

フードコード・ファクトシート #1

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター3-301.11

(A) 食品に携わる従業員は、§ § 2-301.12および2-301.13に基づいて規定されているように、手を洗うこととします。

(B) 食品に携わる従業員は、素手で食品の取扱いを最小限に抑え、デリティッシュ (deli tissue)、ゴムべら、トング、使い捨て手袋、小出し装置など適切なキッチン用具を使用します。^{P/PF}

公衆衛生上の理由：

ふん口経路を通じて伝染する食品媒介疾患の削減についてのFDA (米国食品医薬品庁) のフードコード (Food Code) に規定されている3つの重大な要素には、病気を患う食品従事労働者の排除/制限、適切な手の洗淨、調理済み食品について、素手による取扱いの禁止が含まれます。こうした要素のそれぞれは、別々に実践するだけでは不十分であり、効果的ではないと考えられます。ただし、3つすべての要素を組み合わせ、適切に実践することで、ふん口経路の病原菌の伝染を抑制することができます。オレゴン州では、食品従事労働者が素手で食品を取り扱うことを最小限に抑えるよう義務付けていますが、現時点では、禁止とはされていません。しかし、調理済み食品を手で直に取り扱うことによる、病原性微生物の伝染を防ぐには、普通石けんと水による適切な手洗いだけでは、十分な措置とはいえないことに留意しておくべきです。

素手による接触の最小化

食品従事労働者は、調理済み食品を手で扱うことで、食品サービス環境下で病気を拡散してしまう可能性があります。

調理済み食品というのは、提供前にさらなる加熱や調理を必要としない食品です。こうした食品には、生の、洗われた、およびカットされた果物や野菜、そして、サンドイッチ、サラダ、パンのような、追加の調理を必要としない食品が含まれます。食品従事労働者は、調理済み食品を扱う際は、素手ではなくキッチン用具を使用しなければなりません。

適切なキッチン用具に含まれるもの：

- デリティッシュ (Deli tissue)
- トング
- フォークやその他のサーブ器具
- ゴムべら
- 非ラテックス使い捨て手袋

ピザなどの、後々で完全調理される食品にのみ用いられる材料は、調理済み食品とは考えられず、素手での取扱いが可能と考えられます。

手袋やその他のバリアは手洗いの代用とは成りません。

手袋を着用する前や新しい手袋に交換する際は常に手洗いを行ってください。

以下のタイミングで手袋を交換する必要があります。

- 手袋が汚れた、または破れた時点
- 違う作業に着手する前
- 生の肉、魚、または鶏肉を取り扱った後、および調理済み食品を取り扱う前



手袋は、調理済み食品に素手で触れるのを避けるための、たくさんある選択肢の1つです

使い捨て手袋は洗ったり再利用しないでください。

ゴム手袋は使用しないでください。手袋のアレルゲンが食品に移って、人によってはアレルギー反応を引き起こすことがあります。