



County of Fairfax, Virginia

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

เริ่มที่คู่มือสุขภาพของพนักงาน

การทำคู่มือสุขภาพของพนักงาน (อีเอชพี) ต้องเริ่มด้วยการนัดประชุมฝึกรวมพนักงานแบบทีละคนหรือเป็นกลุ่ม และหารือกันถึงสาระสำคัญ

มีแบบฟอร์มที่ใช้อธิบายคู่มือสุขภาพของพนักงาน (อีเอชพี) สามแบบฟอร์ม สองแบบฟอร์มแรกสำหรับพนักงานและผู้จัดการ
แบบฟอร์มที่สามสำหรับผู้จัดการเท่านั้น

แบบฟอร์มที่ 1 เรียกว่า "โรคอาหารเป็นพิษคืออะไร"

แบบฟอร์มที่ 2 เรียกว่า "ข้อตกลงของพนักงาน"

แบบฟอร์มที่ 3 เรียกว่า "คู่มือประเมินการเจ็บป่วยของพนักงาน"

แบบฟอร์มที่ 1 และที่ 2 ใช้สำหรับฝึกรวมพนักงาน คุณควรถ่ายสำเนาให้พอสำหรับพนักงานทุกคน เพื่อพนักงานจะได้มีเก็บไว้อ่าน

แบบฟอร์มที่ 1 – "โรคอาหารเป็นพิษคืออะไร" คุณต้องพูดถึงสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้:

- 1) โรคอาหารเป็นพิษ อาจทำให้ลูกสำป่วย และอาจมีผลกระทบต่อกิจการของทางร้าน
- 2) โรคอาหารเป็นพิษที่เรียกว่า "บิ๊กซิกซ์" ติดต่อกันง่ายและสามารถทำให้เกิดอาการป่วยอย่างรุนแรงได้
- 3) จึงเป็นสิ่งสำคัญยิ่งที่พนักงานและผู้บริหารทุกคนต้องรู้จักอาการของโรคอาหารเป็นพิษที่เรียกว่า "บิ๊กซิกซ์"

แบบฟอร์มที่ 2 – "ข้อตกลงของพนักงาน" คุณต้องเน้นจุดสำคัญๆ ดังนี้:

- 1) พนักงานตกลงว่าจะแจ้งให้ผู้จัดการทราบ หาก:
 - ก. มีอาการของโรคอาหารเป็นพิษ
 - ข. แพทย์บอกว่าเป็น โรคอาหารเป็นพิษ
 - ค. พนักงานไปสัมผัสผู้ที่ป่วยเป็น โรคอาหารเป็นพิษ

ทำคู่มือสุขภาพของพนักงานให้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกรวมพนักงานใหม่ทุกคน ระหว่างเจ้าหน้าที่จากฝ่ายสาธารณสุขเข้าตรวจร้านของคุณ
เจ้าหน้าที่จะขอคู่มือหลักฐานการฝึกรวมนี้

หลักฐานที่คุณสามารถนำมาแสดงให้เจ้าหน้าที่ดูว่าคุณได้ฝึกรวมพนักงานแล้ว คือ

- 1) ลายเซ็นของพนักงานบนแบบฟอร์ม "ข้อตกลงของพนักงาน" หรือ
- 2) แผ่นเซ็นชื่อเข้าร่วมประชุม ตอนประชุมฝึกรวมเป็นกลุ่ม

หากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับคู่มือสุขภาพของพนักงาน กรุณาติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ฝ่ายสาธารณสุขของแฟร์แฟกเคาน์ตี หรือจากเว็บไซต์ของเรา

www.fairfaxcounty.gov/hd/food





County of Fairfax, Virginia

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

แบบฟอร์มที่ 1 โรคอาหารเป็นพิษคืออะไร

การรับประทานอาหารที่ปนเปื้อนอาจทำให้ป่วยเป็นโรคที่เรียกว่าอาหารเป็นพิษได้
วิธีเตรียมและปรุงอาหารของพนักงานอาจทำให้มีเชื้อแบคทีเรียและไวรัสเข้าไปเจือปนอยู่ในอาหาร ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน
ซึ่งหากลูกค้าทานอาหารที่ปนเปื้อนนี้เข้าไปอาจทำให้ลูกค้าป่วยลง และหากเป็นเช่นนั้นจริง
เรื่องนี้อาจส่งผลให้เกิดความเสียหายกับกิจการของทางร้านได้ เช่น

พนักงาน

ไม่ล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมหรือปรุงอาหาร ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน

ลูกค้า

ป่วย

บอกเพื่อน บอกญาติพี่น้อง และบอกเพื่อนบ้านไม่ให้มาทานอาหารที่ร้าน

ร้องเรียนไปที่ฝ่ายสาธารณสุข

อาจฟ้องร้านอาหาร

ร้านอาหาร

เสียลูกค้า

อาจต้องปิดกิจการ

พนักงาน

อาจตกงาน

โรคอาหารเป็นพิษที่พบบ่อยที่สุดในสหรัฐฯ คือ

1. อีโคไล
2. ไซโทไฟลอยต์
3. โรคมิดซิกเกลา
4. โนโรไวรัส
5. โรคท้องร่วงซัลโมเนลล่า (NTS)
6. ไวรัสตับอักเสบ เอ

เราเรียกโรคเหล่านี้ว่า “บิกซิกซ์” โดยทั่วไปโรคเหล่านี้มีอาการคล้ายๆ กัน จึงสำคัญมากที่พนักงานจะต้องรู้จักอาการของโรคอาหารเป็นพิษเหล่านี้ไว้

- 1) อาเจียน
- 2) ท้องเสีย
- 3) อาการคลื่นไส้
- 4) เจ็บคอและมีไข้
- 5) ดิเดอตามผิวหนังเช่น แผลอักเสบ



Copyright © International Association for Food Protection

=

โทรศัพท์

หาผู้จัดการ

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

แบบฟอร์มที่ 2 ข้อตกลงของพนักงาน

คุณมีบทบาทสำคัญในการให้บริการอาหารที่ปลอดภัยแก่ประชาชน

ในฐานะผู้เตรียมอาหารคุณมีหน้าที่ต้องรายงานให้ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทราบทันทีหากคุณมีอาการตามรายการที่อยู่ด้านล่างนี้

ข้าพเจ้าตกลงจะรายงานให้ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทราบ หากข้าพเจ้ามีอาการของโรคอาหารเป็นพิษ

1. อาเจียน
2. ท้องเสีย
3. ดีซ่าน – ตัวเหลืองหรือตาเหลือง
4. เจ็บคอและมีไข้
5. แผลอักเสบ

ข้าพเจ้าตกลงจะรายงานให้ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทราบ หากแพทย์บอกว่าข้าพเจ้ามีอาการติดเชื้อดังต่อไปนี้

1. อีโคไล
2. ไซโทพอยด์
3. โรคท้องร่วงซัลโมเนลล่า (NTS)
4. โรคมดชิเกลลา
5. ไวรัสตับอักเสบ เอ
6. โรคโนโรไวรัส

ข้าพเจ้าตกลงจะรายงานให้ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทราบ หากข้าพเจ้าไปสัมผัสกับโรคอาหารเป็นพิษโดยวิธีดังต่อไปนี้

1. ข้าพเจ้าได้สัมผัสกับโรคอาหารเป็นพิษระยะบดที่ได้รับการยืนยันแล้ว
2. คนที่อยู่บ้านเดียวกับข้าพเจ้าได้รับการวินิจฉัยจากแพทย์ว่าเป็นโรคอาหารเป็นพิษ
3. คนที่อยู่บ้านเดียวกับข้าพเจ้าไปงานหรือทำงานในสถานที่ที่มีการยืนยันแล้วว่ามีโรคอาหารเป็นพิษระยะบด

การรับรองจากพนักงาน

ข้าพเจ้าทราบว่าหากข้าพเจ้าไม่ทำตามกฎระเบียบที่มีอยู่ในข้อตกลงนี้ เจ้าของกิจการหรือแฟร์แฟกเค้าน์นี้อาจดำเนินการลงโทษซึ่งอาจมีผลกระทบต่อการทำงานของข้าพเจ้าได้

ชื่อพนักงาน (กรุณาเขียนตัวบรรจง) _____

ลายมือชื่อของพนักงาน _____ วันที่ _____

ลายมือชื่อของผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ _____ วันที่ _____

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

เราจะเริ่มกันที่นโยบายสุขภาพของพนักงาน!

แบบฟอร์มที่ 3 – คู่มือประเมินการเจ็บป่วยของพนักงาน - สำหรับผู้จัดการ

หัวข้อสำคัญ:

- 1) หากมีพนักงานแจ้งว่าป่วย ผู้จัดการต้องพิจารณาว่าพนักงานคนนั้นมีอาการของโรคที่เกิดจากอาหารหรือไม่
- 2) มีกล่องคำถามสี่ฟ้าอยู่ด้านบนของหน้านี้ (4) กล่อง
 - a. ผู้จัดการต้องถามคำถามทั้งสี่ข้อ
 - b. มีเส้นลากจากกล่องสี่ฟ้าไปที่กล่องคำตอบ มี หรือ ไม่มี
 - c. หากคำตอบในกล่องสี่ฟ้าคือ "มี" ผู้จัดการต้องตัดสินใจว่าจะให้พนักงานมาทำงานหรือไม่
 - d. หากคำตอบว่าในกล่องว่า "มี" มีเส้นลากไปที่การตัดสินใจที่ผู้จัดการต้องทำ ขึ้นอยู่กับคำถาม
 - i. กล่องการตัดสินใจจะเป็น สีแดง, สีเหลือง และสีเขียว "สีแดง" หมายถึง "แยก" พนักงาน – ห้ามพนักงานมาทำงาน
 - ii. "สีเหลือง" หมายถึงต้อง "จำกัดหน้าที่" พนักงาน – พนักงานมาทำงานได้ แต่ห้ามทำงานใกล้อาหารหรือพื้นที่ที่อาหารสัมผัส – ห้ามเตรียมอาหาร ห้ามล้างจาน ห้ามทำงานในครัว ฯลฯ หากร้านอาหารของคุณไม่ใหญ่พอที่จะให้พนักงานที่ป่วยทำงานอื่นได้ คุณอาจต้องให้พนักงานคนนั้นหยุดงาน
 - e. หากได้คำตอบในกล่องสี่ฟ้าว่า "ไม่มี" และเส้นลากไปที่การตัดสินใจในกล่องสีเขียว คุณอาจให้พนักงานมาทำงานตามปกติได้ แต่คุณอาจต้องทบทวนอาการป่วยกับพนักงานอีกครั้ง
- 3) กล่องสี่ฟ้าใหญ่ด้านล่างของหน้ามีข้อมูลสำคัญอย่างหนึ่งบรรจุอยู่ หากแพทย์บอกพนักงานว่าเขา/เธอป่วยเป็นโรค โนโรไวรัส, ไวรัสตับอักเสบ เอ, อีโคไลสายพันธุ์ O157 A: H7, โรคมดชิเกลลา, ไข้ไทฟอยด์, โรคท้องร่วง **ซัลโมเนลลา (NTS)** คุณต้องโทรไปแจ้งฝ่ายสาธารณสุขของแฟร์แฟกเคาน์ตี เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจะแนะนำขั้นตอนที่คุณต้องทำ ก่อนที่พนักงานจะสามารถกลับมาทำงานได้

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



คู่มือประเมินการเจ็บป่วยของพนักงานสำหรับ พีโอซี / ซีเอฟเอ็ม (ไม่ใช่ – เอชเอสที)

ใช้พนักงานนี้ประเมินพนักงานที่ป่วยแต่ยังไม่ได้รับ การตรวจวินิจฉัยจากแพทย์ ที่อาจแพร่เชื้อโรคผ่านอาหาร และควรจำกัดหน้าที่หรือแยกออกจากการทำงาน

พนักงานโทรศัพท์มาแจ้งผู้จัดการว่าป่วย
ผู้จัดการต้องถามพนักงานด้วยคำถามต่อไปนี้

มีอาการอาเจียน ท้องเสีย หรือ
ดีซ่าน หรือไม่

มี

ไม่มี

ไม่มีความเสี่ยง
จากความปลอดภัย
ของอาหาร

มีอาการเจ็บคอ หรือมีไข้
หรือไม่

มี

ไม่มี

ไม่มีความเสี่ยง
จากความปลอดภัย
ของอาหาร

ได้สัมผัสผู้ป่วยที่มีอาการสำคัญหนึ่งในที่
ข้างของ (บีกฟายฟ์) หรือไม่

มี

ไม่มี

ไม่มีความเสี่ยง
จากความปลอดภัย
ของอาหาร

มีอาการแผลอักเสบ
หรือไม่

มี

ไม่มี

ป้องกันบริเวณแผลด้วย
การใช้วัสดุที่เลือกซึม
ผ่านไม่ได้
หากมีแผลที่มือ
ให้ใช้ถุงมือชนิดใช้ครั้ง
เดียวทิ้งสวมไว้

มีความเสี่ยง
จากความปลอดภัย
ของอาหาร

แยกพนักงานออกจากที่ทำงาน

- หากอยู่ที่ทำงานแล้ว ให้ส่งกลับบ้าน
- หากมีอาการอาเจียนและท้องเสีย ให้หยุดงานต่ออีก 24 ชั่วโมงหลังไม่มีอาการแล้ว
- หากมีอาการดีซ่าน ติดต่อฝ่ายสาธารณสุข
- หากมีอาการถึงวิธีการแพร่เชื้อโรคผ่านอาหารจากพนักงานที่ป่วย

อนุญาตให้ทำงานได้โดยมีข้อ
จำกัด

- ห้ามพนักงานทำงานกับอาหารที่เปิดอยู่ ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว ผ้าเช็ดมือหรือสิ่งของที่ไม่ได้ห่อใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- ต้องมีใบรับรองแพทย์ก่อนเข้าทำงานตามปกติ
- ส่งเสริมการล้างมือ
- ให้ความรู้เรื่องอาการของโรค
- หากมีอาการแพร่เชื้อโรคผ่านอาหารจากพนักงานที่ป่วย

อนุญาตให้ทำงานได้ตามปกติ

- ให้ความรู้เรื่องอาการของโรค
- ส่งเสริมการล้างมือ
- ห้ามใช้มือเปล่าและต้องอาหารพร้อมทาน
- หากมีอาการหรือรายงานการป่วย
- หากมีอาการแพร่เชื้อโรคผ่านอาหารจากพนักงานที่ป่วย

หากมีพนักงานที่ทำงานกับอาหารมาแจ้งว่าเป็นโรค โนโรไวรัส ไวรัสตับอักเสบ เอ อีโคไลสายพันธุ์ O157 A: H7, โรคมึดชิเกลลา

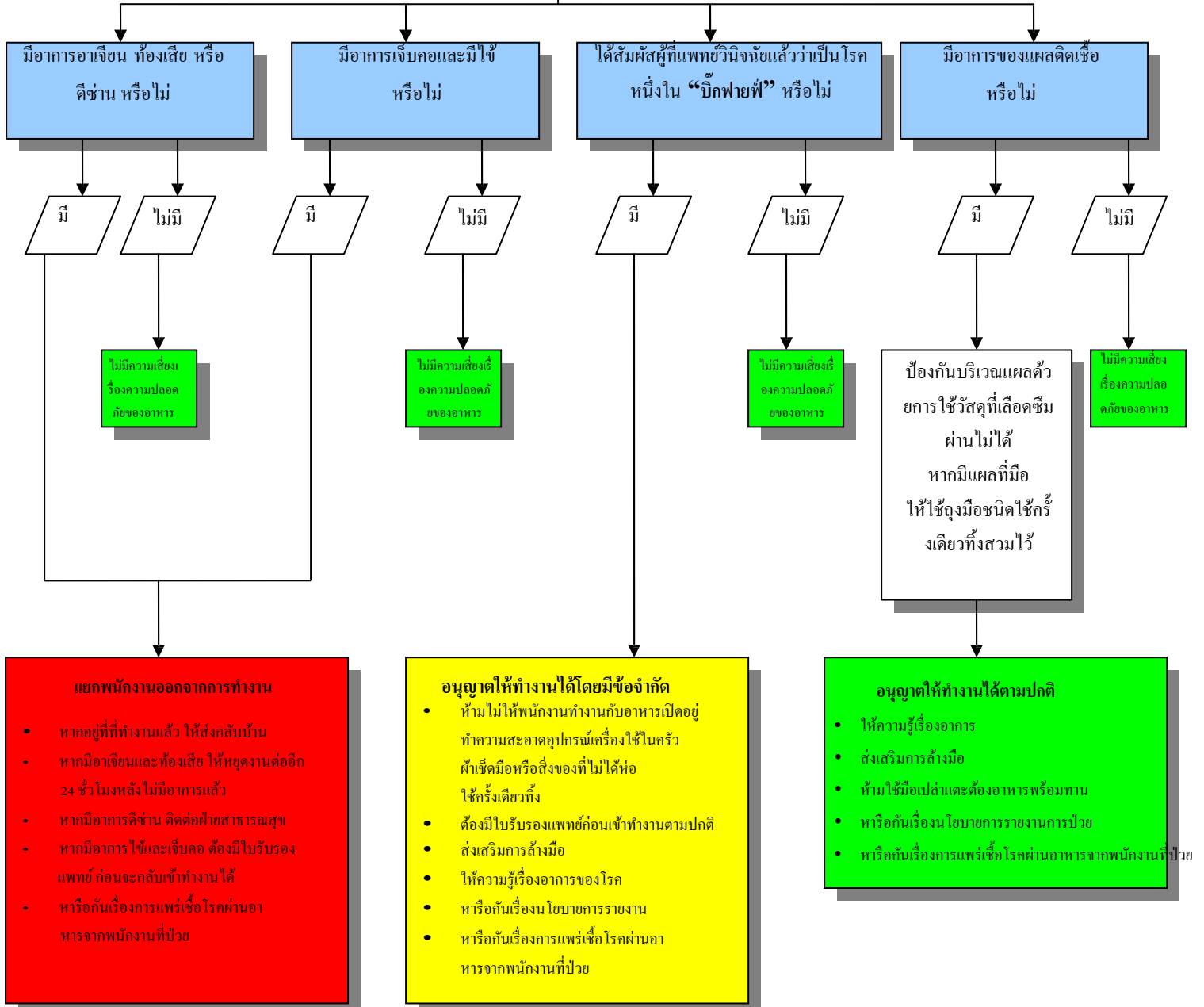
ใช้ไทฟอยด์ หรือ โรคท้องร่วง ซัลโมเนลลา (NTS) ต้องแยกพนักงานนั้นออกทันที

แล้วติดต่อขอคำแนะนำจากแผนกคุ้มครองผู้บริโภค โภคที่ฝ่ายสาธารณสุขของแฟร์แฟคแลนด์ ที่หมายเลข 703-246-2444

คู่มือประเมินการเจ็บป่วยของพนักงาน สำหรับ พีไอซี/ซีเอฟเอ็น (เอชเอสพี)

ใช้ประเมินพนักงานที่ทำงานกับประชากรที่ “มีความเสี่ยงสูง” รวมทั้งบ้านพักคนชรา สถานดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ วิทยาลัยเด็กเล็กหรือโรงเรียนประถมศึกษา ใช้แผนผังนี้ประเมินว่าพนักงานที่มีอาการป่วยแต่ยังไม่ได้รับ *การวินิจฉัยจากแพทย์* อาจสามารถแพร่เชื้อโรคผ่านอาหารและควรแยกออกจากการทำงาน หรือไม่

เมื่อพนักงานโทรศัพท์มาแจ้งผู้จัดการว่าป่วย ผู้จัดการต้องถามคำถามต่อไปนี้:



หากมีพนักงานที่ทำงานกับอาหารมาแจ้งว่าเป็นโรค *โนโรไวรัส ไรสตันต์อักเสบอ อีโคไลสายพันธุ์ O157 A: H7, โรคมิดชิดเกลลา ไข้ไทฟอยด์ หรือ โรคท้องร่วง ซัลโมเนลลา (NTS)* ต้องแยกพนักงานออก แล้วติดต่อขอคำแนะนำจากแผนกคุ้มครองผู้บริโภคที่ฝ่ายสาธารณสุขของแฟร์เฟกเกาน์ตี้ ที่หมายเลข 703- 246-2444

