负责人或许可证持有人必须确保所有从事未包装食品、食品设备或器具、或食品接触面工作的员工，在受雇后 14 天内均必须获得 Washington Food Worker CardWashington State Food Worker Card （FWC，华盛顿州食品工人卡）。FWC 必须由当地的卫生部门予以签发。FWC 必须在现场展示、存档、或以其他方式供随时检查。电子版本也可接受。

工具包：Food Worker Card 和食品工人培训

在员工开始工作**之前**，雇主必须为没有 FWC 的食品员工提供食品安全培训。培训的文件必须存档。

请将本文件作为没有 FWC 的新员工上岗前的培训主题指南和培训依据。与[当地的卫生部门](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，获取更多信息或培训资源。

|  |
| --- |
| **第 1 节：食品机构和员工信息** |
| **机构名称**      | **雇用日期**      |
| **培训员姓名**      | **职务/职位**      |
| **员工姓名**      | **职务/职位**      |
| **第 2 节：FWC 到期日和续期延期** |
| **食品工人卡** | **有效期** | **链接** |
| **初次申领** | 了解更多信息，请访问：[www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | 2 年 | Food Worker Card 培训：[www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **续领** | 在当前卡到期之前 60 天内 | 3 年 |
| 在当前卡到期之前 60 天内，***并且***在过去的 2 年内曾接受过 4 小时的额外培训 | 5 年 | 已接受了额外的食品安全培训：www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * 即使员工接受了额外的培训，仍然需要 FWC
* 与[当地的卫生部门](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)联系，以确认是否有资格获得 5 年有效期的卡
 | Food Worker Card 手册：[www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **第 3 节：FWC 豁免** |
| 一些食品员工不需要持有 FWC。请与当地的卫生部门联系，以获得更多相关信息。 |
| **机构类型和豁免条件*** **K-12 学生助理机构（公立和私立）：**通过简单的监督定期支持食品处理
* **临时性的食品机构：**只有负责人需要持有 FWC
* **成人之家的员工：**如果符合 WAC 388-112A 规定的年度培训豁免条件，即可豁免
 |
| **第 4 节： 员工培训清单** |
| 在食品员工开始从事食品工作之前，与他们一起回顾以下食源性疾病的主要原因。 对培训主题做适当的调整，以适应机构中所采用的具体流程。 |
| [ ]  | **员工健康*** 解释说明哪些症状和诊断必须向负责人进行**报告**。
* 症状：腹泻、呕吐、伴有喉咙疼痛的发烧、黄疸、发炎的伤口
* 诊断出的疾病：*沙门氏菌、志贺氏菌、大肠杆菌* (“STEC”)、甲型肝炎、诺如病毒
* 暴露：暴露于疾病*并*在为高度易感人群 (HSP) 提供服务的设施中工作的工人
* 解释说明食品工人在何时必须**停止**在食品机构的工作：
* 腹泻和呕吐：食品工人在症状消失至少 24 小时之后才能返回工作岗位。
* 黄疸：在获得卫生部门批准之前，食品工人不得返回工作岗位。
* 诊断为食源性疾病：在获得卫生部门批准之前，食品工人不得返回工作岗位。
* 伴有喉咙疼痛的发烧（如果在 HSP 设施中工作）：在症状消失后，食品工人可以返回工作岗位。
* 过去 3 个月内曾感染过伤寒症（伤寒*沙门氏菌*）。
* 解释说明何时必须**限制**食品工人处理未包装的食品或清洁/未包装的器具：
* 伴有喉咙疼痛的发烧：在症状消失后，食品工人可以恢复全面工作。
* 手部或手腕上有无法覆盖的发炎或充满脓液的伤口。
* 持续地打喷嚏、咳嗽或流鼻涕。
 |

DOH 333-309 January 2023 Simplified Chinese

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | **员工卫生*** 示范使用肥皂、温水和一次性毛巾的正确洗手程序
* 示明所有指定的洗手池
* 解释说明什么时候必须洗手，例如：
* 在开始准备食物之前，应立即洗手
* 在戴手套处理即食食品之前
* 上完厕所后
* 在处理过生的动物产品（例如肉类、家禽、鱼和蛋）之后
* 在接触头发或脸部之后
* 在咳嗽、打喷嚏、吃东西、喝水或吸烟之后
* 在处理垃圾、脏餐具或其他可能污染手或手套的活动之后
* 示范如何正确地使用手套和器具来防止裸手接触即食食品
* 展示或描述说明食品机构中的即食食品的类型
 |
| [ ]  | **食品安全温度*** 示范正确的温度计使用方法
* 解释说明所需的保持温度：
* 冷藏：41°F (5°C) 或更低
* 保温：135°F (57°C) 或更高
* 解释说明适用于菜单项目的最终烹饪温度：
* 135°F (57°C)：适用于重新加热的商业包装类食品（热狗、罐头食品）的保温
* 145°F (63°C)：适用于可立即食用的鸡蛋、海鲜、牛肉、猪肉
* 158°F (70°C)：适用于汉堡包、香肠、鸡蛋的保温
* 165°F (74°C)：适用于家禽肉类（鸡肉、火鸡、羊肉）、砂锅菜、微波炉烹饪的动物食品、重新加热的剩饭菜 的保温
* 解释说明机构中所采用的日期标记系统
* 展示机构中所采用的正确解冻程序
* 展示机构中所采用的正确冷却程序
 |
| [ ]  | **防止污染*** 讨论并演示准备和储存生的动物食品的程序：
* 将生肉与即食食品分开处理
* 清洗和消毒用于处理生的动物食品的设备
* 根据烹饪温度进行储存
* 示范正确的农产品清洗方法
 |
| [ ]  | **清洁和消毒*** 演示如何混合消毒剂溶液和测试浓度
* 解释说明什么时候必须在食品接触表面使用消毒剂
* 示范正确的洗碗程序
 |
| [ ]  | **与特定工作职责或机构相关的食品安全主题*** 报告投诉或伤害的程序
* 腹泻和呕吐清理计划工具包
* 过敏源通知和控制程序
* 设备操作，包括安全要求：
* 其他：
 |
| **第 5 节：签名** |
|                         |
| 培训员签名 日期 | 新员工签名 日期 |
|  |  |

如欲索取本文件的其他版本格式，请致电 1-800-525-0127。耳聋或重听人士请拨 711 (Washington Relay)
或发送电子邮件至 civil.rights@doh.wa.gov。

工具包：Food Worker Card和食品工人培训