

# 식품공전 요약서 #10

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 올바른 장갑 사용

### OAR 333-150-0000, 3장-304.15

(A) 일회용 장갑을 사용하는 경우 즉석섭취(RTE) 식품을 다루 때 또는 가열 조리되지 않은 생동물성 식품을 취급하는 작업과 같이 한 가지 작업에만 일회용 장갑을 사용해야 하며, 장갑을 다른 용도로 사용하지 않고, 장갑이 손상되거나 더러워졌을 때 또는 작업 시 다른 일이 생겨 중간에 멈추는 경우 장갑을 폐기해야 합니다.<sup>1</sup>

(E) 식품 서비스 시설에서 라텍스 장갑을 사용하는 것은 금지되어 있습니다.

### 공중 보건의 근거:

즉석섭취(RTE) 식품을 만질 때 사용하는 장갑은 "식기 구"로 정의되며 식기구 구성, 양호한 수리 상태, 세척 및 보관과 관련해 해당 요건을 반드시 충족해야 합니다.

병원체는 세척 및 살균 처리하지 않은 표면에서 보관한 식기구로부터 식품으로 옮겨질 수 있습니다. 또한 소비자나 근로자로부터 직접 전염되거나, 사용한 식기나 식품 보관 용기에서 간접적으로 전염될 수 있습니다.

일부 병원성 미생물은 신체 밖에서 상당 기간 동안 생존합니다. 깨끗하지 않고 살균되지 않은 표면과 직간접적으로 접촉하는 식품은 이러한 오염에 취약합니다.

장갑은 손과 식품 사이에 장벽을 형성해 식품을 안전하게 보관하는 데 도움이 됩니다. 그러나 장갑을 제대로 사용하지 않으면 더러운 손과 마찬가지로 식품을 쉽게 오염시킬 수 있습니다.

모든 식품 근로자에게 장갑을 착용하기 전과 새 장갑으로 교체할 때 손을 씻도록 교육하십시오. 장갑을 벗으려면 장갑 소매 부분을 잡고 손가락 위로 안쪽에서부터 바깥쪽으로 벗겨냅니다. 그외 장갑의 다른 부분은 만지지 마십시오.

장갑은 딱 맞는 것으로 착용하십시오. 안전하고 편안한 착용을 위해 장갑 사이즈는 중요합니다. 소형 사이즈부터 특대 사이즈 중에서 올바른 사이즈를 선택하십시오. 너무 큰 장갑은 착용 시 흘러내리며 너무 작은 장갑은 쉽게 찢어지거나 뜯어집니다.

일회용 장갑을 구입할 때는 식품 등급 소재로 제작된 제품인지 확인하십시오. 라텍스 장갑은 식품 서비스에 사용할 수 없습니다.

다음과 같은 경우에는 장갑을 교체해야 합니다.

- 장갑이 더러워지거나 찢어지는 즉시
- 다른 작업을 시작하기 전에
- 지속적으로 사용하는 경우 최대 4시간마다
- 가열 조리되지 않은 생동물성 제품을 다룬 후

- 조리된 식품 또는 즉석섭취(RTE) 식품을 다루기 전에

**절대 일회용 장갑을 찢어서 재사용하지 마십시오.**

장갑은 작업별로 따로 사용해야 합니다. 한 가지 식품을 다루는 작업에 사용한 후에 폐기하십시오.



장갑은 즉석섭취(RTE) 식품과 맨손 접촉을 피하기 위한 많은 선택지 중 하나입니다.

올바른 장갑 사용에 대한 교육 정보는 다음 사이트를 참고하십시오.  
<http://www.foodhandler.com/training.cfm>