

खाद्य संहिताको तथ्य पाना #32

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

छुट कार्यहरूका लागि अस्थायी कार्यक्रमहरूमा नाङ्गो हातले छुन प्रतिबन्ध लगाउने

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 1-201.10, खाद्य प्रतिष्ठानको परिभाषामा निम्न समावेश हुँदैनन्:

निम्न कुराहरू भएमा कार्यक्रमहरूमा तत्कालीन उपभोगका लागि सम्भवत हानिकारक खाद्य वस्तुहरू तयार गरी बिक्री गर्ने प्रतिष्ठान वा संस्थालाई इजाजतपत्रबाट छुट दिइन्छ:

- खाद्य कर्मचारीहरूले नाङ्गो हातले अनावृत, खानका लागि तयार खाना नछोएमा र डेली टिस्यु, स्प्याटुला, चिम्टा, एकल-प्रयोगका पञ्जाहरू वा वितरण उपकरण जस्ता उपयुक्त भाँडाहरूको प्रयोग गरेमा

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

मलको माध्यमबाट मुखमा जाने रुटमार्फत सर्न खाद्यजन्य रोगलाई कम गर्नका लागि FDA खाद्य संहितामा व्याख्या गरिएका तीन महत्वपूर्ण कारक तत्वहरूमा निम्न पर्दछन्: बिरामी खाद्य कर्मचारीहरूलाई बहिष्कार गर्ने/ प्रतिबन्ध लगाउने; उचित तरिकाले हात धुने, खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई नाङ्गो हातले नछुने। स्वतन्त्र रूपमा उपयोग गर्दा तीमध्ये प्रत्येक कारक तत्वहरू अपर्याप्त हुन्छन् र प्रभावकारी नहुन सक्छन्। तर पनि, सबै तीनवटा कारकहरूलाई राम्ररी सम्मिलित र उपयोग गर्दा, मल-मौखिक रोगजनकहरू सर्न नियन्त्रण हुन सक्छ। ओरेगनलाई नाङ्गो हातले खाना छुने काम कम गर्ने खाद्यान्नमा काम गर्ने कामदारहरूको आवश्यकता छ, तर अहिलेको समयमा यो कार्य निषेधित छ। तर सफा साबुन र पानीले राम्ररी हात धुने कुरा खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई नाङ्गो हातले प्रत्यक्ष छोएर रोगजनक सूक्ष्मजीवहरू सर्नबाट रोक्ने आफैमा पर्याप्त हस्तक्षेप नहुन सक्छ भन्ने कुरा याद राख्नुपर्छ।

हालै परिवर्तन भएको नियमले खानका लागि तयार भएका खाना नाङ्गो हातले नछुदासम्म, केही खानाहरूलाई इजाजतपत्रबाट छुट दिन अनुमति दिन्छ। खाना दिनुअघि थप पकाउने वा पुनः तताउने चरण नभएमा खानालाई खानका लागि तयार भएको मानिन्छ। खाद्य कामदारहरूले आफ्नो हातले खानका लागि तयार भएका खानाहरू छुँदा रोग फैलन सक्छ, त्यसैले भाँडा, बेरीअर वा पञ्जाहरू आवश्यक पर्छ।

गैर-सम्भावित हानिकारक खानाहरू मात्र दिइएमा अस्थायी कार्यक्रमहरूमा खाद्य सेवाका लागि इजाजतपत्र आवश्यक नपर्न सक्छ।

गैर-सम्भावित हानिकारक खानाका उदाहरणहरू बरफ राखेको सोडा, कारमेल स्याउ र कुकीहरू हुन्।

खाद्यान्नमा काम गर्ने कामदारहरूले खानका लागि तयार भएका खानालाई हातले छुदाँ आफ्नो नाङ्गो हातहरूको सट्टा भाडाहरू प्रयोग गर्नुपर्छ।

उपयुक्त भाडाहरूमा निम्न पर्दछन्:

- डेली टिस्यु
- चिम्टा
- काँटा चमचा र अन्य सेवा गर्ने भाँडाहरू
- स्प्याटुला
- लेटेक्स-नभएको एउटा-मात्र प्रयोग गरिने पञ्जाहरू

पञ्जा र अन्य बाधाहरू हात धुनेमा परिवर्तन हुँदैनन्।

तपाईंले एकल प्रयोगका पञ्जाहरू प्रयोग गर्न छनोट गर्नुहुन्छ भने, पञ्जाहरू लगाउनुअघि र



एकल प्रयोगका पञ्जाहरू बाहेक खाना छुन नपर्ने धेरै उपायहरू छन्

नयाँ जोडा परिवर्तन गर्दा सधैं आफ्ना हातहरू धुनुहोस्।

तपाईंले निम्न अवस्थामा पञ्जाहरू परिवर्तन गर्नुपर्छ:

- तिनीहरूमा फोहोर लाग्नसाथ वा च्यातिने बित्तिकै
- विभिन्न कार्य गर्न सुरु गर्नुअघि
- खानका लागि तयार भएका खाना छोडिसकेपछि

व्यवस्थापन गर्न सक्ने पञ्जाहरूलाई कहिल्यै पनि धुने वा फेरि प्रयोग गर्ने नगर्नुहोस्।