

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #10

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, บทที่ 3-304.15

(A) ถุงมือแบบใช้ครั้งเดียวถูกใช้เพื่องานเดียวเท่านั้น เช่น การทำงานกับอาหารพร้อมรับประทานหรือกับอาหารสัตว์ดิบ จะไม่ใช่เพื่อวัตถุประสงค์อื่น และทั้งเมื่อถุงมือได้รับความเสียหายหรือสกปรกหรือเมื่อมีการหยุดชะงักในการทำงาน P

(E) ห้ามใช้ถุงมือยางในสถานประกอบการด้านอาหาร

### เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ถุงมือที่ใช้ในการสัมผัสอาหารพร้อมรับประทานถูกนิยามว่าเป็น "อุปกรณ์ครัว" และต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอุปกรณ์ครัว การซ่อมแซมที่ดี การทำความสะอาด และการเก็บรักษา

เชื้อโรคสามารถถ่ายโอนไปยังอาหารจากอุปกรณ์ครัวที่ถูกเก็บไว้บนพื้นผิวที่ยังไม่ได้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ลูกค้าหรือพนักงานอาจส่งต่อสิ่งเหล่านี้โดยตรงหรือโดยอ้อมจากเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารหรือภาชนะบรรจุอาหารที่ใช้แล้ว

จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคบางชนิดสามารถดำรงอยู่ภายนอกร่างกายได้เป็นระยะเวลานาน อาหารที่สัมผัสโดยตรงหรือโดยอ้อมกับพื้นผิวที่ไม่สะอาดและไม่ผ่านการฆ่าเชื้ออาจเกิดการปนเปื้อนดังกล่าวได้

## การใช้ถุงมืออย่างเหมาะสม

ถุงมือสามารถช่วยรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดยการสร้างเกราะป้องกันระหว่างมือกับอาหาร แต่ถ้าใช้ไม่ถูกวิธีก็สามารถปนเปื้อนอาหารได้ง่ายพอ ๆ กับมือที่สกปรก

อบรมพนักงานด้านอาหารทุกคนให้ล้างมือก่อนสวมถุงมือและเมื่อเปลี่ยนเป็นคู่มือ ในการถอดถุงมือ ให้จับถุงมือบริเวณข้อมือแล้วลอกด้านในออกไปทางนิ้วของคุณ หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนอื่นของถุงมือ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวมถุงมือขนาดพอดี ขนาดถุงมือมีความสำคัญต่อความปลอดภัยและความสะดวกสบาย เลือกขนาดที่ถูกต้องจากเล็กไปใหญ่ พิเศษ ถุงมือที่ใหญ่ไปจะไม่พอดีมือที่เล็กเกินไปจะขาดหรือฉีกขาดง่าย

เมื่อซื้อถุงมือแบบใช้แล้วทิ้ง ต้องแน่ใจว่าถุงมือทำจากวัสดุเกรดอาหาร ห้ามใช้ถุงมือยางในการบริการอาหาร

คุณควรเปลี่ยนถุงมือเมื่อ:

- ทันทีที่ถุงมือเปื้อนหรือฉีกขาด
- ก่อนเริ่มงานอื่น
- อย่างน้อยทุก ๆ สี่ชั่วโมงระหว่างการใช้งานอย่างต่อเนื่อง
- หลังจากจัดการผลิตภัณฑ์จากสัตว์ดิบและ
- ก่อนหยิบจับอาหารปรุงสุกหรือพร้อมรับประทาน

ห้ามซักและนำถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งมาใช้ซ้ำ

ถุงมือควรเป็นแบบเฉพาะงาน - ใช้สำหรับงานจัดการอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งและทิ้ง



ถุงมือเป็นหนึ่งในทางเลือกมากมายในการหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารพร้อมรับประทานด้วยมือเปล่า

สำหรับข้อมูลการฝึกอบรมเกี่ยวกับการใช้ถุงมืออย่างเหมาะสม โปรดดูที่: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.