

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #5

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, บทที่ 2-201.11-13

### 2-201.11 ความรับผิดชอบของผู้ถือใบอนุญาตและผู้รับผิดชอบ

2-201.12 การกีดกันและการจำกัดบุคคลที่รับผิดชอบจะต้องกีดกันหรือจำกัดพนักงานด้านอาหาร:

(A) ยกเว้นเมื่ออาการนั้นมาจากสภาวะที่ไม่ติดเชื้ ให้กีดกันพนักงานด้านอาหารที่มีอาการหรือแสดงอาการใด ๆ ดังต่อไปนี้:

- (1) อาเจียน;<sup>P</sup>
- (2) ท้องร่วง;<sup>P</sup>
- (3) เจ็บคอมีไข้;<sup>P</sup> หรือ
- (4) ดีซ่าน.<sup>P</sup>

(B) กีดกันหรือจำกัดพนักงานด้านอาหารที่มีรอยโรคที่มีหนองที่ปิดอยู่หรือไหลอยู่ และคือ:

- (1) ที่มีหรือข้อมือ เว้นแต่มีที่ปิดป้องกันแบบซึมผ่านไม่ได้ป้องกันรอยโรคและมีการสวมถุงมือแบบใช้ครั้งเดียวคลุมที่ปิดป้องกันแบบซึมผ่านไม่ได้;<sup>P</sup>
- (2) ตรงส่วนที่เปิดเผยบนแขน เว้นแต่ว่าแผลนั้นได้รับการป้องกันโดยที่ปิดที่ซึมผ่านไม่ได้;<sup>P</sup> หรือ
- (3) ในส่วนอื่น ๆ ของร่างกาย เว้นแต่แผลจะถูกปิดด้วยผ้าพันแผลที่แห้ง ทนทาน และรัดแน่น.<sup>P</sup>

(C) กีดกันพนักงานด้านอาหาร หากพนักงานด้านอาหารได้รับการวินิจฉัยโดยแพทย์หรือได้รับการสนับสนุนดังนี้:

- (1) โนโรไวรัส;<sup>P</sup>
- (2) ไวรัสตับอักเสบบี;<sup>P</sup>
- (3) โรคมิดชิดเกลล่า;<sup>P</sup>
- (4) เอนเตอร์ไอโมไรจิต หรือ Shiga Toxin-Producing E. coli;<sup>P</sup> หรือ
- (5) ซัลโมเนลลาไทฟ.<sup>P</sup>

### 2-201.13 การยกเลิกการกีดกันและจำกัด

## เหตุผลด้านสาธารณสุข:

การเจ็บป่วยหลายอย่างที่ก่อให้เกิดอาการท้องร่วงหรืออาเจียนนั้นถ่ายทอดจากผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารที่ป่วยไปยังลูกค้า การกีดกันหรือจำกัดเพียงพนักงานที่ป่วยจากการทำงานเกี่ยวกับอาหารจึงเป็นสาเหตุสำคัญประการหนึ่งในการป้องกันไม่ให้เกิดการเจ็บป่วยจากอาหารเกิดขึ้นในโรงงานของคุณ อีกสองปัจจัยสำคัญคือ การล้างมืออย่างเหมาะสมและห้ามสัมผัสอาหารพร้อมรับประทานด้วยมือเปล่า

## นโยบายการเจ็บป่วยของพนักงาน

คุณมีนโยบายการเจ็บป่วยของพนักงานเป็นลายลักษณ์อักษรหรือบอกกล่าวด้วยวาจาหรือไม่? หากไม่เป็นเช่นนั้น คุณจำเป็นต้องมีการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารที่ถูกปนเปื้อนจากพนักงานที่ป่วยหรือติดเชื้ บุคคลที่รับผิดชอบและพนักงานด้านอาหารควรมีความคุ้นเคยกับนโยบายการเจ็บป่วยของพนักงาน และสามารถให้ข้อมูลเมื่อถูกสัมภาษณ์โดยผู้จัดการสถานที่หรือเจ้าหน้าที่กำกับดูแล

### นโยบายการเจ็บป่วยของพนักงานที่ดีประกอบด้วยสามส่วน:

1. ฝ่ายบริหารจัดการมีหน้าที่แจ้งให้พนักงานทราบถึงนโยบายการเจ็บป่วยของพนักงาน และฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับอาการและการเจ็บป่วย
2. พนักงานควรรับรู้ถึงอาการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร และรู้ว่าเป็นความรับผิดชอบของเขาที่จะต้องรายงานให้ผู้บริหารทราบ หากมีอาการดังต่อไปนี้
3. แผนการบริหารจัดการที่จะกำจัดหรือกีดกันพนักงานที่มีอาการวินิจฉัย หรือสัมผัสกับความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร

อาการเจ็บป่วยจากอาหารหมายถึงอย่างไรต่อไปนี้:

- ท้องร่วง
- อาเจียน
- เจ็บคอมีไข้
- ดีซ่าน (ตาและผิวเหลือง)
- แผลติดเชื้ที่มือหรือแขน

ห้ามพนักงานกลับไปทำงานเป็นเวลาอย่างน้อย **24 ชั่วโมง** หลังจากมีอาการอาเจียน ท้องร่วง หรือมีไข้ เจ็บคอหายไป



หลายคนใช้คำว่า 'โรคไขหวัดลงกระเพาะ' เพื่ออธิบายอาการของพวกเขา

กีดกันหรือจำกัดพนักงานจากบริการด้านอาหาร หากตรวจพบสิ่งต่อไปนี้:

- อีโคไล O157:H7
- ซัลโมเนลลาไทฟ
- บิดซีเกลล่า
- ไวรัสตับอักเสบบี
- โนโรไวรัส

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่: <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>; มาตรฐานอาหารขององค์การอาหารและยา พ.ศ. 2009 ภาคผนวก 7 ; โดยติดต่อกับแผนกสุขภาพในพื้นที่ของคุณ