



## 従業員の健康に関する指針

食品施設の衛生管理規則(The Regulations Governing the Sanitation of Food Establishments)第2章第2節 従業員の健康(Employee Health)では、許可書保有者、責任者、食品取扱者および条件付き食品取扱者は、以下の方法により、食品媒介疾患感染の危険性を減らすことが求められています。

1. 次のような症状を報告すること
  - 嘔吐\*
  - 下痢\*
  - 黄疸
  - 熱を伴う喉の痛み
  - 手や腕にできた切り傷の化膿または火傷

\*注: 従業員はこれらの症状が見られなくなってから、少なくとも 24 時間経過するまでは、職場に復帰してはいけません。

2. 食品を通じて感染の可能性がある以下の感染症と診断された場合、従業員が食品を取り扱うのを禁止すること
  - チフス菌(腸チフスに似た熱)
  - 赤痢菌(細菌性赤痢を発症)
  - 大腸菌 0157:H7
  - A 型肝炎ウイルス
  - ノロウイルス

米国食品医薬品局(FDA)は、食品施設の管理者が、食品媒介病原菌を食品に移す可能性のある従業員を特定し、立ち入りを制限または禁止するための手順を導入できるように支援するため、従業員の健康および個人衛生に関するハンドブック(Employee Health and Personal Hygiene Handbook)<sup>1</sup>を作成しました。また、食品が媒介するウイルスやバクテリアが食品施設内に侵入するのを防ぐことができるよう、衛生面の対応についても記載されています。

このハンドブックには、食品取扱者雇用契約書テンプレート<sup>2</sup>が入っています。これは、雇用者が食品を通じて感染する可能性のある、報告が必要な症状および疾患について報告する義務についてまとめられたものです。概説された手順に従うことにより、従業員が提供する食品によって病気が蔓延するのを防ぐことができます。

<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>