

个人健康及疾病申报



本文中心：食物处理人员如果感到不适，应停止工作。

所有食物处理人员在上班期间必须没有以下症状：

- 腹泻 /腹痛
- 呕吐
- 发烧
- 咽喉痛
- 霍乱或甲型肝炎等疾病的带菌者
- 身体外露部分有流脓伤口或疮肿
- 耳、眼及鼻有分泌物流出
- 传染病相关的黄疸

食物处理人员在工作期间如怀疑或已患有以上症状，或已成为食源性疾病的带菌者（例如甲型肝炎或沙门氏菌），必须：

- 实时向主管申报病情，并向医生求诊。
- 立即暂停所有可能会直接或间接接触食物的工作，包括接触食物用具或设备，以免污染食物。
- 停止向顾客递送食物
- 如皮肤上有伤口或脓疮，或有其他不适症状，必须确保不会污染食物。
- 如手上有伤口，必须戴上即弃手套，或用彩色（例如蓝色）防水胶布完全覆盖手或前臂上的伤口，并定时更换手套或胶布。

如患病人员继续在食肆从事其他工作，应采取切实可行的措施，防止食物因其疾病而受到污染。因传染病而停工的食物处理人员，应先获得医生证明已康复，方可再次处理食物。

对访客的要求

参观食物配制范围的访客，应穿上适当的保护衣物，并遵守本章中的卫生规定。此外，亦须留意下列各项：

- 访客(包括外判商)应填写进出记录及健康申报表，并佩戴访客证以作识别。
- 访客如有感冒、呕吐、腹泻、皮肤有毛病或脓疮或患有肠胃炎，不应获准进入食物配制范围。

急救策略

食物业处所须经常备有设备齐全的急救箱。急救箱应：

- 摆放在餐饮部容易拿取的地方
- 备有彩色（例如蓝色）的防水胶布
- 防水胶布如用毕，应立即补充。



防水胶布

防水胶布要定时更换(建议每 4 小时更换一次)，因为伤口可能染有金黄葡萄球菌。使用彩色胶布是因为掉进食物时较易发现，而防水是为了防止伤口中的血液和细菌污染食物，也可防止生的肉类感染伤口。