

# Інформаційний бюлетень №32 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## ОАР 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10, ВИЗНАЧЕННЯ ЗА- КЛАДУ ХАРЧУВАН- НЯ НЕ ВКЛЮЧАЄ:

Заклад або організація, яка готує або продає харчові продукти, які не є потенційно небезпечними, для негайного споживання на заходах, звільняється від ліцензування, якщо відповідає наведеним нижче критеріям:

- працівники закладу харчування не контактують з відкритою, готовою до вживання їжею голими руками та використовуватимуть відповідне приладдя, таке як крафт-папір для пакування харчових продуктів, лопатки, щипці, одноразові рукавички або обладнання для роздачі

## 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 неефективним. 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.

## Заборона контакту голими руками на тимчасових заходах для звільнених операцій

Нещодавня зміна правил дозволяє звільнити певні харчові продукти від ліцензування, якщо немає контакту голими руками з готовою до вживання їжею. Їжа вважається готовою до вживання, якщо перед подаванням не було її додаткового приготування або розігрівання. Працівники закладу харчування можуть поширювати захворювання через безпосередній контакт рук із готовою до вживання їжею, тому вони повинні використовувати відповідне приладдя, бар'єрні засоби захисту або рукавички.

**Ліцензія може не вимагатися для закладу громадського харчування під час проведення тимчасових заходів, якщо подаються лише харчові продукти, які не є потенційно небезпечними.**

Прикладами харчових продуктів, які не є потенційно небезпечними, є газувана вода з льодом, карамельні яблука та печиво.

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

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

Якщо ви вирішили використовувати одноразові рукавички, завжди мийте руки перед тим, як надягати рукавички та під час їхньої заміни на нові.



**Є багато способів уникнути торкання їжі, окрім використання одноразових рукавичок**

Ви повинні змінити рукавички:

- як тільки вони забрудняться або порвуться
- перед початком виконання іншого завдання
- після роботи з готовою до вживання їжею

Ніколи не мийте й не використовуйте повторно одноразові рукавички.