

Food Establishment Resource Library



員工健康政策

管理餐飲機構環境衛生的法規第 2 章第 2

節員工健康，要求許可證持有人、負責人、食品加工者和條件食品加工者透過以下方式減少由食物引起的疾病傳播的風險：

1. 報告症狀，例如：
 - 嘔吐*
 - 腹瀉*
 - 黃疸
 - 喉嚨痛並發燒
 - 手和手腕上有感染傷口或燒傷

*注意：員工在解除症狀至少 24 小時前不應返回工作。

2. 當員工被診斷出有可透過食物傳播的疾病時，請避免讓該員工處理食物，例如：
 - 傷寒沙門氏菌 (傷寒)
 - 志賀氏桿菌 (引起志賀氏菌病)
 - 大腸桿菌 0157:H7
 - A 型肝炎病毒
 - 諾羅病毒

美國食品藥物管理局 (FDA) 制定了員工健康與個人衛生手冊

1，協助餐飲機構管理單位訂立適當程序來識別和限制/排除可能在食品中傳播食物產生之病原體的員工。此外還預備提出衛生干預，防止食物產生之病毒和細菌在餐飲機構傳播。

手冊包含食品員工合約範本

2，簡要說明員工有責任通知雇主會透過食物傳播的可報告症狀和疾病。按照所列的步驟可協助防止疾病透過員工供應的食品傳播。

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

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