



俄亥俄州农业厅  
和  
俄亥俄州卫生厅

## 2019 年食品法典 – 第 3717-1-02 章参考指南 管理与人员

<b>员工健康：</b>	
<p><b>需报告的疾病：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 弯曲杆菌</li> <li>• 隐孢子虫</li> <li>• 环孢子虫</li> <li>• 痢疾变形虫</li> <li>• 产生志贺毒素的大肠杆菌</li> <li>• 贾第虫</li> <li>• 甲型肝炎病毒</li> <li>• 诺瓦克病毒</li> <li>• 沙门氏菌属</li> <li>• 伤寒沙门氏菌</li> <li>• 志贺氏菌属</li> <li>• 霍乱弧菌</li> <li>• 耶尔森氏菌</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 负责人（PIC）必须确保食品从业员工知晓，若员工确诊患有任何需报告的疾病，必须告知 PIC。</li> <li>• PIC 必须告知食品从业员工，若其在过去 3 个月内曾被确诊感染伤寒沙门氏菌且未接受抗生素治疗，则必须上报 PIC。</li> <li>• 若食品从业员工报告称自己已确诊患有需报告的疾病，PIC 必须通知当地卫生部门（许可方）。</li> <li>• 对于上报确诊患有需报告疾病的员工，PIC 必须确保禁止这些患病员工成为食品从业员工，直至其符合取消限制的标准。</li> <li>• 只有在卫生保健提供方或许可方批准解禁后，针对确诊患有需报告疾病的食品从业员工的限制或排除要求可能会取消。</li> </ul>
<p><b>需报告的症状：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 呕吐</li> <li>• 腹泻</li> <li>• 黄疸</li> <li>• 咽喉疼痛伴随发烧</li> <li>• 损伤/伤口感染（视覆盖情况而定）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIC 必须确保食品从业员工知晓，若员工出现任何需报告的症状，必须告知 PIC。</li> <li>• 对于上报/表现出需报告症状的员工，PIC 应确保禁止这些员工成为食品从业员工，直至其符合取消限制或排除要求的标准。</li> <li>• 若上报/表现出需报告症状的食品从业员工症状消失，且症状不属于需报告的疾病，则 PIC 可以取消对他们的限制或排除要求。</li> </ul>
<p><b>高风险情况：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 已确认疫情的疑似病源或暴露于疫情</li> <li>• 在已确认疫情环境中停留或工作</li> <li>• 与已确诊患有需报告疾病的人员共同居住</li> <li>• 与曾在伤寒沙门氏菌、志贺氏菌属、大肠杆菌、甲型肝炎病毒或诺瓦克病毒诱发的已确认疫情环境中停留或工作的人员共同居住</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIC 必须告知食品从业员工，若员工符合<b>任何高风险情况</b>，必须上报 PIC。</li> <li>• 对于已上报高风险情况的员工，PIC 应确保禁止这些员工成为服务高度易感人群的食品服务经营机构或食品零售机构的食品从业员工，直至其符合条件。</li> </ul>

### 2019 年食品法典 – 第 3717-1-02 章参考指南：管理与人员

<b>限制和排除：</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>限制</b>是指通过限制食品从业员工的活动，消除通过食品传播疾病的风险，且食品从业员工不得接触无遮盖食品、洁净设备、器具、织品或无包装的一次性用品。</li> <li>● <b>排除</b>是指阻止个人以员工身份就职于食品服务经营机构或食品零售机构，或以员工身份进入食品服务经营机构或食品零售机构。</li> </ul>	
<b>个人清洁</b>	<b>卫生实践</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 保持双手和手臂洁净。</li> <li>● 食品从业员工必须正确洗手：             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 在制备食品期间尽量经常洗手；</li> <li>- 在开始从事食品工作前洗手；</li> <li>- 便后洗手；</li> <li>- 接触服务型动物或水生动物后洗手；</li> <li>- 咳嗽、打喷嚏、进食、饮水、使用纸巾或触摸身体部位后洗手；</li> <li>- 处理脏污设备/器具或从事其他污染手部的活动之后洗手；</li> <li>- 由处理生鲜食品转为处理即食食品时洗手；</li> <li>- 戴上手套接触食品之前洗手；</li> </ul> </li> <li>● 使用温水和洗手液，在洗手池或自动洗手设备中洗手至少 20 秒。</li> <li>● 所使用的手部抗菌剂必须经过 FDA 批准，且只能在洗手后使用。</li> <li>● 指甲保养（允许使用指甲油/人工指甲，必须同时佩戴完好的手套）。</li> <li>● 除素面戒指或医疗报警手环外，双手或手臂上不可佩戴珠宝首饰。</li> <li>● 外层衣物应保持洁净。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 仅在指定区域进食、饮水和吸烟</li> <li>● 正确使用准用的封闭饮料容器</li> <li>● 眼、鼻或口有分泌物的食品从业员工不得接触无遮盖食品、清洁设备、器具、织品或无包装的一次性用品</li> <li>● 佩戴食品从业员工专用的可有效束缚头发的用具</li> <li>● 食品从业员工只能接触自己的服务型动物，接触动物后应当洗手</li> </ul>

### 管理与人员：监管

<b>展现知识</b>	<b>职责</b>
<p>负责人应通过以下方式展现知识：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 遵守法典（无重大违规表现）；</li> <li>● 正确回答有关食源性疾病预防的具体操作问题，包括：             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 个人卫生；</li> <li>- 负责人对患病员工的处理；</li> <li>- 时间/温度安全控制 (TCS) 食品的时间与温度关系；</li> <li>- 进食生鲜或未熟透的肉类、家禽、蛋类及鱼类的危险；</li> <li>- 安全烹饪温度；</li> <li>- 安全的保冷、保温、冷却和再加热参数；</li> <li>- 交叉污染、裸手接触、洗手、在洁净且养护得宜的状态下操作；</li> <li>- 识别主要食品过敏原；</li> <li>- 足够数量、容量并经适当设计安装的设备；</li> <li>- 清洁和消毒程序；</li> <li>- 水源及其保护；</li> <li>- 有毒或毒性物质；</li> <li>- 解释 HACCP 计划；</li> <li>- 解释相关人员的职责、权利和权限；以及</li> <li>- 解释诊断、症状和高风险情况上报责任。</li> </ul> </li> </ul>	<p>负责人应确保：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 不在住宅或生活区内运营设施</li> <li>● 禁止无关人员入内</li> <li>● 员工及其他进入设施的人员遵守法典</li> <li>● 员工有效洗手</li> <li>● 采用经批准的食品来源，接收安全食品</li> <li>● 非经营时间内的食品安全运输和妥善贮存</li> <li>● 在监督下适当烹饪食品</li> <li>● 在监督下适当冷却食品</li> <li>● 告知消费者食用生鲜或未熟透动物源食品的风险</li> <li>● 在监督下适当消毒设备和器具</li> <li>● 告知自助服务消费者使用清洁餐具</li> <li>● 员工不得裸手接触即食食品</li> <li>● 员工接受食品安全和食品过敏原意识培训</li> <li>● 以可证实的方式告知食品从业员工，他们有责任上报特定的诊断、症状和高风险情况</li> <li>● 维护并履行要求的书面程序和计划</li> <li>● 呕吐/腹泻事件的书面清理程序</li> </ul>
<b>职责分派</b>	
<p>负责人：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 应掌握相关知识；</li> <li>● 工作时间内应始终留在 FSO/RFE（无人微店除外）；</li> <li>● 若设施持有风险 3 级或风险 4 级运营许可，应获得食品防护管理人员认证。</li> </ul>	