

Основное из Кодекса продуктов питания

Что вам следует знать о Кодексе

AMC 16.60.130

Политика относительно заболеваний работников сферы питания

2013 FDA

ГЛАВА 2-201.11-13

2-201.11 Обязанности получателей разрешений и ответственных лиц

2-201.12 Недопущения и ограничения

Ответственные лица обязаны не допускать к работе или ограничить присутствие работника сферы питания:

(A) За исключением случаев, когда симптом вызван неинфекциональным заболеванием, не допустить работника сферы питания, у которого проявляется любой из следующих признаков или симптомов:

- (1) Рвота
- (2) Диарея
- (3) Боль в горле и жар
- (4) Желтуха

(B) Не допустить или ограничить доступ работника сферы питания, имеющего открытую или сочащуюся рану, содержащую гной, а также раны:

(1) На руках или запястьях, за исключением случаев, когда рана защищена непроницаемым покрытием и поверх нее надета одноразовая перчатка

(2) На открытых участках рук, за исключением случаев, когда рана защищена непроницаемым покрытием

(3) На других частях тела, за исключением случаев, когда рана закрыта сухой, прочной и плотно зафиксированной повязкой

(C) Не допустить работника сферы питания, если медицинский работник диагностировал или предположил у него:

- (1) Норовирус
- (2) Вирус гепатита А
- (3) Шигеллы
- (4) Энтерогеморрагическую кишечную палочку или палочку, вырабатывающую Шига токсин
- (5) Сальмонеллу брюшного тифа

2-201.13 Отмена недопущений и ограничений

ОСНОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ:

Многие заболевания, вызывающие диарею или рвоту, передаются от заболевших работников сферы питания к клиентам. Недопущение или ограничение доступа заболевших к работе с продуктами питания – один из важнейших факторов профилактики пищевых заболеваний на вашем предприятии. Два других важных фактора – это тщательное мытье рук и исключение контакта голых рук с готовой к употреблению пищей.

Политика относительно заболеваний работников сферы питания

У вас есть прописанная или устная политика относительно заболеваний сотрудников? Если нет, вам необходимо ее разработать в целях профилактики заболеваний пищевого происхождения, вызванных продуктами, которые были заражены инфицированными или больными работниками сферы питания.

Ответственные лица и работники сферы питания должны ознакомиться с политикой относительно заболеваний сотрудников и должны быть способны предоставить информацию во время опроса со стороны руководителей предприятия или представителей регулирующих органов.

Надлежащая политика относительно заболеваний сотрудников должна состоять из трех частей:

1. Руководство отвечает за информирование сотрудников о политике относительно заболеваний сотрудников и проводит обучение на тему симптомов и заболеваний.
2. Сотрудники должны распознавать симптомы заболеваний пищевого происхождения и знать, что они обязаны проинформировать руководство в случае наличия у них любого из указанных ниже симптомов.
3. Руководство планирует недопуск или ограничение работников, если у них проявляются симптомы, был поставлен диагноз или они подверглись воздействию пищевых заболеваний.

Симптомами пищевых заболеваний являются все из перечисленных:

- Диарея
- Рвота
- Боль в горле и жар
- Желтуха (пожелтевшие глаза и кожа)
- Инфицированные порезы или ожоги на ладонях или руках

Сотрудники не должны возвращаться на работу как минимум в течении **24 часов** после исчезновения симптомов рвоты, диареи или жара в горле.



Многие люди используют термин «желудочный грипп» для описания своих симптомов

Не допускайте к работе или ограничьте присутствие работников сферы питания, которым был поставлен любой из следующих диагнозов:

- Кишечная палочка O157:H7
- Сальмонелла брюшного тифа
- Нетифоидные сальмонеллы, шигелла
- Гепатит А
- Норовирус

См. больше информации на сайте:

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industry/ndregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>

Кодекс продуктов питания FDA 2013
Приложение 7



**Департамент здравоохранения
Анкоридж**