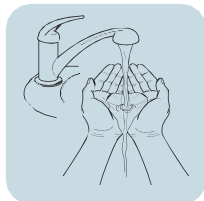


洗手與員工健康

此洗手槽僅供洗手使用

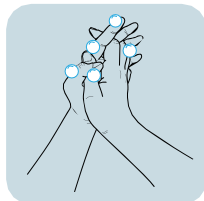
洗手方法



用溫水（至少
100°F）潤濕雙手



塗抹肥皂



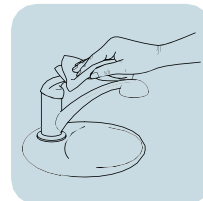
在離水狀態下用力
搓揉 15 秒



沖洗雙手



擦乾雙手



用紙巾關閉
水龍頭

員工健康

美國食品藥物管理局 (FDA) 食品法規第 2-2 章「員工健康」規定，許可證持有人、負責人和食品處理人員必須透過以下方式降低食源性疾病傳播的風險：

1. 需報告的症狀包括：

- 嘔吐
- 腹瀉
- 黃疸
- 伴隨發燒的喉嚨痛
- 手腕和手部感染的傷口或燒傷

*注意：員工必須回家休息，且在症狀消失至少
24 小時（無需服用藥物）後方可返回工作崗位。

2. 在員工被診斷患有可能透過食物傳播的疾病時，應禁止其接觸食品，例如：

- 傷寒（傷寒沙門氏菌）
- 沙門氏菌（非傷寒）
- 志賀氏菌屬（引起志賀氏菌症）
- 產志賀毒素大腸桿菌
- 甲型肝炎病毒
- 諾羅病毒

食源性疾病的5個症狀



黃疸



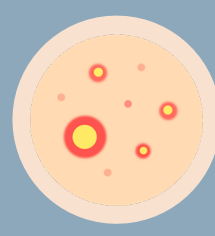
腹瀉*



伴隨發燒
的喉嚨痛



嘔吐*



手部或手臂有外露的
感染性傷口/膿腫