

フードコード・ファクトシート #10

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター3-304.15

(A) 使い捨ての手袋は、使用時、調理済み食品や加熱が不十分な状態の動物性食品を取り扱うような1つだけのタスク以外には使用しないこととし、傷んだり腐った場合、または業務運営中に障害が生じたら廃棄することとします。P

(E) 飲食施設でのゴム手袋の使用は禁止されています。

公衆衛生上の理由：

調理済み食品に触れる際に用いられる手袋は、「キッチン用具」と定義され、キッチン用具の構成、良好な整備、清掃や洗浄、保管に関する適用要件を満たすものとしてします。

病原菌は、洗浄や除菌されていない表面に保管されているキッチン用具から食品に伝染する可能性があります。また病原菌は、使用済みのテーブルウェアや食品コンテナから直接、または間接的に消費者や従業員によって伝染される場合があります。

病原性微生物によっては、相当期間にわたって体外で生き延びるものがあります。洗浄や除菌されていない表面に直接または間接的に触れる食品は、そうした汚染の原因となります。

適切な手袋の使用

手袋を着用することで、手と食品の間にバリアを作って食品を安全に保つのに効果的となります。ただし、手袋も適切に使用しないと、汚れた手と同様に、簡単に食品を汚染してしまう可能性があります。

食品従事労働者全員を対象に、手袋を着用する前と手袋を交換する時に手を洗うよう教育してください。手袋を外すには、腕周りのところで手袋をつかみ、指のところで内側から剥ぎ取ります。手袋の他の部分には触れないようにします。

手袋はしっかりフィットするようにしてください。安全性と快適性にあって手袋のサイズは大切です。小さいものからXLまで正しいサイズを選んでください。手袋が大きすぎると、安定せず、小さすぎると、裂けたり破れたりしやすくなります。

使い捨て手袋を購入する際は、食品規格の素材のものを選ぶようにしてください。ゴム製の手袋は、フードサービスでは使用が禁じられています。

次の場合は、手袋を交換すべきです。

- 手袋が汚れた、または破れた時点
- 違う作業に着手する前
- 連続して使用する際の4時間ごと

- 生の動物性食品を取り扱った後
- 調理済みの、または調理済み食品を取り扱う前

使い捨て手袋は洗ったり再利用しないでください。

手袋は作業に特化したものとし、1回の食品取扱い作業で使用したら廃棄してください。



手袋は、調理済み食品に素手で触れるのを避けるための、たくさんある選択肢の1つです

適切な手袋の使用についてのトレーニング情報の確認先：<http://www.foodhandler.com/training.cfm>