

雇员健康

Employee health

雇员:

你可以不工作, 如果你有:

- 【医学】腹泻
- 呕吐
- 【医学】黄疸
- 咽喉痛发烧
- 皮肤感染, 如开放疮

如果你被告知你得了以下一种疾病, 你必须向你的经理报告:

- 大肠杆菌 o157:h7
沙门氏菌
志贺氏菌属
【医学】肝炎
- Norovirus

一些导致腹泻或呕吐的疾病可以从食品工人传播给顾客。你可能会暂时被分配工作任务, 不会让客户生病的风险。

告知

你必须向你的经理报告任何腹泻、呕吐、黄疸 (皮肤发黄或眼睛发白) 的事件。如果你的伤口是开放的、受感染的, 你还必须向你的经理报告, 这样就可以采取预防措施, 防止食品污染。

处理者:

患病, 染疾

- 将所有生病的雇员排除在机构之外, 而他们有:
 - 【医学】腹泻
 - 呕吐
- 注: 员工在症状消失后至少24小时内不得重返工作岗位。
- 在员工疾病日志中记录所有员工腹泻、呕吐或黄疸的报告。此疾病日志应根据要求提供给卫生部门。
- 如果员工被诊断为:
 - 大肠杆菌 o157:h7
 - 沙门氏菌
 - 志贺氏菌属
 - 【医学】肝炎。
- 您必须通知您当地的卫生部门任何员工被诊断患有上述任何疾病。

卫生学

适当卫生的重要性

员工是预防食源性疾病的最重要环节。良好的个人卫生, 包括适当和频繁的洗手是预防食源性疾病的最佳方法。

洗涤

在开始工作之前, 在任务之间, 以及在使用食品、设备、餐具和亚麻剂之前, 一定要确保手被清洗彻底干燥。正确的洗手包括用温水、肥皂和指甲刷大力摩擦在一起至少 20秒, 清洗手背、手掌、前臂、手指之间和指甲下。唯一授权洗手的水槽是手水槽。

切割、伤口和伤口

手和手臂上的任何伤口、伤口或开放的伤口都必须完全用防水绷带覆盖。在手和手指上的任何绷带上戴上一次性手套或手指床。

头发

员工必须佩戴发夹, 如发网、帽子、围巾或胡子网, 这些都能有效防止头发污染食物。柜台工作人员、女主人、等候人员和调酒师等员工, 如果污染暴露的食物、清洁设备和用具的风险最小, 以及未包装的一次性或一次性物品, 可能不需要戴发夹。

吃, 喝, 使用烟草

仅在指定区域。例外: 封闭饮料容器, 盖和秸秆, 允许处理, 以防止污染员工的手; 容器; 以及暴露的食物、设备、用具、亚麻布和单一服务用品。

〔集合词〕衣服

准备或食用食品或清洗和消毒设备或用具的员工必须穿着干净的外衣。建议在街头服装上穿围裙、厨师夹克或烟雾。

将多余的个人衣物和其他个人物品远离食品处理和储存区域。雇主必须为雇员的个人物品提供足够的存放区。如果雇员在该机构例行换衣服, 则必须指定一个房间或区域, 并为此目的使用。这种更换区域必须与食品、清洁设备和亚麻布分开。

指甲

食品员工必须保持他们的指甲修剪, 归档和维护, 使边缘和表面是清洁的, 而不是粗糙的。许多细菌在长指甲下被捕获, 在准备过程中可以进入食物; 一旦有了, 它就会繁殖, 导致食物被污染。使用指甲油或人工指甲的食品员工在使用食品时必须戴完整的手套, 以防止人工指甲和指甲的污染。

附属的

佩戴珠宝应限于普通的带状戒指。准备或提供食物时, 不应佩戴项链、手镯、耳环和其他珠宝, 包括手上或手臂上的医疗标识珠宝。

除了个人清洁和精心打扮外, 食品服务人员还应该遵守这些规则, 采取安全的食品处理措施:

- 保持手和手指远离头发、面部、鼻子和嘴巴。细菌很容易被手和手指捡到食物中。
- 在处理食物时, 使用勺子、叉子和其他用具。这减少了正在准备的食物手接触和污染。

- 在从生食作业转向即食食品作业时, 必须在街头服装上穿外装。外部覆盖物应该改变, 因为它们越来越脏。外服不得在工作区外穿着 (即倒垃圾、在外面吸烟、使用浴室).
- 清洁或脏的餐具应由其底座或处理件处理。这可以保护客户和服务器免受细菌的侵害.
- 所有设备和用具必须始终保持良好状态, 以防止细菌在破损区域采集

贮藏(量)

- 个人药物不得存放在食品储存、制备或食品服务区.
- 如果雇员在机构内例行换衣服, 应为此目的指定和提供房间或区域。储物柜或其他合适的设施只能存放在装有包装齐全的食品/单一服务用品的食品储藏室内.