

# 食品规范情况说明书 (10)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR

### 333-150-0000, 第 3-304.15 章

(A) 如果使用, 一次性手套只能用于一项任务, 如处理即食食品或生动物性食品, 不得用于其他目的, 并在损坏或弄脏或操作中中断时丢弃。<sup>P</sup>

(E) 禁止在食品服务机构使用乳胶手套。

### 公共卫生原因:

用于接触即食食品的手套被定义为“器具”, 必须满足与器具结构、妥善维修、清洁和储存相关的适用要求。

病原体可以从表面未清洁和消毒的器具转移到食品中。消费者或员工也可能直接或间接通过用过的餐具或食品容器传播病原体。

一些致病微生物可以在体外存活相当长的一段时间。直接或间接接触未清洁和消毒表面的食品容易受到此类污染。

## 正确使用手套

手套可以在手和食品之间形成屏障, 有助于确保食品安全。但如果使用不当, 它们容易像脏手一样污染食品。

教会所有食品从业人员在戴手套之前和更换新手套时洗手。要取下手套, 请抓住袖口, 然后从里向外剥离手指。避免接触手套的任何其他部分。

确保手套合适。手套的尺寸是佩戴安全和舒适的重要因素。选择正确的尺寸, 从“小”到“超大”。手套太大戴不住, 太小又容易撕裂。

购买一次性手套时, 确保手套由食品级材料制成。禁止在食品服务中使用乳胶制成的手套。

以下情况下, 您应该更换手套:

- 弄脏或破裂
- 开始其他任务之前
- 连续使用期间至少每四小时一次
- 处理生动物性食品后
- 处理熟食或即食食品之前

切勿清洗和重复使用一次性手套。

手套应针对特定任务 - 用于一项食品处理任务并丢弃。



手套是避免徒手接触即食食品的众多选择之一

有关正确使用手套的培训信息, 请参阅: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.