

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 1

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

الحد من الملامسة باليدين مباشرة

يجب عليك تغيير القفازات في الأوقات التالية:

- بمجرد اتساخها أو تمزقها
- قبل بدء مهمة مختلفة
- بعد مناولة اللحم النيء، أو الأسماك، أو الدواجن وقبل مناولة الأطعمة الجاهزة للأكل



تعد القفازات واحدة من عدد كبير من الخيارات المستخدمة لتجنب ملامسة الأطعمة الجاهزة باليدين مباشرة

يحظر غسل القفازات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة وإعادة استخدامها.

يجب عدم استخدام القفازات المطاطية، حيث إن مسببات الحساسية من القفازات قد تنتقل إلى الطعام وتتسبب في رد فعل تحسسي لدى بعض الأفراد.

من الممكن أن ينشر العاملون في مجال الأغذية الأمراض في بيئة تقديم الأطعمة عند ملامسة الأطعمة الجاهزة للأكل بأيديهم مباشرة.

تُعرف الأطعمة الجاهزة للأكل بأنها الأطعمة التي لا تحتاج لأية تجهيزات إضافية قبل تناولها، ويشمل هذا التعريف الفاكهة والخضراوات الطازجة والمغسولة والمقطعة، والأطعمة التي لا تحتاج لأي طهي إضافي مثل الشطائر، والسلطة، والخبز. يجب على العاملين في مجال الأغذية استخدام أدوات المائدة عند مناولة الأطعمة الجاهزة للأكل، بدلاً من استخدام اليدين مباشرة.

تتضمن أدوات المائدة المناسبة:

- المناديل الورقية الصالحة للاستخدام مع الأطعمة
- الماسكات
- الشوك وأدوات التقديم الأخرى
- المغارف
- القفازات غير المطاطية المخصصة للاستخدام مرة واحدة

لا تعد المكونات التي تستخدم بشكل حصري في منتجات الأغذية التي تطهى لاحقاً بشكل كامل، مثل البييتزا، بمثابة أطعمة جاهزة للأكل ويمكن التعامل معها باليد مباشرة.

لا تحل القفازات والواقيات الأخرى محل غسل اليدين.

يجب دائماً غسل اليدين قبل ارتداء القفازات وعند تغييرها بزوجين جديدين.

الفصل 301.11-3 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

(A) يلتزم الموظفون العاملون في مجال الأغذية بغسل أيديهم على النحو المحدد في المادتين 301.12-2 و 301.13-2.

(B) يلتزم الموظفون العاملون في مجال الأغذية بالحد من ملامسة الأطعمة بأيديهم مباشرة وباستخدام الأدوات المناسبة مثل المناديل الورقية الصالحة للاستخدام مع الأطعمة، أو المغارف، أو ماسكات الطعام، أو القفازات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة، أو أدوات التوزيع. بند ذو أولوية/بند أساسي ذو أولوية

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تتضمن العوامل الثلاثة المهمة في قواعد الأغذية الصادرة عن إدارة الغذاء والدواء الأمريكية والمحددة لتقليل الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية والتي تتم العدوى بها عبر المسار الشرجي-الفموي: استبعاد/حظر عمال الأغذية المرضى؛ وغسل اليدين على النحو المناسب؛ وحظر ملامسة الأطعمة الجاهزة للأكل ملامسة مباشرة بدون قفازات. يعد كل عامل من هذه العوامل غير كافٍ للإصابة إذا ما ظهر على نحو منفرد وقد لا يكون فعالاً فيها. ومع ذلك، عند اجتماع هذه العوامل الثلاثة وحدثها في آن معا يمكن التحكم في انتقال الأمراض التي تتم العدوى بها عبر المسار الشرجي-الفموي. تلتزم ولاية أوريغون العاملين في مجال الأغذية بتقليل ملامسة الأطعمة على نحو مباشر بدون قفازات، ولكنها ممارسة غير محظورة حتى الآن، غير إنه تجدر ملاحظة أن غسل اليدين جيداً بالماء والصابون العادي، قد لا يعد إجراءً فعالاً في حد ذاته لمنع انتقال الميكروبات المرضية عند ملامسة الأطعمة الجاهزة للأكل باليد مباشرة.