

学生教材

第二章：管理与人员

监督 • 员工健康 • 个人清洁 • 卫生习惯 • 疾病政策

培训说明：本教材总结了 2026 年 FDA 食品规范第 2 章的教学内容。管辖区的采纳和要求可能有所不同。

Mark Bakos and Associates

如何使用这本教材

第二章聚焦于每天控制食品安全的人员：管理层、负责人、食品员工和有条件雇员。以下材料将法规语言转化为实用学习笔记，同时保留主要要求和决策点。

学习目标

- 说明何时必须有负责人（PIC）在场，以及如何展示知识。
- 请描述 PIC 在主动管理控制和员工食品安全实践中的作用。
- 识别可报告的症状、诊断和暴露史。
- 区分排除与限制，并识别何时需要。
- 请遵循第二章关于洗手、指甲、首饰、衣物、饮食、发束和动物的规定。
- 说明书面员工疾病政策以及呕吐/腹泻事件应对程序的要求。

第二章一览

部分	主题	学生应记住的事项
2-1	监督	机长的存在、知识、认证与职责
2-2	员工健康	举报、开除/限制与恢复
2-3	个人清洁	手、指甲、珠宝和衣物
2-4	卫生习惯	吃喝、分泌物、绷带、束发、动物
2-5	疾病管理	书面疾病政策及污染事件处理程序

Mark Bakos and Associates

1. 监督与负责人

1

Management and Supervision



第二章 可视化：管理监督与负责人。

许可证持有人通常负责负责或指定负责人。PIC 通常必须在所有运营时间都在场。对于某些低风险场所以及同一场所内多个独立许可部门，在未准备、包装或供应食品期间，存在有限的例外情况。

关键理念：食品安全需要现场有负责任的人员。

展示食品安全知识

在检查期间，PIC 必须能够展示对食源性疾病预防、HACCP 原则和食品规范要求的了解。第二章提供了三种展示这些知识的方法：

- 一. 该机构在本次检查中未违反优先事项。
- 二. PIC 是通过认证食品保护经理，并通过了认证项目中的考试。

三. PIC 正确回答检查员关于具体操作的问题。

知识领域很广泛。包括员工卫生与疾病、TCS 食品时间/温度控制、生食或未熟动物食品、烹饪和储存温度、交叉污染、徒手接触即食食品、洗手、过敏原、设备、清洁消毒、水质保护、有毒物质、关键控制点、HACCP 计划、报告/排除/限制职责以及食品防护。

认证食品保护经理

第二章规定，PIC 应是通过认证项目证明熟练能力的认证食品保护经理，但监管机构因运营性质和食品准备范围认定风险极低的某些场所除外。

主动管理控制：PIC 职责

PIC 应保持积极的管理控制，而非等待问题被发现。实际上，这意味着定期核实员工遵守安全操作。

- 除非防止污染，否则应禁止未经授权或不必要的人员进入食品准备、储存和洗碗区域。
- 确保员工、配送人员、维修人员及进入受控区域的人员遵守适用的食品规范要求。
- 监控有效洗手情况。
- 接收时，确保食物来源经批准，达到所需温度，免受污染，纯净无添加，且呈现准确。
- 确认非营业时间内无人看管的送货安全接收和存储。
- 监督 TCS 食品的烹饪、冷却、热藏、冷藏和解冻。
- 监控清洁后的多功能设备和餐具的消毒情况。
- 除非有批准的替代程序，否则避免徒手接触即食食品。
- 确保员工接受分配职责的培训，包括食物过敏意识。
- 确保员工和有条件雇员以可核查的方式被告知健康报告责任。
- 维护并实施所需的书面程序和计划。
- 培训员工识别并举报与故意掺假/食品防御相关的可疑活动。

2. 员工健康



第二章 可视化：员工必须向负责人报告特定的症状和诊断。

员工健康控制旨在防止传染性因子从员工转移到食物、设备、餐具或其他人身上。员工和有条件员工必须向 PIC 报告特定的症状、诊断和暴露历史。

重复症状

可重述症状	重要第二章说明
呕吐	去找 PIC 报到。
腹泻	去找 PIC 报到。
黄疸	向 PIC 报告;PIC 负有监管通知义务。
发烧喉咙痛	向 PIC 报告;对于服务高度易感人群的机构，采取的措施有所不同。
开放性/引流性病变，含脓	必须根据地点适当覆盖;否则将适用工作限制。

可重复的诊断

必须报告由医疗从业者诊断出以下任一情况：

- 诺如病毒
- 甲型肝炎病毒

- 志贺氏菌属。
- 产生志贺毒素的大肠杆菌（STEC）
- 由沙门氏菌引起的伤寒
- 非伤寒性沙门氏菌

记忆辅助：这六个诊断触发了正式的员工健康控制。

重述暴露历史

第二章还要求报告与确诊疾病爆发或家庭接触相关的某些暴露情况。暴露窗口包括：

病原体	曝光窗口
诺如病毒	48 小时
志贺拉属 或 STEC	3 天
伤寒（S. Typhi）	14 天
甲型肝炎病毒	30 天

PIC 何时必须通知监管机构

当食品员工出现黄疸或被诊断出六种病原体之一时，PIC 必须通知监管机构。

排除与限制

术语	训练目的的含义	典型效应
排除	在适用条件下，员工不得在该场所担任食品员工。	这使员工免于参与排除条款涵盖的餐饮场所工作。
限制	员工可以继续工作，但工作必须受到限制，以避免通过食物或食物接触活动传播疾病的风险。	避免员工参与高风险的食物和食物接触工作。

核心排除与限制规则

- 呕吐或腹泻：排除，除非症状源自非传染性疾病。
- 近期黄疸或甲型肝炎感染：根据法规规定的条件排除。
- 伤寒诊断或近期伤寒病史：排除。
- 无症状诺如病毒、志贺氏菌或 STEC 诊断：若服务高度易感人群，则排除;否则限制感染。
- 无症状非伤寒沙门氏菌诊断：限制。
- 发烧喉咙痛：在服务高度易感人群的场所除外;否则限制使用。
- 感染伤口或脓疱性疖子覆盖不当：限制。
- 特定病原体暴露：限制在服务高度易感人群的食品员工。

复职：重要时间框架

恢复规则因症状或病原体而异，可能需要监管批准和/或医疗文件。以下是第二章的高价值研究要点：

地理位置	密钥时序/条件
呕吐/腹泻，未被诊断	在无症状至少 24 小时后，或有医学证明证明症状非传染性，可重新恢复。
诺如病毒	恢复的途径包括：症状缓解后超过 48 小时，且需获得监管批准;还有其他医疗/有记录的途径。
志贺氏菌属。	列出的通路包括：症状缓解后超过 7 日历日，且经监管批准;阴性检测通路也存在。
STEC	列出的途径包括：症状缓解后超过 7 天且经监管批准;阴性检测途径也存在。
非伤寒性沙门氏菌	列出的途径包括：症状缓解后 30 天以上且需获得监管批准;阴性检测途径也存在。
发烧喉咙痛	医学文件可能证明适当的治疗、咽喉培养阴性或未感染化脓性链球菌。
感染伤口/疖子	一旦病变按规定适当覆盖，限制即可解除。

由于完整的恢复条款包含多种替代方案和特殊条件，管理者在管理诊断疾病时应咨询§ 2-201.13 及监管机构。

3. 个人清洁Mark Bakos and Asssociates



第二章 视觉：正确洗手和个人清洁。

干净的双手与手臂

餐饮员工必须保持手部和裸露手臂部位的清洁。标准的手部清洁程序至少需要 20 秒，包括冲洗、涂抹清洁剂、用力搓揉至少 10-15 秒、彻底冲洗以及正确干燥。

什么时候必须洗手

- 在准备食物之前，以及在接触暴露的食物、清洁设备/餐具或未包装的一次性/一次性用品之前。
- 在触摸除清洁手和裸露手臂外的裸露身体部位后。
- 用完厕所后。
- 在照顾或处理服务动物或特定水生动物之后。
- 咳嗽、打喷嚏、使用纸巾/手帕、使用烟草制品、进食或饮用后，均受《酒法》的饮酒例外规定约束。
- 处理过脏的设备或餐具后。
- 在准备食物以去除土壤/污染物时，以及更换工作时，按需要频繁使用。
- 从生食转向即食食品时，
- 在戴手套处理食物之前。
- 在做完任何会污染手部的活动之后。

必须洗手的地方

必须在指定的洗手槽或经批准的自动洗手设施中洗手。食品员工不得在食品准备槽、洗碗槽、服务槽或拖把处理设施中洗手。

手部消毒剂

手部消毒剂不能替代正确的洗手。第二章要求手部消毒剂符合适用标准，且作为局部涂抹或手浸时，应先按需清洁过的手部使用。

指甲、珠宝和服装

- 指甲必须修剪、锉过、可清洁，不能粗糙。
- 在接触裸露食物时，除非佩戴完好手套，否则不允许使用指甲油或假指甲。
- 食品员工在准备食物时通常不得佩戴手或手臂上的首饰。允许佩戴普通戒指，如结婚戒指。该守则还规定了与美国残疾人法案相关的允许，适用于医疗必需的设备，可以保持清洁且佩戴时不会造成污染。
- 食品员工必须穿着干净的外衣以防止污染。

4. 卫生习惯



第二章视觉：发束、手套/餐具和珠宝控制。

饮食与烟草制品 Mark Bakos and Associates

员工只能在指定区域内食用、饮用或使用烟草制品，且这些区域不会造成污染。食品员工可以从密封饮料容器中饮用，前提是为防止员工的手、容器、暴露的食物、清洁设备/餐具/床单以及未包装的一次性或一次性用品被污染。

封闭式员工饮品只能在作时允许在工作站内饮用，以防止污染。

持续打喷嚏、咳嗽或流鼻涕

有持续症状导致眼睛、鼻子或口腔分泌物的食品员工，不得使用暴露的食物、清洁设备、餐具、床单或未包装的一次性/一次性用品。

绷带与指床

在处理裸露食品的食品员工手腕、手或手指上必须戴上不透水套，并用一次性手套覆盖。

发束

餐饮员工通常必须使用有效的头发束缚器，包括头部、胡须或体毛的适当束缚，以防止头发接触暴露的食物和受保护的食物接触物品。该要求不适用于某些员工，如部分柜台员工、接待员和服务员，因为他们的工作污染风险极低。

动物操作

食品员工通常不得照顾或接触可能存在的动物。该守则允许对员工的服务动物及某些水族箱/展示缸动物进行特定处理，前提是需要洗手。

5. 书面政策与程序

员工疾病政策

2026 年食品法规要求许可证持有人提供书面员工疾病政策，可应要求提供。政策应涵盖食品员工、有条件员工、PIC 及向监管机构报告的合规要求。

- 症状：腹泻、呕吐、发烧的喉咙痛、黄疸以及感染的伤口或割伤。
- 诊断：诺罗病毒、甲型肝炎、志贺氏菌属、伤寒、非伤寒沙门氏菌和 STEC。
- 症状或疾病缓解后，排除/限制并恢复。

呕吐和腹泻事件反应

食品场所必须制定员工在呕吐物或粪便排放到场所表面时遵循的书面程序。这些程序必须明确采取措施，最大限度地减少员工、消费者、食品及表面的污染传播和暴露。

经理总结：事件发生前必须有书面程序。

Mark Bakos and Associates

第二章 快速回顾

记住	为什么重要
PIC 存在并积极管理风险	监督是一种持续的控制，而不仅仅是检查日的活动。
员工报告症状、诊断和暴露情况	早期举报允许在食物被污染前排除或限制。
正确洗手，并在正确的时间	手部是污染的重要途径。
除非有批准的程序，否则禁止徒手接触 RTE 食物	在手和即食食品之间形成一道屏障。
安全处理封闭式员工饮料	既能保证水分，又能保护食物和与食物接触的物品。
书面疾病和污染事件程序	对疾病和体液事件提供一致的反应。

章节末选择题评测

选择最佳答案。问题基于 2026 年 FDA 食品规范第 2 章。

1. 通常谁负责确保负责人在所有运营时间内都在场？

- A. 设备供应商
- B. 许可证持有人
- C. 客户
- D. 害虫防治操作员

2. PIC 在检查中展示食品安全知识的一种方式是什么？

- A. 展示餐厅广告
- B. 当前检查中没有优先事项违规
- C. 在餐饮服务行业工作了一年
- D. 发布菜单

3. 认证食品保护经理通过通过属于哪种类型的项目的测试来展示其能力？

- 答：认证项目
- B. 忠诚度计划
- C. 仅限学徒制
- D. 供应商指导

Mark Bakos and Associates

4. 哪种活动属于主动管理控制？

- A. 等待检查员发现问题
- B. 定期监控员工洗手情况
- C. 允许任何传递，无论来源如何
- D. 忽略冷却温度

5. 食品员工必须向 PIC 报告哪些症状？

- 答：呕吐
- B. 运动后轻微肌肉酸痛
- C. 一个完全保护好的纸割伤
- D. 长时间班次后的疲劳

6. 第二章列出的六种需报告诊断中，哪一种是？

- 答：流感
- 诺如病毒 B.
- C. 普通感冒

- D. 季节性过敏

7. 有呕吐或腹泻的食品员工通常必须:

- A. 晋升
- B. 排除
- C. 仅负责烹饪
- D. 允许戴手套工作

8. 在服务高度易感人群的场所工作的无症状员工, 被诊断为诺如病毒, 通常包括:

- 答: 排除
- B. 允许正常工作
- C. 仅负责接收
- D. 免于报告

9. 无症状员工被诊断为非伤寒沙门氏菌, 通常如下:

- 答: 受限
- B. 自动清除
- C. 必须仅处理生肉
- D. 免于报告

10. 在服务高度易感人群的设施中工作的喉咙痛和发烧食品员工通常包括:

- 答: 排除
- B. 给了新围裙
- C. 允许准备 RTE 食物
- D. 只需戴手套

Mark Bakos and Associates

11. 食品员工若有未覆盖且正在引流的感染伤口, 通常如下:

- 答: 受限
- B. 自动认证
- C. 允许徒手触摸 RTE 食物
- D. 免于第 2 章

12. 当食品员工出现以下情况时, PIC 必须通知监管机构:

- 答: 黄疸
- B. 佩戴素色结婚戒指
- C. 用经批准的密封杯喝水
- D. 佩戴发束

13. 整体洗手程序至少需要持续多久?

- 答: 5 秒
- B. 10 秒
- 约 20 秒

- D. 60 秒

14. 洗手过程中，手和手臂至少被用力摩擦：

- 答：2-3 秒
- B. 5 秒
- 约 10-15 秒
- D. 30-45 秒

15. 食品员工什么时候必须洗手？

- A. 在做食物任务戴手套之前
- B. 只有在班次开始时才会这样
- C. 只有在检查员在场时
- D. 只有处理好钱之后

16. 餐饮员工在哪里可以正确洗手？

- 答：食物准备槽
- B. 洗碗槽
- C. 指定洗手槽
- D. 拖把水槽

17. 手工消毒剂最好描述为：

- A. 替代洗手
- B. 必须仅用于手部，且在适用时按需清洁
- C. 用完厕所后用肥皂的替代品
- D. 用于洗涤农产品的化学品

18. 在处理暴露食物时，可以佩戴假指甲：

- A. 它们颜色鲜艳
- B. 完好无损且维护良好的手套需佩戴
- C. 员工是经理
- D. 班次不到四小时

19. 第二章特别允许在准备食物时佩戴哪些首饰？

- 答：手镯
- B. 观看
- C. 普通戒指，如结婚戒指
- D. 多重石环

20. 食品员工必须穿着干净的外衣，主要目的是：

Mark Bakos and Associates

- 答：与装饰相匹配
- B. 防止污染
- C. 确定职位名称
- D. 降低工资成本

21. 食品员工在工作站内可使用封闭饮料容器饮用：

- A.容器的操作是为了防止污染
- B.这饮料很烫
- C. 饮品仅含水
- D. 员工正在休息

22. 持续咳嗽导致口鼻分泌物的食品员工不得与以下人员合作：

- A. 暴露的食物和清洁的食物接触物品
- B. 办公室文书工作
- C. 仅密封运输纸箱
- D. 打卡

23. 员工在接触暴露食物时，手指上必须贴有不透水绷带：

- 答：已移除
- B. 戴着一一次性手套
- C. 只涂了鲜艳的颜色
- D. 满身珠宝

24. 头发束缚的主要目的是：

- A. 防止毛发接触暴露的食物和受保护物品
- B. 让员工保持温暖
- C. 识别管理层
- D. 更换洗手

25. 在第二章规定中，当必须洗手时，哪种情况是允许的动物接触？

- A.任何员工都可以抚摸顾客的动物
- B.食品员工可能会照顾他们的服务动物
- C. 员工可以带宠物进入食品准备区
- D. 员工可在摆盘前接触任何动物

26. 书面员工疾病政策必须涵盖哪类症状？

- A. 呕吐、腹泻、发烧喉咙痛、黄疸以及感染的伤口/割伤
- B. 仅有头痛和背痛
- C. 仅限季节性过敏
- D. 仅限晕动症

27. 书面员工疾病政策必须包含哪种诊断？

- 诺如病毒
- B. 香港脚
- 偏头痛
- D. 高血压

28. 关于呕吐和腹泻事件的书面程序必须重点关注：

- 答：赛后营销
- B. 减少污染和暴露的扩散
- C. 调整菜单价格
- D. 每案均关闭业务 30 天

29. 关于徒手接触即食食品的哪条声明最能体现 PIC 职责？

- A. 这始终是必需的
- B. 员工应通过使用合适的餐具防止此类情况，除非有经批准的替代方案
- C. 只要手看起来干净，就是允许的
- D. 只允许在午餐时间使用

30. 哪种说法最能描述员工健康报告的目的？

- A. 惩罚员工
- B. 以便管理降低食源性疾病传播风险
- C. 用来替代清洁和消毒
- D. 确定员工工资

Mark Bakos and Associates

答案

第 1-10 题	第 11-20 题	第 21-30 题
1. B	11. A	21. A
2. B	12. A	22. A
3. A	13. C	23. B
4. B	14. C	24. A
5. A	15. A	25. B
6. B	16. C	26. A
7. B	17. B	27. A
8. A	18. B	28. B
9. A	19. C	29. B
10. A	20. B	30. B

来源与培训用途

主要来源：美国食品药品监督管理局，2026 年食品规范，第 2 章——管理与人员，第 23-44 页。本教材对学生教学第 2 章的要求进行了意译和整理。请参阅官方食品规范及相关监管机构以了解具体法规语言和司法管辖区特定要求。

FDA 食品规范 2026 是一个示范规范。采纳和执行方式可能因州、地方、部落、领地和联邦管辖区而异。

Mark Bakos and Asssociates