

Інформаційний бюлетень №1 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 3-301.11

(А) Працівники закладу харчування повинні мити руки, як зазначено в §§ 2-301.12 і 2-301.13.

(В) Працівники закладу харчування повинні звести до мінімуму контакт голих рук з їжею та використовувати відповідне приладдя, таке як крафт-папір для пакування харчових продуктів, лопатки, щипці, одноразові рукавички або обладнання для роздачі. ^{PR1}

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Три критичні фактори, описані в Кодексі харчових продуктів Управління з санітарного нагляду за якістю харчових продуктів та медикаментів США (FDA) для зменшення захворювань харчового походження, що передаються фекально-оральним шляхом, включають: виключення/ обмеження доступу хворих працівників до закладу харчування; правильне миття рук; і уникнення будь-якого контакту голими руками з готовою до вживання їжею. Окреме застосування кожного з цих факторів є недостатнім заходом безпеки і може бути не-ефективним. Однак, коли всі три фактори застосовуються разом та використовуються належним чином, передачу фекально-оральних патогенів можна контролювати. Адміністрація штату Орегон вимагає від працівників закладів харчування мінімізувати контакт голих рук з їжею, але наразі це не заборонено. Але важливо зазначити, що правильне миття рук звичайним милом і водою не може бути саме по собі достатнім заходом безпеки для запобігання передачі патогенних мікробів через прямий контакт рук із готовою до вживання їжею.

Зведення до мінімуму контакту з голими руками

Працівники закладу харчування можуть поширювати захворювання в середовищі громадського харчування через безпосередній контакт рук із готовою до вживання їжею.

Готова до вживання їжа — це продукти, які не потребують додаткового приготування перед подаванням. До них відносяться сирі, вимиті та нарізані фрукти та овочі, а також продукти, які не потребують додаткового приготування, такі як бутерброди (сендвічі), салати та хліб. Під час роботи з готовою до вживання їжею працівники закладу харчування повинні користуватися відповідним приладдям, а не голими руками.

До придатного приладдя відносяться:

- крафт-папір для пакування харчових продуктів
- щипці
- виделки та інше приладдя для сервірування
- лопатки
- одноразові рукавички без латексу

Інгредієнти, які використовуються виключно в харчових продуктах, які згодом підлягають обробці та перетворюються у повністю готовий до вживання виріб, наприклад, піцца, не вважаються готовими до вживання, і під час роботи з ними допускається використання голих рук.

Використання рукавичок та інших бар'єрних засобів захисту не замінює миття рук.

Завжди мийте руки перед тим, як надягати рукавички та під час їхньої заміни на нові.

Ви повинні міняти рукавички в наступних випадках:

- як тільки вони забрудняться або порвуться
- перед початком виконання іншого завдання
- після роботи з сирим м'ясом, рибою або птицею та перед роботою з готовою до вживання їжею



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

Ніколи не мийте й не використовуйте повторно одноразові рукавички.

Не слід використовувати латексні рукавички, оскільки алергени з рукавичок можуть переходити на їжу та викликати алергічну реакцію у деяких людей.