

個人健康及疾病申報



本文中心：食物處理人員如果感到不適，應停止工作。

所有食物處理人員在上班期間必須沒有以下症狀：

- 腹瀉 /腹痛
- 嘔吐
- 發燒
- 咽喉痛
- 霍亂或甲型肝炎等疾病的帶菌者
- 身體外露部分有流膿傷口或瘡腫
- 耳、眼及鼻有分泌物流出
- 傳染病相關的黃疸

食物處理人員在工作期間如懷疑或已患有以上症狀，或已成為食源性疾病的帶菌者（例如甲型肝炎或沙門氏菌），必須：

- 即時向主管申報病情，並向醫生求診。
- 立即暫停所有可能會直接或間接接觸食物的工作，包括接觸食物用具或設備，以免污染食物。
- 停止向顧客遞送食物
- 如皮膚上有傷口或膿瘡，或有其他不適症狀，必須確保不會污染食物。
- 如手上有傷口，必須戴上即棄手套，或用彩色（例如藍色）防水膠布完全覆蓋手或前臂上的傷口，並定時更換手套或膠布。

如患病人員繼續在食肆從事其他工作，應採取切實可行的措施，防止食物因其疾病而受到污染。因傳染病而停工的食物處理人員，應先獲得醫生證明已康復，方可再次處理食物。

對訪客的要求

參觀食物配製範圍的訪客，應穿上適當的保護衣物，並遵守本章中的衛生規定。此外，亦須留意下列各項：

- 訪客(包括外判商)應填寫進出記錄及健康申報表，並佩戴訪客證以作識別。
- 訪客如有感冒、嘔吐、腹瀉、皮膚有毛病或膿瘡或患有腸胃炎，不應獲准進入食物配製範圍。

急救策略

食物業處所須經常備有設備齊全的急救箱。急救箱應：

- 擺放在餐飲部容易拿取的地方
- 備有彩色 (例如藍色) 的防水膠布
- 防水膠布如用畢，應立即補充。



防水膠布

防水膠布要定時更換(建議每 4 小時更換一次)，因為傷口可能染有金黃葡萄球菌。使用彩色膠布是因為掉進食物時較易發現，而防水是為了防止傷口中的血液和細菌污染食物，也可防止生的肉類感染傷口。