Dapat iulat ng mga empleyado sa Tagapamahala (PIC) ang impormasyon tungkol sa kanilang kalusugan at mga aktibidad na may kinalaman sa mga sakit na nakukuha sa pagkain. Dapat ibigay ng mga empleyado ang mga kailangang impormasyon na makakatulong sa PIC para mabawasan ang panganib na maipasa ang sakit na nakukuha sa pagkain. Kasama na rito ang petsa ng simula ng sintomas, diagnosis, o pagkalantad sa sakit. Bukod pa rito, dapat iulat ng PIC sa kagawaran ng kalusugan ang mga partikular na sintomas, sakit, at posibleng paglaganap. *Gamitin ang dokumentong ito bilang patakaran mo sa kalusugan ng empleyado, kalakip ang mga materyal sa pagsasanay ng empleyado, o bilang checklist para siguruhing kumpleto ang plano para sa kalusugan ng empleyado ng iyong establisimyento.*

Toolkit: Kalusugan ng Empleyado

**Tandaan**: Gamitin ang dokumentong ito para tulungan ang iyong establisimyento na mapanatili ang Active Managerial Control (AMC, Aktibong Pagkontrol ng Pamunuan). Siguruhing makikipagtulungan sa iyong [lokal na hurisdiksyon sa kalusugan](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para sa anumang karagdagang impormasyon o pag-apruba kung kailangan.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seksiyon 1: Impormasyon ng Establisimyento ng Pagkain** | | | | |
| **Pangalan ng Establisimyento** | | | **Telepono** | |
| **Kalye (Pisikal na Address)** | | **Lungsod** | **ZIP** | **Email** |
| **Pangalan ng Contact** | | **Titulo / Posisyon** | | |
| **Seksiyon 2: Dapat Mag-ulat ang mga Empleyado sa Tagapamahala** | | | | |
| **✓** | Dapat iulat ng mga empleyado sa Tagapamahala ang posibleng sakit na nakukuha sa pagkain.  Isama ang mga sumusunod na item na iuulat ng mga empleyado sa iyong plano para sa kalusugan ng empleyado: | | | |
|  | **Mga Sintomas**   * Pagsusuka * Pagtatae – lusaw na dumi * Jaundice – madilaw na balat o mata * Pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat * May impeksiyong sugat * Iba pa: | | | |
|  | **Mga Na-diagnose na Sakit**   * *E.coli* (“STEC” o Shiga-Toxin producing *E. coli*) * *Salmonella* * *Shigella* * Hepatitis A * Norovirus * Iba pa: | | | |
| HSP  Di-angkop | **Pagkalantad**: Para sa mga institusyong nagsisilbi sa mga populasyong madaling magkasakit (HSP) tulad ng nursing home.   * Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay kumain o naghanda ng pagkaing iniuugnay sa paglaganap ng sakit na nakukuha sa pagkain * Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay pumunta o nagtrabaho sa pasilidad na kumpirmadong may paglaganap ng sakit na nakukuha sa pagkain * Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay nakatira sa iisang bahay kasama ng taong nagtatrabaho o pumupunta sa lugar na may kumpirmadong paglaganap ng sakit na nakukuha sa pagkain * Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay nakatira sa iisang sambahayan o kumain ng pagkaing inihanda ng taong may *E.coli* (“STEC”), *Shigella, Salmonella* Typhi, hepatitis A, jaundice, o norovirus * Iba pa: | | | |
|  | **Mga Posibleng Insidente ng Sakit na Nakukuha sa Pagkain**   * Ang anumang reklamo tungkol sa sakit na posibleng may kinalaman sa pagkain ay dapat iulat sa Tagapamahala * Iba pa: | | | |
| **Seksiyon 3**: **Dapat Mag-ulat ang Tagapamahala sa Awtoridad sa Kalusugan** | | | | |
| **✓** | **Dapat mag-abiso kaagad ang Tagapamahala sa lokal na kagawaran ng kalusugan (at awtoridad sa regulasyon kung hindi iisa ang ahensiya) ng sumusunod**: | | | |
|  | * Manggagawang tagapangasiwa ng pagkain na may jaundice * Manggagawang tagapangasiwa ng pagkain na may na-diagnose na sakit (tingnan sa itaas), kahit na walang sintomas ang manggagawa * Ulat ng posibleng insidente ng sakit na nakukuha sa pagkain, gaya ng pagrereklamo ng customer tungkol sa sakit * Iba pa: | | | |

****

Toolkit: Kalusugan ng Empleyado

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Seksiyon 4: Pagbukod at Paghihigpit** | | |
| **✓** | Hindi dapat magtrabaho ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain kung siya ay may sakit. | |
|  | **Pagbukod: Ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi dapat magtrabaho sa establisimyento ng pagkain hangga't hindi pa naaaprubahang bumalik kung sila ay**:   * **Nagtatae o nagsusuka.** Ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa lumilipas ang hindi bababa sa 24 oras pagkatapos mawala ang mga sintomas. * **Jaundice**. Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa naaaprubahan ng kagawaran ng kalusugan. * **Na-diagnose na sakit na nakukuha sa pagkain.** Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa naaaprubahan ng kagawaran ng kalusugan. * **Pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat** (kung nagtatrabaho sa pasilidad na HSP). Ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay maaaring bumalik kapag nawala na ang mga sintomas. * **Nakaraang impeksiyon ng Typhoid Fever** (*Salmonella* Typhi) sa nakalipas na 3 buwan. Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa naaaprubahan ng kagawaran ng kalusugan. * Iba pa: | |
|  | **Paghihigpit: Ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay maaaring magtrabaho ngunit hindi maaaring humawak ng hindi nakapaketeng pagkain o malilinis/hindi nakabalot na kubyertos**.   * **Pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat.** Ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay maaaring bumalik kapag nawala na ang mga sintomas. **Tandaan:** Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay dapat ibukod kung nagtatrabaho sa pasilidad na HSP. * **Pagkalantad sa pathogen na nakukuha sa pagkain** (kung nagtatrabaho sa pasilidad na HSP). Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa naaaprubahan ng kagawaran ng kalusugan. * **Namamaga o may nanang sugat sa kamay o braso**. Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay maaaring magtrabaho nang hindi pinaghihigpitan kung puwedeng takpan ang sugat – tulad ng guwantes na pang-isang gamit kung nasa kamay o braso ang sugat. * **Tuloy-tuloy na pagbahin, pag-ubo, o sinisipong ilong** | |
| **Seksiyon 5**: **Pagsasanay sa Empleyado** | | |
| **Pagsasanay sa Empleyado**: Dapat bigyan ang mga empleyado ng wastong pagsasanay para maiwasan ang pagkalat ng sakit sa pagkain. Dapat ay maipakita mo na binigyan ng pagsasanay ang mga empleyado tungkol sa impormasyong kasama sa dokumentong ito. Maaaring gamiting patunay ang mga materyal gaya ng mga dokumentong pinirmahan ng mga kawani o pagpaskil sa mga materyal sa pagsasanay sa mga lugar para sa mga kawani. | | |
|  | Bukod pa sa mga kinakailangan sa pag-uulat sa dokumentong ito, dapat bigyan ng pagsasanay ang mga empleyado sa: (Lagyan ng check ang lahat ng angkop.)  Paghuhugas ng kamay  Pag-iwas sa Direktang Paghawak ng Kamay  Iba pa: | |
|  | Paano binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyado?  Karatula  Video  Pagbasa at Pagpirma ng Dokumento  Iba pa: | |
|  | Gaano kadalas binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyado?  Isang beses  Kada quarter  Taon-taon  Iba pa: | |
| **Pagtatalaga sa mga Manggagawa**: Ang lahat ng manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay dapat bigyan ng pagsasanay tungkol sa mga kinakailangan sa kalusugan ng empleyado. | | |
|  | Sino ang dapat magbigay ng pagsasanay sa mga kawani tungkol sa kalusugan ng empleyado? (Lagyan ng check ang lahat ng angkop.)  May-ari  Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain (CFPM)  Tagapamahala (PIC)  Iba pa: | |
| **Seksiyon 6: Karagdagang Impormasyong Partikular sa Pasilidad** | | |
|  | | |
| **Seksiyon 7: Pagpapanatili sa Plano** | | |
|  | Gaano kadalas sinusuri at ina-update ang plano?  Taon-taon  Iba pa: | |
| **Seksiyon 8: Pirma** | | |
| Ang plano ay inihanda ni: | | |
|  | | |
| Pirma Petsa | | Naka-print na Pangalan Telepono |
|  | |  |

Upang hilingin ang dokumentong ito sa ibang format, tumawag sa 1-800-525-0127. Para sa mga customer na bingi o nahihirapang makarinig, mangyaring tumawag sa 711 (Washington Relay) o mag-email sa [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)