

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 10

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-304.15

(A) Dacă se utilizează, mănușile de unică folosință acestea se utilizează pentru o singură sarcină, cum ar fi lucrul cu alimente gata pentru consum sau cu alimente de origine animală crude, nu trebuie utilizate în niciun alt scop și trebuie aruncate când se deteriorează sau se murdăresc sau când apar întreruperi în timpul unei operațiuni. ^P

(E) Utilizarea mănușilor de latex în unitățile alimentare este interzisă.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Mănușile utilizate pentru a atinge alimentele gata pentru consum sunt definite drept „ustensile” și trebuie să îndeplinească cerințele aplicabile aferente materialului ustensilei, stării corespunzătoare, curățării și depozitării acesteia.

Agenții patogeni pot fi transferați pe alimente de pe ustensilele care au fost depozitate pe suprafețe care nu au fost curățate și igienizate. De asemenea, se pot transmite și de către consumatori sau angajați direct sau indirect de pe vesela utilizată sau de pe recipientele de alimente.

Unele microorganisme patogene supraviețuiesc în afara corpului perioade importante de timp. Alimentele care intră în contact direct sau indirect cu suprafețele care nu sunt curățate și igienizate pot fi foarte ușor contaminate.

Utilizarea corectă a mănușilor

Mănușile pot menține mâncarea sigură, creând o barieră între mâini și mâncare. Însă dacă nu sunt utilizate corect, pot contamina mâncarea la fel de ușor ca mâinile murdare.

Instruiți toți lucrătorii din domeniul alimentară să se spele pe mâini înainte de a-și pune mănușile sau când le schimbă cu o pereche nouă. Pentru a da jos mănușile, prindeți-le de manșetă și scoateți-le din interior spre exterior, peste degete. Evitați să atingeți orice altă parte a mănușii.

Asigurați-vă că mănușa are dimensiunea corectă. Mărimea mănușii este importantă pentru siguranță și confort. Selectați mărimea corectă, de la mică la foarte mare. Mănușile care sunt prea mari cad de pe mâini și cele prea mici se rup sau agăță ușor.

Atunci când cumpărați mănuși de unică folosință, asigurați-vă că sunt fabricate din materiale de calitate alimentară. Utilizarea mănușilor din latex este interzisă în serviciile alimentare.

Trebuie să schimbați mănușile:

- Imediat ce se murdăresc sau se rup
- Înainte de a începe o altă activitate
- Cel puțin o dată la patru ore, dacă le utilizați în mod continuu
- După ce manipulați produse de origine animală crude și
- Înainte de a manipula alimente gătită sau gata pentru consum

Nu spălați și nu reutilizați niciodată mănușile de unică folosință.

Mănușile trebuie să fie specifice sarcinii – utilizate pentru o sarcină de manipulare a alimentelor și apoi aruncate.



Mănușile sunt una dintre NUMEROASELE opțiuni pentru a evita contactul mâinilor goale cu alimentele gata pentru consum

Pentru informații și instrucțiuni privind utilizarea corectă a mănușilor, accesați: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.