

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 10

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

الاستخدام المناسب للقفازات

يحظر غسل القفازات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة وإعادة استخدامها.

يجب يقتصر استخدام القفازات على المهمة المحددة، بحيث تستخدم في مناولة الطعام لمرة واحدة ثم يتم التخلص منها.



تعد القفازات واحدة من عدد كبير من الخيارات المستخدمة لتجنب ملامسة الأطعمة الجاهزة باليدين مباشرة

من الممكن أن تساعد القفازات في المحافظة على سلامة الأطعمة من خلال عمل حاجز بين اليد والطعام، ولكن في حالة عدم استخدامها بشكل مناسب، من الممكن أن تلوث الأطعمة بالسهولة نفسها شأنها في ذلك شأن الأيدي المتسخة.

يوصى بتدريب جميع العاملين في مجال الأطعمة على غسل أيديهم قبل ارتداء القفازات وعند تغيير زوج جديد من القفازات. لخلع القفازات، أمسك بها من عند طرف الكم واسحبها من الداخل إلى الخارج عبر أصابعك. تجنب لمس أي جزء من القفاز.

تأكد من ملائمة القفازات بشكل مناسب. من المهم التحقق من مقياس القفاز لسلامة مرتديه وراحته. اختر المقياس المناسب من الصغير وحتى الكبير جداً. إذا كانت القفازات كبيرة للغاية فإنها لن تكون ثابتة على اليدين وكذلك فإن القفازات الصغيرة للغاية ستمزق أو تتلف بسهولة.

عند شراء قفازات مخصصة للاستخدام لمرة واحدة، تأكد من صناعتها من مواد لا تضر الأغذية. يحظر استخدام القفازات المصنوعة من المطاط عند تقديم الأطعمة.

يجب تغيير القفازات:

- بمجرد اتساخها أو تمزقها
- قبل بدء مهمة مختلفة
- على الأقل كل أربع ساعات في أثناء الاستخدام المستمر
- بعد مناولة منتج نبيء مشتق من مصدر حيواني
- قبل مناولة الأطعمة المطهية أو الجاهزة للأكل

الفصل 3-304.15 من قواعدي ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

(A) في حالة استخدام القفازات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة، تستخدم هذه القفازات لمهمة واحدة فقط مثل التعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل أو مع الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني، ويحظر استخدامها لأي غرض آخر، ويتم التخلص منها في حالة تعرضها للتلف أو الاتساخ، أو كلما توقفت العملية. بند نو أولوية

(E) يحظر استخدام القفازات المطاطية في منشآت تقديم الأطعمة.

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تُعرف القفازات المستخدمة في ملامسة الأطعمة الجاهزة للأكل بأنها من «أدوات الطهي» ويتعين أن تلبى الاشتراطات المتعلقة بإعداد أدوات الطهي، وإصلاحها، وتنظيفها، وتخزينها.

من الممكن أن تنتقل مسببات الأمراض إلى الطعام عن طريق أدوات الطهي المحفوظة على الأسطح التي لم يتم تنظيفها وتعقيمها، كما قد تنتقل بواسطة العملاء أو الموظفين سواء بشكل مباشر أو غير مباشر عن طريق أدوات المائدة أو حاويات الأطعمة المستخدمة.

تعيش بعض الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض خارج الجسم لفترات زمنية طويلة، وتعرض الأطعمة، التي تلامس الأسطح التي لم يتم تنظيفها وتعقيمها سواء بشكل مباشر أم غير مباشر، إلى هذا التلوث.