



County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

Hãy cùng bắt đầu một Chính Sách Bảo Vệ Sức Khỏe Nhân Viên!

Để bắt đầu một chính sách bảo vệ sức khỏe nhân viên (EHP), bạn phải có một buổi họp huấn luyện với các nhân viên của bạn, từng người một hoặc theo nhóm, và xem lại một số thông tin rất cụ thể.

Có ba biểu mẫu được sử dụng để giải thích về chính sách bảo vệ sức khỏe nhân viên (EHP). Hai trong số ba biểu mẫu này là dành cho nhân viên và cấp quản lý, và mẫu thứ ba là **chỉ dành riêng cho cấp quản lý**.

Biểu Mẫu # 1 có tiêu đề “**Bệnh do thực phẩm gây ra là gì?**”

Biểu Mẫu # 2 có tiêu đề **Thỏa Thuận của Nhân Viên**.

Biểu Mẫu # 3 có tiêu đề **Cảm Nang Hướng Dẫn Quyết Định dành cho Cấp Quản Lý**.

Bạn sẽ sử dụng các biểu mẫu 1 và 2 khi huấn luyện nhân viên. Lập đủ số bản sao cho mỗi nhân viên có một tờ riêng để xem.

Biểu mẫu # 1 – **Bệnh do thực phẩm gây ra là gì?** Bạn phải đề cập các điểm quan trọng sau đây:

- 1) Bệnh do thực phẩm gây ra có thể gây bệnh cho khách hàng và có thể ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh của nhà hàng.
- 2) **SÁU CHỨNG BỆNH THƯỜNG GẶP** do thực phẩm gây ra rất dễ lây và có thể gây bệnh nặng.
- 3) Điều quan trọng là các nhân viên và cấp quản lý phải nhận biết các dấu hiệu của SÁU căn bệnh do thực phẩm gây ra này.

Biểu mẫu # 2 – **Thỏa Thuận của Nhân Viên**; bạn phải đề cập các điểm quan trọng sau đây:

- 1) **Nhân viên đồng ý báo cáo** cho cấp quản lý nếu:
 - a. nhân viên có các triệu chứng của một chứng bệnh do thực phẩm gây ra;
 - b. bác sĩ nói với nhân viên đó là anh ta/cô ta mắc bệnh do thực phẩm gây ra.
 - c. nhân viên đó gặp phải một chứng bệnh do thực phẩm gây ra do tiếp xúc với những người khác.

Đưa Chính Sách Bảo Vệ Sức Khỏe Nhân Viên vào nội dung huấn luyện cho tất cả các nhân viên mới.

Trong các buổi thanh tra, thanh tra viên của sở y tế khu vực sẽ yêu cầu cung cấp bằng chứng cho thấy bạn đang có hoạt động huấn luyện nhân viên.

Có hai cách để chứng minh các nhân viên đang nhận được thông tin về Chính Sách Bảo Vệ Sức Khỏe của Nhân Viên:

- 1) chữ ký của nhân viên trong bản Thỏa Thuận của Nhân Viên hoặc
- 2) tờ ghi tên vào lớp của một buổi họp huấn luyện theo nhóm.

Nếu bạn có thắc mắc về Chính Sách Bảo Vệ Sức Khỏe Nhân Viên, bạn có thể liên lạc với Sở Y Tế Quận Fairfax hoặc tìm hiểu thêm thông tin từ website của chúng tôi tại www.fairfaxcounty.gov/hd/food.

Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

www.fairfaxcounty.gov/hd





County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

Biểu Mẫu # 1

Bệnh lây lan qua thực phẩm là gì?

Mọi người có thể mắc bệnh do ăn thực phẩm đã nhiễm vi trùng gây bệnh. Trường hợp này gọi là bệnh do thực phẩm gây ra. *Nhiễm vi trùng gây bệnh* có nghĩa là trong thực phẩm đó có vi khuẩn và siêu vi có thể gây bệnh cho người. Đôi khi thực phẩm trong một nhà hàng có thể bị nhiễm vi trùng gây bệnh do cách thức nhân viên xử lý thực phẩm. Nếu một khách hàng mắc bệnh do ăn thực phẩm đã nhiễm vi trùng gây bệnh trong một nhà hàng, việc đó có thể dẫn đến hậu quả nghiêm trọng: Ví dụ:

Nhân viên

Làm nhiễm bẩn thực phẩm do không rửa tay đúng cách;

Khách hàng

Mắc bệnh

Khuyến bạn bè, người thân, hàng xóm láng giềng không nên ăn ở nhà hàng đó

Khiếu nại với sở y tế

Có thể kiện nhà hàng đó ra tòa

Nhà hàng

Mất mối làm ăn

Có thể bị sập tiệm

Nhân viên

Có thể bị mất việc

Các chứng bệnh do thực phẩm thường gặp nhất ở Hoa Kỳ là:

1. E.Coli
2. Vi khuẩn Salmonella gây bệnh thương hàn
3. Trùng khuẩn lỵ
4. Norovirus
5. Vi khuẩn Salmonella không gây bệnh thương hàn (NTS)
6. Bệnh viêm gan A

Các chứng bệnh này được gọi là **Sáu Chứng Bệnh Thường Gặp**. Thông thường các chứng bệnh này có các triệu chứng giống nhau. Điều quan trọng là nhân viên phải nhận biết được các triệu chứng của bệnh do thực phẩm gây ra:

- 1) ói mửa
- 2) tiêu chảy
- 3) vàng da
- 4) đau họng kèm sốt
- 5) nhiễm trùng da với các vết lở loét hở miệng



**GỌI NHÂN
= VIỆN QUẢN
LÝ CỦA BẠN**

Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

www.fairfaxcounty.gov/hd





County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

Biểu Mẫu # 2

THỎA THUẬN BÁO CÁO BỆNH CỦA NHÂN VIÊN

Bạn đóng một vai trò quan trọng trong việc cung cấp thực phẩm an toàn cho công chúng. Là người xử lý thực phẩm, bạn có trách nhiệm báo cáo các triệu chứng và tình trạng sức khỏe ghi dưới đây.

Tôi đồng ý báo cáo cho người phụ trách các triệu chứng sau đây của bệnh do thực phẩm:

1. Ói mửa
2. Tiêu chảy
3. Vàng da - da hoặc mắt có màu vàng
4. Đau họng kèm sốt
5. Các vết thương bị nhiễm trùng

Tôi đồng ý báo cáo cho người phụ trách nếu bác sĩ nói rằng tôi mắc một trong những chứng bệnh sau đây:

1. E.coli
2. Vi khuẩn Salmonella gây bệnh thương hàn
3. Vi khuẩn Salmonella không gây bệnh thương hàn (NTS)
4. Trực khuẩn lỵ
5. Viêm gan A
6. Norovirus

Tôi đồng ý báo cáo cho người phụ trách nếu tôi gặp phải căn bệnh do thực phẩm theo những cách thức sau đây:

1. Tôi đã tiếp xúc với một dịch bệnh được xác nhận là bệnh do thực phẩm gây ra;
2. Trong nhà tôi có người được chẩn đoán là mắc bệnh do thực phẩm gây ra;
3. Trong nhà tôi có người tham dự một sự kiện hoặc làm việc ở một nơi đã xác nhận là có dịch bệnh do thực phẩm gây ra.

Xác Nhận của Nhân Viên

Tôi hiểu rằng nếu tôi không hội đủ các điều kiện trong thỏa thuận này, cơ sở dịch vụ ăn uống đó hoặc Sở Y Tế Quận Fairfax có thể có biện pháp xử lý và biện pháp này có thể ảnh hưởng đến công ăn việc làm của tôi.

Tên của Nhân Viên (vui lòng viết bằng chữ in) _____

Chữ Ký của Nhân Viên _____ Ngày _____

Chữ Ký của Người Phụ Trách _____ Ngày _____

Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

www.fairfaxcounty.gov/hd





County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

Hãy cùng bắt đầu một Chính Sách Bảo Vệ Sức Khỏe Nhân Viên!

Biểu Mẫu # 3 – Cẩm Nang Hướng Dẫn Quyết Định dành cho Cấp Quản Lý – dành cho nhân viên quản lý;

Các điểm quan trọng:

- 1) Nhân viên quản lý phải quyết định nếu một nhân viên báo cáo anh ta/cô ta bị bệnh với các triệu chứng của chứng bệnh do thực phẩm gây ra.
- 2) Có bốn (4) ô màu xanh dương ở trên đầu trang, mỗi ô có một câu hỏi.
 - a. Nhân viên quản lý phải hỏi tất cả bốn câu hỏi đó.
 - b. Các đường kẻ chạy từ các ô màu xanh dương đó tới các ô trả lời **Có** hoặc **Không**.
 - c. Nếu câu trả lời cho câu hỏi trong ô màu xanh dương là “**Có**”, nhân viên quản lý phải quyết định có để nhân viên đó tới làm việc hay không.
 - d. Ô “**Có**” có một dòng kẻ dẫn đến quyết định mà nhân viên quản lý đó phải đưa ra tùy thuộc vào câu hỏi được hỏi.
 - i. Các ô quyết định có màu đỏ, vàng và xanh lá cây. **Đỏ** có nghĩa là nhân viên đó phải **TẠM NGHỈ VIỆC** - nhân viên đó không thể tới làm việc.
 - ii. Màu vàng có nghĩa là nhân viên đó phải bị **HẠN CHẾ CÔNG VIỆC** - nhân viên đó có thể tới làm việc nhưng không thể làm bất kỳ việc gì khiến họ ở gần thực phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm - chẳng hạn như không chế biến thực phẩm, không rửa chén đĩa. Họ có thể sẽ hoàn toàn không làm việc trong bếp. Nếu nhà hàng của bạn không đủ rộng để nhân viên làm những việc khác không liên quan đến chế biến thực phẩm, bạn có thể quyết định nói với nhân viên đó nên ở nhà.
 - e. Nếu câu trả lời cho câu hỏi trong ô màu xanh dương là “**Không**”, tất cả các dòng kẻ dẫn đến ô quyết định màu xanh lá cây. Nhân viên có thể tới làm việc như bình thường. Tuy nhiên, người quản lý nên dành thời gian để xem lại các triệu chứng của chứng bệnh do thực phẩm gây ra với nhân viên đó.
- 3) Ô lớn màu xanh dương ở cuối trang có một thông tin quan trọng hơn. Nếu một nhân viên được bác sĩ nói là nhân viên đó nhiễm ***E. coli* O157:H7, Trực khuẩn lỵ, Vi khuẩn Salmonella gây bệnh thương hàn, Vi khuẩn Salmonella không gây bệnh thương hàn (NTS), Norovirus, hoặc Viêm gan A**, bạn phải gọi Sở Y Tế Quận Fairfax. Có các bước cụ thể để đưa nhân viên đó trở lại làm việc. Sở y tế sẽ giải thích các bước này.

Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

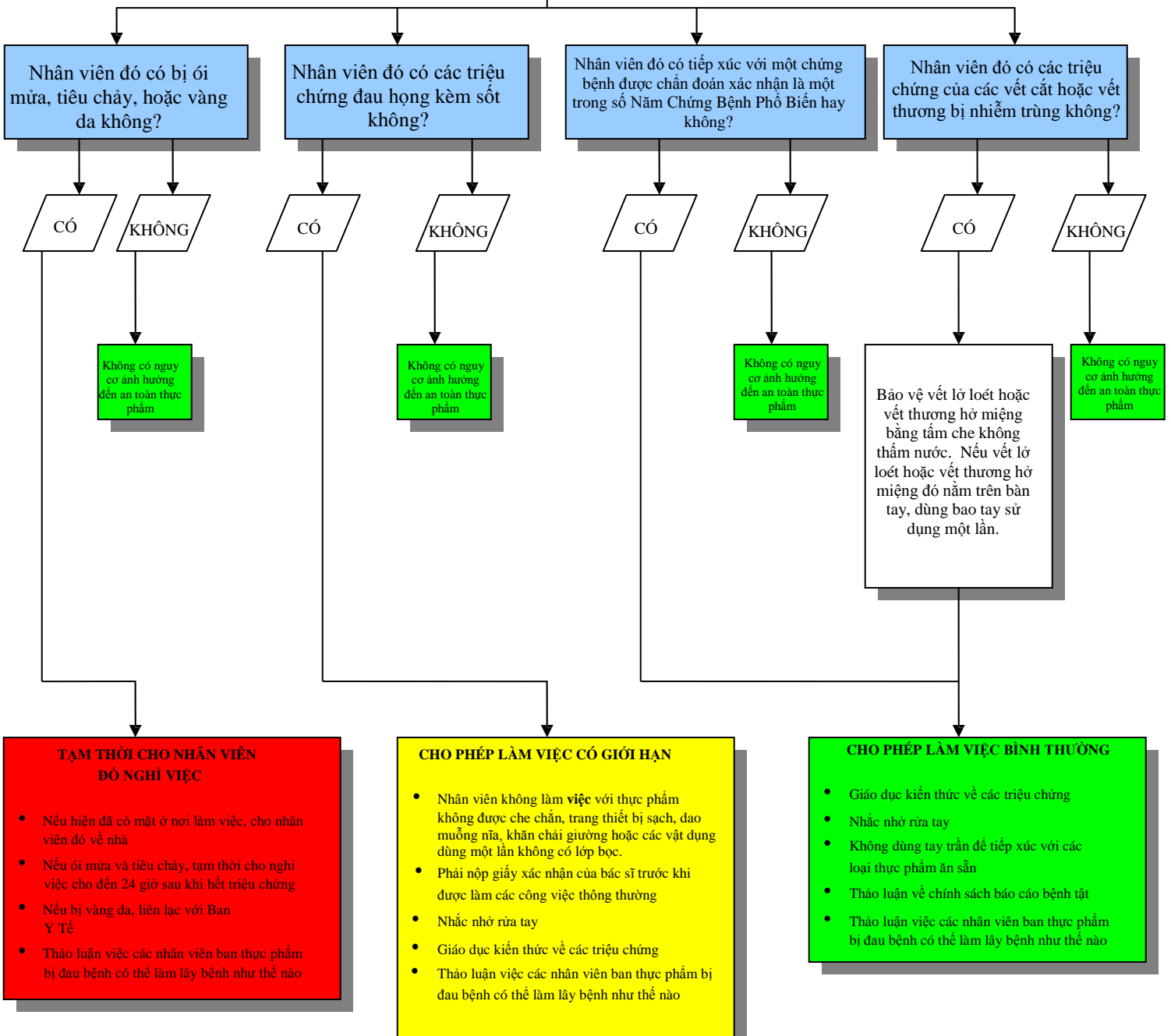
www.fairfaxcounty.gov/hd



Cẩm Nang Hướng Dẫn Quyết Định về Tình Trạng Đau Bệnh của Nhân Viên dành cho PIC/CFM (không phải là HSP)

Sử dụng sơ đồ này để xác định một nhân viên có một chứng bệnh **chưa được chẩn đoán** có thể làm lây lan căn bệnh đó qua thực phẩm và có nên bị giới hạn làm việc hoặc cho tạm nghỉ việc hay không.

Nhân viên gọi quản lý viên để báo cáo tình trạng bệnh tật, PIC/CFM hỏi TỪNG câu hỏi sau đây:

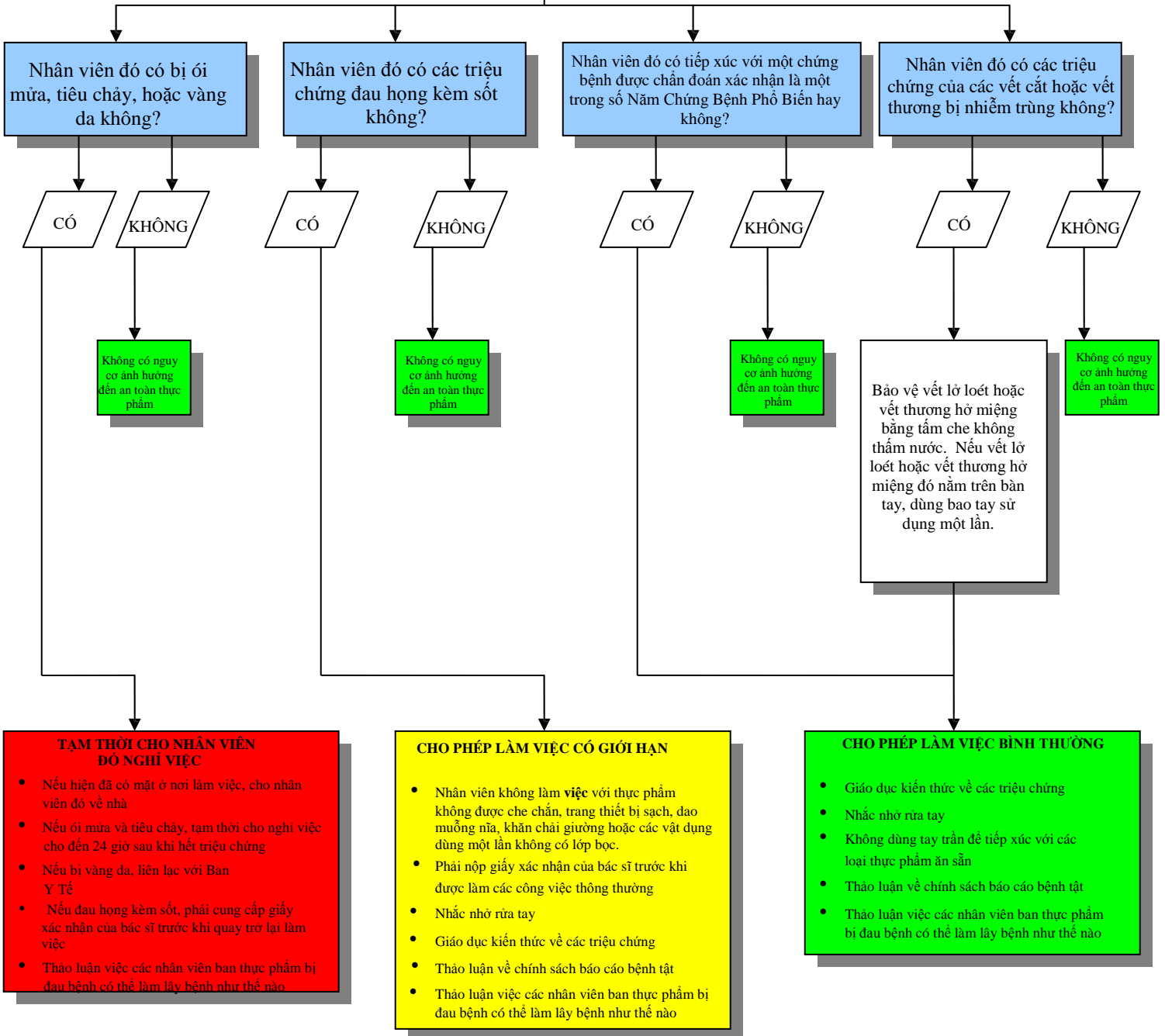


Nếu nhân viên ban thực phẩm báo cáo **kết quả chẩn đoán mắc siêu vi Norovirus, siêu vi viêm gan A, E.coli O157:H7, Trực khuẩn lỵ, vi khuẩn Salmonella gây bệnh thương hàn hoặc vi khuẩn Salmonella không gây bệnh thương hàn (NTS)**, ngay lập tức cho nhân viên đó tạm nghỉ việc và liên lạc với Sở Y Tế Quận Fairfax, Chương Trình Bảo Vệ Người Tiêu Dùng tại số 703-246-2444 để được hướng dẫn.

Cẩm Nang Hướng Dẫn Quyết Định về Tình Trạng Đau Bệnh của Nhân Viên dành cho PIC/CFM (HSP)

Dành cho các nhân viên làm việc với **thành phần dân số rất dễ nhiễm bệnh**, bao gồm các cơ sở điều dưỡng, trung tâm chăm sóc sức khỏe ban ngày cho người lớn, trung tâm giữ trẻ hoặc trường tiểu học.
Sử dụng sơ đồ này để xác định một nhân viên có một chứng bệnh **chưa được chẩn đoán** có thể làm lây lan căn bệnh đó qua thực phẩm và có nên bị giới hạn làm việc hoặc cho tạm nghỉ việc hay không.

Nhân viên gọi quản lý viên để báo cáo tình trạng bệnh tật, PIC/CFM hỏi **TỪNG** câu hỏi sau đây:



TẠM THỜI CHO NHÂN VIÊN ĐÓNG NGHỈ VIỆC

- Nếu hiện đã có mặt ở nơi làm việc, cho nhân viên đó về nhà
- Nếu ới mưa và tiêu chảy, tạm thời cho nghỉ việc cho đến 24 giờ sau khi hết triệu chứng
- Nếu bị vàng da, liên lạc với Ban Y Tế
- Nếu đau họng kèm sốt, phải cung cấp giấy xác nhận của bác sĩ trước khi quay trở lại làm việc
- Thảo luận việc các nhân viên ban thực phẩm bị đau bệnh có thể làm lây bệnh như thế nào

CHO PHÉP LÀM VIỆC CÓ GIỚI HẠN

- Nhân viên không làm việc với thực phẩm không được che chắn, trang thiết bị sạch, dao muông nĩa, khăn chải giường hoặc các vật dụng dùng một lần không có lớp bọc.
- Phải nộp giấy xác nhận của bác sĩ trước khi được làm các công việc thông thường
- Nhớ rửa tay
- Giáo dục kiến thức về các triệu chứng
- Thảo luận về chính sách báo cáo bệnh tật
- Thảo luận việc các nhân viên ban thực phẩm bị đau bệnh có thể làm lây bệnh như thế nào

CHO PHÉP LÀM VIỆC BÌNH THƯỜNG

- Giáo dục kiến thức về các triệu chứng
- Nhớ rửa tay
- Không dùng tay trần để tiếp xúc với các loại thực phẩm ăn sẵn
- Thảo luận về chính sách báo cáo bệnh tật
- Thảo luận việc các nhân viên ban thực phẩm bị đau bệnh có thể làm lây bệnh như thế nào

Nếu nhân viên ban thực phẩm báo cáo **kết quả chẩn đoán mắc siêu vi Norovirus, siêu vi viêm gan A, E.coli O157:H7, Trực khuẩn lỵ, vi khuẩn Salmonella gây bệnh thương hàn hoặc vi khuẩn Salmonella không gây bệnh thương hàn (NTS)**, ngay lập tức cho nhân viên đó tạm nghỉ việc và liên lạc với Sở Y Tế Quận Fairfax, Chương Trình Bảo Vệ Người Tiêu Dùng tại số 703-246-2444 để được hướng dẫn.

