

# 食品法規資料概覽 #32

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 在臨時活動中禁止徒手接觸為 豁免作業

**OAR 333-150-0000、  
章節 1-201.10、食品機  
構的定義不包括：**

在下列情況下、準備或銷售無潛在危險的食品以供在活動中立即食用的機構或組織可豁免取得許可證的要求：

- 食品從業員不得徒手接觸無遮蔽的即食食品、而須使用適當的餐具、如熟食餐巾、鍋鏟、鉗夾、免洗手套或配餐設備

### 公眾健康理由：

FDA 食品法規中描述的減少通過糞口途徑傳播的食源性疾病之三個關鍵因素包括：排除/限制患病的食品從業員；正確地洗手；及切勿徒手接觸即食食品。這些因素單獨存在時皆不充分、並不得視作有效。然而、當這三個因素通通皆適當結合和利用時、糞口病原體的傳播則可以得到控制。俄勒岡州要求食品從業員應盡量減少徒手接觸食物、但目前仍未禁止。但重要的是請注意、使用普通肥皂和水適當地洗手、本身可能不足以防止病原微生物通過手部直接接觸即食食品而傳播。

最近的一項規則變化允許某些食品免於取得許可證、只要他們未徒手接觸即食食品即可。當食品在上桌前沒有經過額外的烹飪或加熱步驟時、便被視為即食食品。食品從業員的手接觸到即食食品時、可能會傳播疾病、因此需要餐具、屏障或手套。

**如果只提供沒有潛在危險的食品、在臨時活動中提供食品服務則無須許可證。**

沒有潛在危險的食物包括加冰的汽水、焦糖蘋果和曲奇餅。

食品從業員在處理即食食品時、必須使用廚具、而非徒手接觸食物。

合適的廚具器皿包括：

- 熟食餐巾
- 鉗夾
- 叉子和其他餐具
- 鍋鏟
- 非乳膠免洗手套

**不能以手套和其他屏障來代替洗手。**

如果您選擇使用免洗手套、戴手套前和換手套時、一律需要洗手。



**除了免洗手套、還有許多方法可  
以避免接觸食物**

以下情況必須更換手套：

- 一經弄髒或撕裂
- 在開始進行不同的作業之前
- 處理即食食品後

切勿清洗並重複使用免洗手套。