

Інформаційний бюлетень №10 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-304.15

(A) Якщо одноразові рукавички застосовуються, їх слід використовувати лише для одного завдання, наприклад, для роботи з готовою до вживання їжею або з сировою їжею тваринного походження, не використовуючи їх для інших цілей і викидаючи, якщо вони пошкоджені або забруднені, або коли виникають перерви в роботі.⁹

(E) Використання латексних рукавичок у закладах громадського харчування заборонено.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Рукавички, які використовуються під час торкання готової до вживання їжі, визначаються як «приладдя» і мають відповідати застосовним вимогам щодо конструкції приладдя, належного ремонту, чищення та зберігання.

Патогени можуть потрапити в їжу з приладдям, яке зберігалось на поверхнях, які не були очищені та дезінфіковані. Вони також можуть передаватися споживачами або працівниками безпосередньо або опосередковано через використаний столовий посуд або харчові контейнери.

Деякі патогенні мікроорганізми виживають поза організмом протягом значного періоду часу. Їжа, яка входить у прямий чи опосередкований контакт із брудними і не продезінфікованими поверхнями, піддається такому забрудненню.

Правильне використання рукавичок

Рукавички можуть допомогти зберегти їжу безпечною, створюючи бар'єр між руками та їжею. Але якщо ними не користуватися належним чином, вони можуть забруднити їжу так само легко, як і брудні руки.

Навчіть усіх працівників закладу харчування мити руки перед надяганням рукавичок і перед заміною на нову пару. Щоб зняти рукавички, візьміть їх за манжету та зніміть на пальці навиворіт. Уникайте торкання будь-якої іншої частини рукавички.

Переконайтеся, що рукавички відповідають вашому розміру й належним чином сидять на руці. Розмір рукавичок важливий для безпеки та комфорту. Виберіть правильний розмір від маленького до дуже великого. Завеликі рукавички не тримаються на руках, а ті, які занадто малі, легко порвуться.

Купуючи одноразові рукавички, переконайтеся, що вони виготовлені з матеріалів, придатних для харчових продуктів. Рукавички з латексу заборонено використовувати в закладах громадського харчування.

Варто змінити рукавички:

- як тільки вони забрудняться або порвуться
- перед початком виконання іншого завдання
- принаймні кожні чотири години під час постійного використання
- після обробки сирих продуктів тваринного походження та
- перед обробкою приготованої або готової до вживання їжі

Ніколи не мийте й не використовуйте повторно одноразові рукавички.

Рукавички мають бути призначені для конкретного завдання — використовуватися для однієї роботи з їжею та викидатися.



Рукавички є одним із БАГАТЬОХ способів уникнути контакту голих рук із готовою до вживання їжею

Навчальну інформацію щодо правильного використання рукавичок див.: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.