



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其没有感染沙门氏菌。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都持有卫生执照。卫生执照必须自开始工作后不晚于三 (3) 个月取得。能力测试是由 [Epira](#) 批准的能力测试机构组织的, 卫生执照也是由这些机构颁发的。

员工健康状况

加工非加热供应的食品的人员必须提供健康证明, 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。

如果员工仅负责收银、供应即食餐或洗碗, 则不需要健康证明或沙门氏菌检测。

新员工需要在雇主的职业卫生保健机构处进行体检。这可以确保该人员不会在工作中造成感染风险。

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防护服。

建议的防护服包括适当的制服、安全帽或其他帽子和工作鞋。

防护服的目的是防止被加工食品受到污染。

服务员不需要穿防护服。

如果员工去户外, 他们应该换下防护服或者在防护服外套上其他衣物。例如, 可以在防护服外穿上夹克。

防护服必须经常更换和洗涤。

员工也可以在家里洗涤和保管自己的防护服。

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。

收银以及加工不受保护的食品

收银以及加工非预包装食品并不适合在一起进行。

如果您不得不同时加工食品以及收银, 请特别注意洗手和更换防护手套。

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, 加工原料和沾满土的肮脏或变质的食品;
4. 去卫生间后;
5. 处理钱款后;
6. 吸烟后; 以及
7. 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。建议的防护服包括适当的制服、帽子和工作鞋。
- ▶ 如有必要, 请戴防护手套。
- ▶ 按照洗手说明洗手。