

Thư Viện Các Cơ Sở Thực Phẩm



Chính Sách Sức Khỏe Nhân Viên

Các quy định chi phối công tác vệ sinh của các cơ sở thực phẩm, Chương 2, Phần 2, Sức khỏe nhân viên, yêu cầu chủ giấy phép, người chịu trách nhiệm, nhân viên xử lý thực phẩm và nhân viên xử lý thực phẩm truyền thống phải giảm nguy cơ lây truyền các bệnh do thực phẩm bằng cách:

1. Báo cáo các triệu chứng như:
 - o Nôn mửa*
 - o Tiêu chảy*
 - o Vàng da
 - o Đau họng kèm sốt
 - o Vết bỏng hoặc vết cắt lây nhiễm trên bàn tay hoặc cổ tay

*Lưu ý: Nhân viên không nên trở lại làm việc cho đến khi không còn triệu chứng tối thiểu là 24 giờ.

2. Không bao gồm các nhân viên xử lý thực phẩm khi được chẩn đoán có bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm như:
 - o Thương hàn do khuẩn Salmonella Typhi (giống như sốt thương hàn)
 - o Khuẩn Shigella spp. (gây bệnh lỵ trực khuẩn)
 - o E-coli 0157:H7
 - o Vi-rút Hepatitis A
 - o Norovirus

Cục Quản Lý Thực Phẩm và Dược Phẩm (FDA) đã phát triển Sổ Tay Sức Khỏe Nhân Viên và Vệ Sinh Cá Nhân¹ để hỗ trợ bộ phận quản lý của Cơ Sở Thực Phẩm trong việc thực hiện các quy trình nhằm xác định và hạn chế/cách ly nhân viên có thể truyền mầm bệnh trong thực phẩm. Tổ chức này còn cung cấp các biện pháp can thiệp vệ sinh có thể ngăn chặn việc truyền vi-rút và vi khuẩn từ thực phẩm trong các cơ sở thực phẩm.

Sổ tay có mẫu thỏa thuận nhân viên thực phẩm² trong đó sơ lược về nghĩa vụ thông báo đến chủ cơ sở về những triệu chứng và bệnh có thể báo cáo mà có thể truyền qua thực phẩm. Làm theo các bước sơ lược có thể giúp ngăn chặn việc phát tán bệnh trong thực phẩm.

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

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