

雇主对员工健康的责任

根据美国疾病控制中心（CDC）的数据，生病的食品工人处理食物时可能会传播食源性疾病。以下是如何防止这种情况的方法！



雇主责任	可以采取的措施
确保您的企业中没有生病的食品工人	询问所有每次当值员工是否生病
确保所有员工都知道需要报告哪些症状和疾病	创建和使用《员工健康政策》并培训所有员工遵守该政策
适当时需要限制员工	限制患有脓性皮肤病感染病的员工或接触食源性病原体的员工，例如家中有人出现有需报告的症状或需报告的疾病的员工
如果员工出现需报告的症状，则在症状停止后将其隔离48小时	隔离出现呕吐、腹泻、黄疸、咽喉痛或发烧的员工
隔离被诊断出患有需报告疾病的员工，并将其报告给罗得岛州卫生部	隔离并报告被诊断患有以下疾病的员工： <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 诺如病毒<input type="checkbox"/> 甲型肝炎<input type="checkbox"/> 志贺氏菌属<input type="checkbox"/> 产志贺毒素的大肠杆菌0157: H7 (STEC)<input type="checkbox"/> 伤寒沙门氏菌<input type="checkbox"/> 非伤寒沙门氏菌 要了解更多信息，请参见 Rhode Island Food Code
确保员工知道如何正确清理呕吐物和腹泻物	对所有员工进行有关如何正确清理呕吐物和腹泻物的培训，以保护员工、客户、食物和物体表面免受污染

