負責人或許可證持有人必須確保所有從事未包裝食品、食品設備或器具、或食品接觸面工作的員工，在受僱後 14 天內均必須獲得 Washington Food Worker CardWashington State Food Worker Card （FWC，華盛頓州食品工人卡）。FWC 必須由當地的衛生部門予以簽發。FWC 必須在現場展示、存檔、或以其他方式供隨時檢查。電子版本也可接受。

工具包：Food Worker Card 和食品工人訓練

在員工開始工作**之前**，雇主必須為沒有 FWC 的食品員工提供食品安全訓練。訓練的文件必須存檔。

請將本文件作為沒有 FWC 的新員工上崗前的訓練主題指南和訓練依據。與[當地的衛生部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) ([www.doh.wa.gov/localhealth](http://www.doh.wa.gov/localhealth)) 合作，獲取更多資訊或訓練資源。

|  |
| --- |
| **第 1 節：食品機構和員工資訊** |
| **機構名稱**      | **僱用日期**      |
| **訓練員姓名**      | **職務/職位**      |
| **員工姓名**      | **職務/職位**      |
| **第 2 節：FWC 到期日和續期延期** |
| **食品工人卡** | **有效期** | **連結** |
| **初次申領** | 瞭解更多資訊，請造訪：[www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | 2 年 | Food Worker Card 訓練：[www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **續領** | 在當前卡到期之前 60 天內 | 3 年 |
| 在當前卡到期之前 60 天內，***並且***在過去的 2 年內曾接受過 4 小時的額外訓練 | 5 年 | 已接受了額外的食品安全訓練：www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * 即使員工接受了額外的訓練，仍然需要 FWC
* 與[當地的衛生部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)聯絡，以確認是否有資格獲得 5 年有效期的卡
 | Food Worker Card 手冊：[www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **第 3 節：FWC 豁免** |
| 一些食品員工不需要持有 FWC。請與當地的衛生部門聯絡，以獲得更多相關資訊。 |
| **機構類型和豁免條件*** **K-12 學生助理機構（公立和私立）：**透過簡單的監督定期協助食品處理
* **臨時性的食品機構：**只有負責人需要持有 FWC
* **成人之家的員工：**如果符合 WAC 388-112A 規定的年度訓練豁免條件，即可豁免
 |
| **第 4 節： 員工訓練清單** |
| 在食品員工開始從事食品工作之前，與他們一起回顧以下食源性疾病的主要原因。 對訓練主題做適當的調整，以適應機構中所採用的具體流程。 |
| [ ]  | **員工健康*** 解釋說明哪些症狀和診斷必須向負責人進行**報告**。
* 症狀：腹瀉、嘔吐、伴有喉嚨痛的發燒、黃疸、發炎的傷口
* 診斷出的疾病：*沙門氏菌、志賀氏菌、大腸桿菌* (「STEC」)、甲型肝炎、諾羅病毒
* 暴露：暴露於疾病*並*在為高度易感人群 (HSP) 提供服務的設施中工作的工人
* 解釋說明食品工人在何時必須**停止**在食品機構的工作：
* 腹瀉和嘔吐：食品工人在症狀消失至少 24 小時之後才能返回工作崗位。
* 黃疸：在獲得衛生部門批准之前，食品工人不得返回工作崗位。
* 診斷為食源性疾病：在獲得衛生部門批准之前，食品工人不得返回工作崗位。
* 伴有喉嚨痛的發燒（如果在 HSP 設施中工作）：在症狀消失後，食品工人可以返回工作崗位。
* 過去 3 個月內曾感染過傷寒症（傷寒*沙門氏菌*）。
* 解釋說明何時必須**限制**食品工人處理未包裝的食品或清潔/未包裝的器具：
* 伴有喉嚨痛的發燒：在症狀消失後，食品工人可以恢復全面工作。
* 手部或手腕上有無法覆蓋的發炎或充滿膿液的傷口。
* 持續地打噴嚏、咳嗽或流鼻涕。
 |

DOH 333-309 January 2023 Traditional Chinese

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | **員工衛生*** 示範使用肥皂、溫水和一次性毛巾的正確洗手程序
* 示明所有指定的洗手池
* 解釋說明什麼時候必須洗手，例如：
* 在開始準備食物之前，應立即洗手
* 在戴手套處理即食食品之前
* 上完廁所後
* 在處理過生的動物產品（例如肉類、家禽、魚和蛋）之後
* 在接觸頭髮或臉部之後
* 在咳嗽、打噴嚏、吃東西、喝水或吸菸之後
* 在處理垃圾、髒餐具或其他可能污染手或手套的活動之後
* 示範如何正確地使用手套和器具來防止裸手接觸即食食品
* 展示或描述說明食品機構中的即食食品的類型
 |
| [ ]  | **食品安全溫度*** 示範正確的溫度計使用方法
* 解釋說明所需的保持溫度：
* 冷藏：41°F (5°C) 或更低
* 保溫：135°F (57°C) 或更高
* 解釋說明適用於菜單項目的最終烹飪溫度：
* 135°F (57°C)：適用於重新加熱的商業包裝類食品（熱狗、罐頭食品）的保溫
* 145°F (63°C)：適用於可立即食用的雞蛋、海鮮、牛肉、豬肉
* 158°F (70°C)：適用於漢堡、香腸、雞蛋的保溫
* 165°F (74°C)：適用於家禽肉類（雞肉、火雞、羊肉）、砂鍋菜、微波爐烹飪的動物食品、重新加熱的剩飯菜 的保溫
* 解釋說明機構中所採用的日期標記系統
* 展示機構中所採用的正確解凍程序
* 展示機構中所採用的正確冷卻程序
 |
| [ ]  | **防止污染*** 討論並演示準備和儲存生的動物食品的程序：
* 將生肉與即食食品分開處理
* 清洗和消毒用於處理生的動物食品的設備
* 根據烹飪溫度進行儲存
* 示範正確的農產品清洗方法
 |
| [ ]  | **清潔和消毒*** 演示如何混合消毒劑溶液和測試濃度
* 解釋說明什麼時候必須在食品接觸表面使用消毒劑
* 示範正確的洗碗程序
 |
| [ ]  | **與特定工作職責或機構相關的食品安全主題*** 報告投訴或傷害的程序
* 腹瀉和嘔吐清理計劃工具包
* 過敏源通知和控制程序
* 設備操作，包括安全要求：
* 其他：
 |
| **第 5 節：簽名** |
|                         |
| 訓練員簽名 日期 | 新員工簽名 日期 |

如需獲取本文件的其他格式，請致電 1-800-525-0127。聽障或聽不清的客戶，請致電 711 (Washington Relay)
或寄電子郵件至 civil.rights@doh.wa.gov。

工具包：Food Worker Card 和食品工人訓練