

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 1

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ພາກທີ 3-301.11

(A) ພະນັກງານຂາຍອາຫານຕ້ອງວາງມືດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ ສຸຂໍ້ 2-301.12 ແລະ 2-301.13.

(B) ພະນັກງານຂາຍອາຫານຕ້ອງຫຼຸດຜ່ອນການສຳຜັດອາຫານດ້ວຍມືເປົ່າ ແລະ ຕ້ອງນຳໃຊ້ອຸປະກອນເຊັ່ນ ແຜ່ນອະນາໄມແບບປຽກ, ຕະຫຼົວ, ເຫຼັກຄີບ, ຖົງມື, ຫຼື ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວ.^{PIPI}

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ບັດໃຈຫຼັກສາມຢ່າງທີ່ເພີ່ມລະບາກ່ຽວກັບກົດລະບຽບອາຫານ FDA ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານຜ່ານການສຳຜັດທາງອາຈົມ-ປາກ ລວມເຖິງ: ການຫ້າມ/ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ພະນັກງານທີ່ເຈັບປ່ວຍຍ້ອນອາຫານ; ການວາງມືທີ່ເໝາະສົມ; ແລະ ການບໍ່ສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມກິນ. ແຕ່ລະບັດໃຈເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນຍັງບໍ່ພຽງພໍເພື່ອຕ້ອງມີການປະຕິບັດດ້ວຍຕົນເອງ ແລະ ອາດຈະບໍ່ມີປະສິດທິຜົນ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ເມື່ອບັດໃຈທັງສາມນີ້ລວມເຂົ້າກັນແລະ ມີການປະຕິບັດທີ່ຖືກຕ້ອງ, ການຖ່າຍເທເຊັ່ນອາດຕິດຕໍ່ກໍສາມາດຄວບຄຸມໄດ້. ລັດ ໄອເຣກອນແມ່ນຕ້ອງການໃຫ້ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໃນຂະແໜງອາຫານຫຼຸດຜ່ອນການສຳຜັດອາຫານດ້ວຍມືເປົ່າ, ແຕ່ກໍບໍ່ໄດ້ເປັນສິ່ງທີ່ຕ້ອງຫ້າມໃນເວລານີ້. ແຕ່ມັນສຳຄັນທີ່ຕ້ອງຈື່ໄວ້ວ່າການວາງມືທີ່ຖືກຕ້ອງດ້ວຍສະບູ ແລະ ນຳ, ອາດຈະບໍ່ແມ່ນການປ້ອງກັນທີ່ພຽງພໍໃນການປ້ອງກັນຕົນເອງຈາກການຖ່າຍເທເຊັ່ນອາດຈະຊີ້ບູຜ່ານມືທີ່ສຳຜັດໂດຍກົງກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ.

ຫຼຸດຜ່ອນການສຳຜັດອາຫານດ້ວຍມືເປົ່າ

ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໃນຂະແໜງອາຫານສາມາດແຜ່ລະບາດການເຈັບປ່ວຍໃນສະພາບແວດລ້ອມຂອງການບໍລິການອາຫານເມື່ອມືຂອງເຂົາເຈົ້າສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ.

ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານແມ່ນປະເພດທີ່ບໍ່ໄດ້ກຳນົດການກະກຽມເພີ່ມເຕີມກ່ອນທີ່ຈະຖືກບໍລິການ. ສິ່ງນີ້ລວມເຖິງໝາກໄມ້ ແລະ ໝາກໄມ້ສົດ, ລ້າງ ແລະ ປາດ, ແລະ ອາຫານທີ່ບໍ່ຕ້ອງການການປຸງແຕ່ງເພີ່ມເຕີມເຊັ່ນ: ແຊນວິດ, ອຳຜັກ ແລະ ເຂົ້າໜົມບັງ. ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໃນຂະແໜງອາຫານຄວນນຳໃຊ້ອຸປະກອນເມື່ອສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ, ແທນທີ່ຈະໃຊ້ມືເປົ່າ.

ອຸປະກອນທີ່ເໝາະສົມລວມມີ:

- ເຈັຍອະນາໄມແບບປຽກ
- ເຫຼັກຄີບ
- ສ້ອມ ແລະ ອຸປະກອນບໍລິການອື່ນໆ
- ຕະຫຼົວ
- ຖົງມືທີ່ບໍ່ແມ່ນຢາງທີ່ນຳໃຊ້ເທື່ອດຽວ

ຖົງມື ແລະ ເຄື່ອງປ້ອງກັນອື່ນໆບໍ່ສາມາດປ່ຽນແທນການລ້າງມື.

ລ້າງມືຂອງທ່ານເລື້ອຍໆກ່ອນທີ່ຈະສວມໃສ່ ແລະ ປ່ຽນຖົງມືໃໝ່.

ທ່ານຄວນປ່ຽນຖົງມືຕາມເວລາດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ທັນທີເມື່ອສຳຜັດກັບດິນ ຫຼື ຈີກຂາດ
- ກ່ອນທີ່ຈະເລີ່ມວຽກອື່ນ
- ພາຍຫຼັງຈາກຈັບຊິນດິບ, ປາ, ຫຼື ຊິ້ນສັດປີກ ແລະ ກ່ອນຈັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ



ຖົງມືແມ່ນໜຶ່ງໃນຫຼາຍໆທາງເລືອກເພື່ອຫຼີກຫຼ່ຽງການສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ

ຫ້າມລ້າງ ຫຼື ນຳໃຊ້ຖົງມືທີ່ຖືມແລ້ວ.

ຄວນໃຊ້ຖົງມືຢ່າງ, ຍ້ອນວ່າສານກໍອາການແຜ່ອາດຈະຕົກຄ້າງຢູ່ໃນອາຫານ ແລະ ເຮັດໃຫ້ມີອາການແຜ່ສຳລັບບາງຄົນ.