

Mga Mahahalagang Impormasyon Tungkol sa Food Code

Mga Dapat Mong Malaman Tungkol sa Code

AMC 16.60.130
Patakaran sa Pagkakasakit ng
mga Empleyadong
Nangangasiwa ng Pagkain

FDA 2013
KABANATA 2-201.11-13

2-201.11 Responsibilidad ng May Hawak ng Permit at Namumuno

2-201.12 Mga Eksklusyon at Restriksyon

Ang namumuno ay nararapat na ipagbawal o limitahan ang isang empleyado na tagapangasiwa ng pagkain:

(A) Maliban kung ang sintomas ay hindi sanhi ng mga nakakahawang kondisyon, ipagbawal ang isang empleyado na tagapangasiwa ng pagkain na mayroong alinman sa mga sumusunod na palatandaan o sintomas:

- (1) Pagsusuka.
- (2) Pagtatae.
- (3) Pananakit ng lalamunan na may lagnat.
- (4) Jaundice.

(B) Ipagbawal o limitahan ang isang empleyado na tagapangasiwa ng pagkain na mayroong sugat o lesion na may nana, na bukas o may lumalabas na likido, at kung ito ay:

- (1) Nasa kamay o pulso, maliban na lamang kung ang lesionay natatakpan ng hindi tinatagusan pantakip at nagsuot ng isahang gamit na guwantes sa ibabaw nito.
- (2) Nasa nakalantad na mga bahagi ng braso, maliban kung ang lesion ay natatakpan ng hindi tinatagusan pantakip.

(3) Nasa ibang bahagi ng katawan, maliban kung ang lesion ay natatakpan ng tuyong, matibay, at mahigpit na benda.

(C) Pagbawalan ang empleyado na tagapangasiwa ng pagkain kung siya ay na-diagnose ng isang manggagamot o pinaghihinalaan na mayroong.

- (1) Norovirus
- (2) Hepatitis A
- (3) Shigella
- (4) Enterohemorrhagic o Shiga Toxin-Producing E. coli
- (5) Salmonella Typhi.

2-201.13 Pagtanggap ng mga Eksklusyon at Restriksyon

MGA PAMPUBLIKONG
KALUSUGANG KADAHILANAN:

Maraming sakit na nagsanhi ng pagtatae o pagsusuka ay naipapasa ng maysakit na tagapangasiwa ng pagkain sa mga customer. Ang pagbabawal o paglilimita sa mga maysakit na empleyado sa paghawak ng pagkain ay isa sa mga mahalagang hakbang para maiwasan ang pagkalat ng sakit mula sa pagkain na mangyari sa iyong pasilidad. Dalawa pang mahalagang hakbang ay ang tamang paghuhugas ng kamay at walang direktang paghawak sa pagkaing handa nang kainin.

Patakaran sa Pagkakasakit ng mga Empleyadong Nangangasiwa ng Pagkain

Mayroon bang nakasulat o pasalitang Patakaran sa Pagkakasakit ng Empleyado? Kung wala, kailangang magkaroon ng patakarang ito para maiwasan ang mga sakit na nakukuha sa pagkain na sanhi ng kontaminasyon ng maysakit o may impeksiyong empleyado na nangangasiwa ng pagkain. Ang namumuno at mga empleyado ay dapat pamilyar sa Patakaran sa Pagkakasakit ng Empleyado na ito at kayang magbigay ng impormasyon kapag tinanong ng mga tagapamahala ng pasilidad o opiyal ng regulasyon.

Ang isang mabuting Patakaran sa Pagkakasakit ng Empleyado ay may tatlong bahagi:

1. Tungkulin ng pamunuan na ipaalam sa mga empleyado ang Patakaran sa Pagkakasakit ng Empleyado at sanayin ang mga ito sa mga sintomas at sakit.
2. Dapat nakikilala ng empleyado ang mga sintomas ng mga sakit na nakukuha sa pagkain at responsibilidad niyang iulat agad sa pamunuan kung siya ay mayroong alinmang mga sintomas na nakalista sa ibaba.
3. Isang plano ng pamunuan upang limitahan o ipagbawal ang pagtatrabaho ng mga empleyadong may sintomas ng, may diyagnosis ng, o nalantad sa sakit na maaaring makuha sa pagkain.

Mga Sintomas ng Sakit na Nakukuha sa Pagkain:

- Pagtatae
- Pagsusuka
- Pananakit ng lalamunan na may lagnat
- Jaundice (paninilaw ng mata at balat)
- Mga impeksyon ng sugat, o paso sa mga kamay o braso

Hindi pinapayagang bumalik sa trabaho ang mga empleyado sa loob ng humigit-kumulang na 24 oras mula nang mawala ang mga sintomas ng pagsusuka, pagtatae, o pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat.



Marami ang gumagamit ng terminong 'stomach flu' para ilarawan ang kanilang mga sintomas

Ipagbawal o limitahan ang trabaho ng mga empleyado sa pagseserbisyo ng pagkain, kung siya ay may diyagnosis ng:

- Кишечная палочка O157:H7
- Salmonella typhi
- Nontyphoidal Salmonella; Shigella
- Hepatitis A
- Norovirus

Mayroong karagdagang impormasyon sa:

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

ang 2013 FDA Food Code, Annex 7



**Anchorage
Health
Department**