิษโดยดำเนินการต่อไปนี้

1. รายงานเมื่อเกิดอาการ เช่น
  - อาเจียน\*
  - ท้องเสีย\*
  - ดีซ่าน
  - เจ็บคอและมีไข้
  - แผลบาดหรือแผลใหม่ที่ติดเชือบริเวณมือและข้อมือ

\*หมายเหตุ: พนักงานไม่ควรกลับมาทำงานจนกว่าจะไม่มีอาการเป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมง

2. แยกพนักงานไม่ให้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารหากวินิจฉัยพบอาการป่วยที่สามารถแพร่เชื้อผ่านอาหารได้ เช่น
  - เชื้อ Salmonella Typhi (ไข้ที่คล้ายไทฟอยด์)
  - เชื้อ Shigella spp. (สาเหตุของโรคมิด)
  - เชื้อ E-coli 0157:H7
  - ไวรัสตับอักเสบบี
  - โนโรไวรัส

องค์การอาหารและยา (FDA) ได้พัฒนาคู่มือสุขภาพพนักงานและอนามัยส่วนบุคคล<sup>1</sup> เพื่อช่วยเหลือฝ่ายบริหารของสถานประกอบการด้านอาหารในการนาระเบียบการมาใช้เพื่อระบุและจำกัด/แยกพนักงานที่อาจแพร่เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร นอกจากนี้ยังเข้าไปมีส่วนในการจัดการด้านสุขอนามัยที่จะป้องกันการแพร่เชื้อไวรัสและแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคจากอาหารภายในสถานประกอบการด้านอาหาร

ในคู่มือนี้มีแม่แบบข้อตกลงของพนักงานด้านอาหาร<sup>2</sup> ที่สร้างความรับผิดชอบในการแจ้งให้นายจ้างทราบเกี่ยวกับอาการและความเจ็บป่วยที่ต้องรายงานซึ่งสามารถแพร่เชื้อผ่านอาหารได้ ขั้นตอนที่แสดงต่อไปนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้โรคแพร่กระจายในอาหารที่พนักงานเสิร์ฟ

<sup>1</sup> <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm113827.htm>

<sup>2</sup> <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/UCM184236.pdf>