

记住"BIG 6 (六大)"的简单方法食源性疾病

食源性疾病是食品工人可以通过受污染的食物（粪便/口腔传播）传播给顾客的任何疾病。这就是为什么食品工人需要向经理报告某些症状和疾病的原因。当食品工人报告他们患有呕吐、腹泻、黄热病、喉咙痛并伴有发烧和/或"BIG 6 (六大)"之一时，管理人员必须采取行动。所需行动包括向卫生署报告信息，禁止雇员工作，以及分配不包括处理食物、清洁设备或用具或单件服务物品（如三明治包装或塑料叉子）的员工职责。

最好的行动方针是"现在需要把生病的员工送回家"。这句话提供了一个简单的方法来记住"六大"食源性疾病。

Need: Non-typhoidal Salmonella

需要：非伤寒沙门氏菌

Send: Salmonella Typhi

发送：伤寒沙门氏菌

Sick: Shigella

生病：志贺氏菌

Employees: E coli (shiga-toxin producing)

员工：和科里（石加毒素生产）

Home: Hepatitis A

回家：甲型肝炎

Now: Norovirus

现在：诺如病毒

生病的食品工人不得返回工作和/或他们的正常职责，直到他们已症状免费至少 24 小时（更长的黄斑）和/或由医生清除。（医生的许可要求取决于症状和/或疾病。）

酒店及餐厅部

DBPR HR 表格 5030-165 www.myfloridalicense.com/DBPR/hotels-restaurants/ 2019 年 6 月

