



## 第 4 部分, 员工

### 在本部分中, 您将了解

- ▶ 员工要求包括什么?
- ▶ 谁需要持有卫生执照?
- ▶ 为何应该检查员工的健康状况?
- ▶ 需要什么样的防护服?
- ▶ 什么时候以及如何洗手?

专业加工易腐食品的人员必须持有卫生执照并穿着适当的防护服。卫生执照是表示熟悉食品卫生的能力证书。

如有需要, 员工还必须能够可靠地证明他们没有感染沙门氏菌。所有这些要求的目的是确保食品的安全。

### 卫生执照

处理易腐食品的人员必须证明掌握足够的食品卫生工作知识。这可以通过凭借能力测试或作为食品工业学位的一部分获得的卫生执照来证明。

雇主必须确保处理易腐食品的所有人员均持有卫生执照。卫生执照必须自开始工作后不晚于三 (3) 个月内取得。能力测试由 [Evara](#) 批准的能力测试机构组织, 卫生执照也由这些机构颁发。

### 员工健康状况

如有必要, 员工必须提供健康证明, 或 (在实际工作中) 提供未携带沙门氏菌病的证明。

目的是查出沙门氏菌病的携带者, 防止沙门氏菌通过食品加工人员传播。

新员工需要在雇主的职业卫生保健机构处进行体检。如有必要, 还将进行沙门氏菌检测。

如果有理由怀疑沙门氏菌感染, 也应立即进行沙门氏菌检测。

例如, 如果员工出国旅行并出现胃病的症状。

患有胃病的雇员不得加工食品。

除沙门氏菌外, 许多其他细菌和病毒也可引起胃病。

有关通过食品传播的胃病的更多信息, 请参阅找到本指南链接的网站。

### 什么是沙门氏菌?

沙门氏菌是一种肠道细菌, 可通过受污染的食品或水传播, 会导致食物中毒。

沙门氏菌感染或沙门氏菌病的症状可以包括

- 恶心;
- 腹痛;
- 腹泻;
- 发热; 以及
- 头痛。

### 沙门氏菌如何传播?

沙门氏菌最常见的传播方式是通过生的或未煮熟的家禽肉或猪肉或者通过生乳和蔬菜传播。

沙门氏菌也可以通过被受感染的工人污染的食品传播。

### 防护服

加工食品的员工必须穿着合适的防护服。防护服的目的是防止被加工食品受到污染。

防护服必须经常更换和洗涤。

### 工厂负责防护服相关事宜

工厂必须为在食品生产区工作的员工和工厂检验员提供适当的防护服、帽子和工作鞋。

工厂还必须保证防护服清洁, 状况良好。

您还应向在切肉厂工作的员工提供防割手套和塑料围裙。防割手套要有钢网或由钢网制成。

### 考虑不同卫生水平以及不同卫生区之间的通道

考虑工厂在使用防护服和鞋方面的各种卫生水平及不同卫生区域之间的通道。

注意交叉污染, 即, 将工厂其他区域的污垢带入“清洁区”。清洁区是处理未包装的易腐食品的区域。

### 外出时, 在防护服外面套上其他衣物

如果您去户外, 则应脱掉防护服或在防护服外面套上其他衣物。

例如, 您可以穿上大衣来保护防护服。

### 防护手套

员工也可以戴防护手套。

防护手套用于保护食品免受污垢以及有害细菌和病毒的侵扰, 这些污垢、细菌和病毒可能通过员工的手传播。

### 何时必须戴防护手套?

至少以下员工必须戴防护手套

- 有人工指甲;
- 佩戴了首饰; 或者
- 手上有伤口。

戴防护手套的人员必须经常换手套并经常洗手。

有不同种类的防护手套。

您将需要选择适合所需用途的手套。

加工高脂肪食品与加工干食品所需的防护手套不同。

### 佩戴首饰与加工食品

#### ■ 佩戴首饰的主要规则是什么?

加工食品的员工, 特别是加工非预包装食品的员工, 不应该佩戴首饰。

但是, 如果首饰被防护服盖住, 则可以允许佩戴首饰。

#### ■ 为什么首饰有风险?

佩戴首饰可能会造成食品卫生风险。

例如, 水分和污垢可以积聚在戒指下。

首饰或首饰的零件可能会脱落, 最终进入到食品中。

#### ■ 是否允许戴假睫毛?

不建议戴假睫毛。

如果假睫毛不可能落入食品, 则可以允许佩戴。

#### ■ 哪些穿孔是禁止的?

如果可见的穿孔不能用防护服盖住, 则禁止使用。

#### ■ 为什么穿孔有风险?

穿孔穿破皮肤和粘膜, 造成卫生风险。

大量细菌寄生在皮肤和粘膜上, 可以通过手传播到食品中。

#### ■ 允许嘴里有穿孔吗?

允许嘴里有穿孔。

## 洗手

手有自己的自然菌, 并可能从脏的表面沾染细菌。有些细菌是无害的, 但也有些细菌可能导致食物中毒。

为了防止食物中毒, 在加工食品时必须经常洗手。

### 下列情况下要仔细洗手:

1. 每当在开始工作前;
2. 在工作期间(如有必要);
3. 在工序之间, 例如, 如果必须清理屠体的血凝块、脓肿或其他变质或脏污的部位;
4. 去卫生间后;
5. 吸烟后; 以及
6. 咳嗽、打喷嚏或擦鼻涕后。

### 手上有伤口? 按照以下步骤处理:

1. 用创可贴等保护伤口。
2. 戴防护手套。

戴防护手套可以防止伤口上的细菌传播到未包装的食品。

## 概要

- ▶ 加工食品的人员必须能够证明卫生处理的能力。这通过卫生执照证明。
- ▶ 加工食品的人员必须在上岗时提供健康证明, 并根据需要随时提供该证明。证明员工未携带沙门氏菌或其他传染病的证明。
- ▶ 加工食品的员工必须穿着防护服。
- ▶ 在肉类处理工厂, 防护服至少包括适当的制服、帽子和工作鞋。
- ▶ 如有必要, 请戴防护手套。
- ▶ 按照洗手说明洗手。