

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #10

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-304.15

(A) Nếu sử dụng, găng tay sử dụng một lần chỉ được sử dụng cho một công việc như làm việc với thức ăn sẵn hoặc với thức ăn động vật sống, không được sử dụng cho mục đích khác và phải loại bỏ khi bị hỏng hoặc bẩn hoặc khi hoạt động gián đoạn.<sup>p</sup>

(E) Cấm sử dụng găng tay cao su trong các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

## LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Găng tay được sử dụng khi chạm vào thức ăn sẵn được định nghĩa là một "dụng cụ" và phải đáp ứng các yêu cầu hiện hành liên quan đến cấu tạo dụng cụ, sửa chữa tốt, làm sạch và bảo quản.

Mầm bệnh có thể được truyền sang thực phẩm từ các dụng cụ được để trên bề mặt chưa được làm sạch và khử trùng. Chúng cũng có thể được người tiêu dùng hoặc nhân viên truyền trực tiếp hoặc gián tiếp từ trên bàn hoặc hộp đựng thực phẩm đã qua sử dụng.

Một số vi sinh vật gây bệnh có thể tồn tại bên ngoài cơ thể trong một thời gian nhất định. Thực phẩm tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với bề mặt không được làm sạch và được khử trùng có thể bị nhiễm bẩn.

## Sử dụng găng tay đúng cách

Găng tay có thể giúp giữ thực phẩm an toàn bằng cách tạo ra một rào cản giữa tay và thực phẩm. Nhưng nếu găng tay không được sử dụng đúng cách, chúng có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm dễ dàng như bàn tay bẩn.

Đào tạo tất cả nhân viên thực phẩm rửa tay trước khi đeo găng tay và khi thay đổi mới. Để tháo găng tay, hãy nắm ở phần cổ tay và lột chúng từ trong ra ngoài qua các ngón tay. Tránh chạm vào bất kỳ phần nào khác của găng tay.

Đảm bảo găng tay đeo vừa khít. Kích thước găng tay rất quan trọng đối với sự an toàn và thoải mái. Chọn kích thước chính xác từ nhỏ đến cực lớn. Găng tay quá to sẽ không bám vào tay và Găng tay quá nhỏ sẽ dễ bị xé hoặc rách.

Khi mua găng tay dùng một lần, hãy đảm bảo rằng chúng được làm bằng vật liệu dùng cho xử lý thực phẩm. Không được sử dụng găng tay làm bằng cao su trong dịch vụ ăn uống.

Bạn nên thay găng tay:

- Ngay sau khi chúng bị bẩn hoặc rách
- Trước khi bắt đầu một việc làm khác
- Ít nhất bốn giờ một lần trong khi sử dụng liên tục
- Sau khi xử lý sản phẩm động vật sống và
- Trước khi xử lý thực phẩm nấu chín hoặc ăn ngay

**Không bao giờ giặt và sử dụng lại găng tay dùng một lần.**

Găng tay phải sử dụng dành riêng cho từng công việc - được sử dụng cho một công việc xử lý thực phẩm và bỏ đi.



**Găng tay là một trong NHIỀU lựa chọn để tránh tiếp xúc tay trần với thức ăn sẵn**

Để biết thông tin đào tạo về cách sử dụng găng tay đúng cách, hãy xem: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.