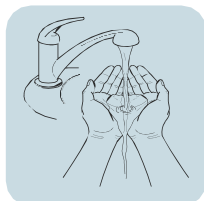


洗手与员工健康

此洗手槽仅供洗手使用

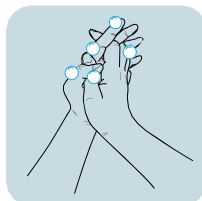
洗手方法



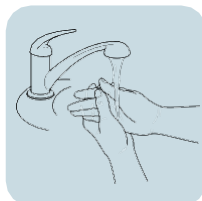
用温水（至少
100°F）润湿双手



涂抹肥皂



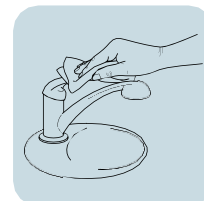
在离水状态下用力
搓揉 15 秒



冲洗双手



擦干双手



用纸巾关闭
水龙头

员工健康

美国食品药品监督管理局 (FDA) 食品法规第 2-2 章「员工健康」规定，许可证持有人、负责人和食品处理人员必须透过以下方式降低食源性疾病传播的风险：

1. 需报告的症状包括：

- 呕吐
- 腹泻
- 黄疸
- 伴随发烧的喉咙痛
- 手腕和手部感染的伤口或烧伤

2. 在员工被诊断患有可能透过食物传播的疾病时，应禁止其接触食品，例如：

- 伤寒（伤寒沙门氏菌）
- 沙门氏菌（非伤寒）
- 志贺氏菌属（引起志贺氏菌症）
- 产志贺毒素大肠杆菌
- 甲型肝炎病毒
- 诺罗病毒

***注意：**员工必须回家休息，且在症状消失至少
24 小时（无需服用药物）后方可返回工作岗位。

食源性疾病的5个症状



黄疸



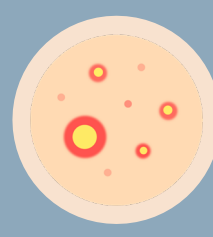
腹泻*



伴随发烧的
喉咙痛



呕吐*



手部或手臂有外露的
感染性伤口/脓肿