

食品规范情况说明书 (1)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-301.11 章

(A) 食品从业人员应按照
§ § 2-301.12 和 2-301.13
的规定洗手。

(B) 食品从业人员应尽量
减少徒手接触食品, 并应
使用合适的器具, 如熟食
纸巾、小铲、夹子、一次
性手套或分配设备。P/Pf

公共卫生原因:

《FDA 食品规范》中描述的减少通过粪口途径传播的食源性疾病的三个关键因素包括: 排除/限制患病的食品从业人员; 适当洗手; 不要徒手接触即食食品。当单独使用时, 这些因素中的每一个都不充分, 可能无效。但当这三个因素结合并正确使用, 便可控制粪口病原体的传播。俄勒冈州要求食品从业人员尽量减少徒手接触食品, 但目前并不禁止。但一定要注意, 用普通肥皂和水进行适当的洗手本身可能不是一种充分的干预措施, 无法防止通过手直接接触即食食品传播致病微生物。

尽量减少徒手接触

当食品从业人员的手接触到即食食品时, 他们会在食品服务环境中传播疾病。

即食食品是指食用前不需要任何制备的食品。这包括生的、洗过和切好的水果和蔬菜, 以及不需要额外烹饪的食品, 如三明治、沙拉和面包。食品从业人员应使用器具处理即食食品, 而不是徒手。

合适的器具包括:

- 熟食纸巾
- 夹子
- 叉子和其他餐具
- 小铲
- 一次性非乳胶手套

专门用于随后完全煮熟的食品(如比萨饼)的配料不被视为即食食品, 可以徒手处理。

手套和其他屏障不能代替洗手。

在戴上手套之前和更换新手套时, 务必洗手。

应在以下时间更换手套:

- 弄脏或破裂
- 开始其他任务之前
- 处理生肉、生鱼或生家禽之后和处理即食食品之前



手套是避免徒手接触即食食品的众多选择之一

切勿清洗和重复使用一次性手套。

不应使用乳胶手套, 因为手套中的过敏原可能会转移到食品中, 并导致某些人发生过敏反应。