

食品规范情况说明书 (32)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

禁止在豁免业务的临时活动中徒手接触

OAR 333-150-0000, 第 1-201.10 章, 食品机构的定义不包括:

在以下情况下, 制备或销售非潜在危险食品以供在活动中立即食用的食品机构或组织可免于获得许可证:

- 食品从业人员不徒手接触暴露在外的即食食品, 而是使用合适的器具, 如熟食纸巾、小铲、夹子、一次性手套或灌装设备

公共卫生原因:

《FDA 食品规范》中描述的减少通过粪口途径传播的食源性疾病的三个关键因素包括: 排除/限制患病食品从业人员; 适当洗手; 不要徒手接触即食食品。当单独使用时, 这些因素中的每一个都不充分, 可能无效。但当这三个因素结合并正确使用, 便可控制粪口病原体的传播。俄勒冈州要求食品从业人员尽量减少徒手接触食品, 但目前并不禁止。但一定要注意, 用普通肥皂和水进行适当的洗手本身可能不是一种充分的干预措施, 无法防止通过手直接接触即食食品传播致病微生物。

最近一项条例变更允许某些食品免于获得许可, 只要不徒手接触即食食品。当食品在供应之前没有额外的烹饪或重新加热步骤时, 即被视为即食食品。食品从业人员的手接触到即食食品时会传播疾病, 因此需要器具、屏障或手套。

如果只供应非潜在危险食品, 临时活动中的食品服务可能不需要许可证。

非潜在危险食品包括加冰块的苏打水、焦糖苹果和饼干。

食品从业人员在处理即食食品时必须使用器具, 而不是徒手。

合适的器具包括:

- 熟食纸巾
- 夹子
- 叉子和其他餐具
- 小铲
- 一次性非乳胶手套

手套和其他屏障不能代替洗手。

如果您选择使用一次性手套, 请务必在戴上手套之前以及更换新手套时洗手。



除了一次性手套外, 还有许多避免接触食品的方法

在以下情况下, 您必须更换手套:

- 弄脏或破裂
- 开始其他任务之前
- 处理即食食品后

切勿清洗和重复使用一次性手套。