

食品



- 維護餐廳工作人員安全與健康
- 張貼輪椅無障礙標貼歡迎更多顧客
- 曼哈頓餐廳的諾羅病毒爆發
- 允許服務犬進入餐廳
- 全市食品安全研討會
- 食品安全挑戰

紐約市健康與心理衛生局 • 2018 年冬季

維護餐廳工作人員安全與健康

在餐廳廚房工作可能具有危險性。餐廳工作人員可能因為地面上的漏灑之物而滑倒、在提起重物時拉傷肌肉，以及因刀子或其他附刀片的設備而割傷。工作人員通常長時間站立並執行重複的工作，這可能損傷關節、肌肉與韌帶。在炙熱的食物、爐台與烤箱附近工作也可能提高燙傷的風險。

雇主必須為其員工提供安全與健康的工作場所。以下是降低餐廳工作人員受傷風險的一些秘訣：

- 針對所有的員工進行健康與安全政策及程序訓練。鼓勵工作人員舉報危險的情況並歡迎他們提供關於如何解決問題的意見。
- 排除可能導致滑倒、絆倒與跌倒的情況：
 - 維持通道與出口的充分照明。
 - 清除放置在通道與出口的物品。
 - 在視線死角裝設鏡子。

- 立即清除溢灑的液體與噴濺的油脂。
- 建議員工穿著防滑鞋。
- 降低割傷與其他傷害的風險：
 - 提供員工防割傷手套。
 - 要求工作人員在使用食物切片機時使用擋片，以及在將肉類放入食品研磨機時使用壓柱。
 - 將刀子收放在特定的架子或抽屜。
- 降低拉傷與扭傷的風險：
 - 教導員工安全的提舉技巧。
 - 鼓勵工作人員在提重物或是大型物品時要求協助。
 - 指示員工使用推車或手推車搬運重物。
 - 鋪置橡膠地板墊。
- 降低燙傷的風險：
 - 提供鍋墊、烤箱手套與長手套。
 - 指示員工將鍋子的把手與烹調用品移離爐子與流理台的邊緣。



- 請勿讓熱油處於無人看管的情況，並等待冷卻之後再處理。

這些措施可以降低餐廳廚房員工的受傷風險。

張貼輪椅無障礙標貼歡迎更多顧客

紐約市衛生局已經與市長殘障人士辦公室 (Mayor's Office of People with Disabilities, MOPD) 合作協助使用輪椅的紐約市民瞭解他們外出用餐的選項。符合 MOPD 要求的食品服務業可領取輪椅無障礙標貼，以張貼於其商號入口處。

若要領取標貼，您對以下問題的回答必須是肯定的：

- 主要入口是否與人行道等高，或是有斜坡、升降梯或其他輪椅可使用的入口？
- 入口寬度是否至少達到 32 英寸寬？
- 在座位區域各處是否有輪椅進出的空間，以及是否有平面路徑可以抵達這些空間？



輪椅無障礙

若要申請輪椅無障礙標貼，請造訪 on.nyc.gov/wheelchairfriendly。

曼哈頓餐廳的諾羅病毒爆發

衛生局會回應任何顧客認為他們在餐廳用餐之後生病的投訴。這些調查通常會辨識疾病的爆發並彰顯不良的食品安全措施。

衛生局回應顧客在一家曼哈頓餐廳用餐之後腸胃病的通報 (例如胃痛、噁心、腹瀉、嘔吐) 並確認是諾羅病毒所造成的傳染。該次爆發影響了 17 個人。在該餐廳的六個工作人員當中，有三個驗出諾羅病毒陽性。

諾羅病毒具有極強的感染性，藉由生病的食品工作人員碰觸食物、物品或表面時散播。衛生局的調查顯示顧客可能在吃了生病的餐廳工作人員所準備的食物之後生病。若餐廳嚴格遵守《紐約市衛生法典》(NYC Health Code) 要求，有助於避免經食物傳播的疾病。為避免在您的餐廳爆發傳染：



- 擬定病假政策並確定生病的食品工作人員在家休息。
- 在存放、準備與供應食物的地方，清潔與消毒食物接觸表面與區域。
- 在食物準備與運送期間，維持適當的食物溫度。
- 撥打 311 向衛生局通報疑似食物中毒的所有顧客回報。

允許服務犬進入餐廳

衛生局不再發放服務犬標籤給服務犬的主人。根據美國殘障法案 (Americans with Disabilities Act, ADA)，服務犬是個別受過訓練的犬隻，以為殘障人士的福利工作或執行任務。在紐約市，服務犬進出任何公共場所並不需要服務標籤。

根據 ADA 以及紐約州與紐約市人權法律，歧視殘障人士係屬違法。ADA 聲明「服務一般大眾的州與當地政府、公司行號及非營利組織必須允許服務動物陪同殘障人士進出一般民眾可以出入的所有設施區域。」

紐約市食品服務業必須繼續歡迎攜帶服務犬的顧客，且不得要求在進入之前查驗服務標籤。



關於服務犬與殘障人權的更詳細資訊，請造訪 nyc.gov/humanrights。

全市的食品安全研討會

在 2017 年春天，衛生局舉辦了六次免費的食品安全研討會，稱為**實踐 A 級食品安全 (Practicing "A" Grade Food Safety)**。700 多家食品服務業者與會並瞭解食品安全最佳實務。研討會在五個行政區舉辦，並由行政區長共同贊助：Adams、Brewer、Diaz Jr.、Katz 與 Oddo。提供的口譯服務包括西班牙語、華語、廣東話與孟加拉語。

參與者瞭解「主動管理控制」- 或確定實施並遵守食品安全處理實務。衛生局工作人員討論如何避免常見的違規，以及如何達成並維持「A」級標準。事先報名的參與者取得量身打造的檢驗歷程



報告，其中敘述他們的餐廳過去的違規與如何矯正每個問題。我們鼓勵所有的參與者踴躍提問，並取得衛生局工作人員的指導。

衛生局以群發電子郵件給食品服務業者推廣研討會，並鼓勵線上報名，這是擴及 19,500 家餐廳的新做法。

在因應參與者所提供的正向回饋之下，衛生局計劃在 2018 年舉辦更多次研討會。

食品安全挑戰

1. 以下哪一項並未降低餐廳工作人員肌肉拉傷與扭傷的風險？

- A. 教導員工安全的提舉技巧
- B. 指示員工使用推車或手推車搬運重物
- C. 在視線死角裝設鏡子
- D. 鋪置橡膠地板墊

2. 以下哪一項有助於避免餐廳的諾羅病毒爆發？

- A. 在存放、準備與供應食物的地方，清潔與消毒食物接觸表面與區域
- B. 確定食品作業員生病時在家休息
- C. 在食物準備與運送期間，維持適當的食物溫度
- D. 以上皆是

3. 攜帶認為服務犬的犬隻的顧客想要進入您的餐廳。您應該歡迎他們：

- A. 只在顧客出示服務犬證明時
- B. 只在該犬隻配戴服務犬標籤時
- C. 不要求查驗服務犬標籤
- D. 只在確定顧客的殘障情況後

4. 張貼輪椅無障礙標貼的餐廳必須要有：

- A. 至少 32 英寸寬的入口，且與人行道等高，或是有斜坡、升降梯或其他輪椅可使用的入口
- B. 升降梯
- C. 在座位區域各處有輪椅進出的空間，以及有平面路徑可以抵達這些空間
- D. A 與 C 皆是

5. 以下哪一項並不是避免滑倒、絆倒與跌倒風險的適當方式？

- A. 告誡員工穿著防滑鞋
- B. 提供鍋墊、烤箱手套與長手套
- C. 立即清除溢灑的液體與噴濺的油脂
- D. 維持通道與出口的充分照明且沒有絆倒的危險



您知道嗎？

1) 在線上更新您的許可證很簡單。請前往 nyc.gov/dohmhpermits。必須註冊。僅接受信用卡或金融卡付款。

2) 對市府提供給公司行號的資源感興趣？請前往 nyc.gov/business。

3) 和解食品服務業違規。如果您收到和解提議，接受可以省錢。請造訪 nyc.gov/business 並點擊 Violations (違規) 索引標籤。

4) 如果更多工作人員瞭解食品安全實務，您的餐廳違規情事就會減少。如需關於食品保護課程的詳細資訊，請前往 nyc.gov/healthacademy。

5) 需要關於在紐約市開設與經營食品服務業的資訊？請造訪 nyc.gov/health/foodservice。