

# खाद्यान्न संहिता तथ्य पाना #1

त पाई लाई संहिता का बारेमा के था हा हुनु पर्छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,  
च्याप्टर 3-301.11

(A) खाद्यान्नमा काम गर्ने कर्मचारीहरूले §§ 2-301.12 र 2-301.13 मा उल्लेख गरिएनुसार आफ्ना हातहरू धुनुपर्छ।

(B) खाद्यान्नमा काम गर्ने कर्मचारीहरूले नाङ्गो हातले खानालाई छुने काम गर्नुपर्छ र डेली टिस्यु, स्प्याटुला, चिम्टा, एउटा-मात्र प्रयोग गरिने पञ्जा वा वितरण उपकरणहरू जस्ता उपयुक्त भाडाहरूको प्रयोग गर्नुपर्छ।<sup>P/Pr</sup>

## जनस्वास्थ्य कारणहरू:

मलको माध्यमबाट मुखमा जाने रूटमार्फत सर्न खाद्यजन्य रोगलाई कम गर्नका लागि FDA खाद्य संहितामा व्याख्या गरिएका तीन महत्वपूर्ण कारक तत्वहरूमा निम्न पर्दछन्: बिरामी खाद्य कर्मचारीहरूलाई बहिष्कार गर्ने/प्रतिबन्ध लगाउने; उचित तरिकाले हात धुने, खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई नाङ्गो हातले नछुने। स्वतन्त्र रूपमा उपयोग गर्दा तीमध्ये प्रत्येक कारक तत्वहरू अपर्याप्त हुन्छन् र प्रभावकारी नहुन सक्छन्। तर पनि, सबै तीनवटा कारकहरूलाई राम्ररी सम्मिलित र उपयोग गर्दा, मल-मौखिक रोगजनकहरू सर्न नियन्त्रण हुन सक्छ। ओरेगनलाई नाङ्गो हातले खाना छुने काम कम गर्ने खाद्यान्नमा काम गर्ने कामदारहरूको आवश्यकता छ, तर अहिलेको समयमा यो कार्य निषेधित छ। तर सफा साबुन र पानीले राम्ररी हात धुने कुरा खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई नाङ्गो हातले प्रत्यक्ष छोएर रोगजनक सूक्ष्मजीवहरू सर्नबाट रोक्ने आफैमा पर्याप्त हस्तक्षेप नहुन सक्छ भन्ने कुरा याद राख्नुपर्छ।

## नाङ्गो हातले खानालाई छुने काम कम गर्ने

खाद्यान्नमा काम गर्ने कामदारहरूले खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई आफ्नो हातले छुदाँ खाद्य सेवा वातावरणमा रोग फैलाउन सक्छन्।

खानका लागि तयार भएका खानाहरू ती हुन् जसलाई वितरण गर्नुअघि धेरै तयार गर्नुपर्दैन। यसमा स्याण्डविच, सलाद र ब्रेड जस्ता धेरै पकाउन नपर्ने काँचो, धोएको र काटेका फलफूल तथा तरकारी र खानाहरू पर्दछन्। खाद्यान्नमा काम गर्ने कामदारहरूले खानका लागि तयार भएका खानालाई हातले छुदाँ आफ्नो नाङ्गो हातहरूको सट्टा भाडाहरू प्रयोग गर्नुपर्छ।

उपयुक्त भाडाहरूमा निम्न पर्दछन्:

- डेली टिस्यु
- चिम्टा
- काँटा चम्चा र अन्य सेवा गर्ने भाँडाहरू
- स्प्याटुला
- लेटेक्स-नभएको एउटा-मात्र प्रयोग गरिने पञ्जाहरू

पिञ्जा जस्तै पछि पूर्ण रूपमा पकाइने खाद्य उत्पादनहरूमा विशेष रूपमा प्रयोग हुने सामग्रीहरूलाई खानका लागि तयार भएको खाना मार्निदैन र नाङ्गो हातले छोएको हुन सक्छ।

**पञ्जा र अन्य बाधाहरू हात धुनेमा परिवर्तन हुँदैनन्।**

पञ्जाहरू लगाउनुअघि र नयाँ जोडीमा परिवर्तन गर्दा सधैं आफ्ना हातहरू धुनुहोस्। तपाईंले निम्न समयमा पञ्जाहरू परिवर्तन गर्नुपर्छ:

- तिनीहरूमा फोहोर लाग्नसाथ वा च्यातिने बित्किक्कै
- विभिन्न कार्य गर्न सुरु गर्नुअघि
- काँचो मासु, माछा वा कुखुरा हातले छोएपछि र खानका लागि तयार भएका खाना हातले छुनुअघि



खानका लागि तयार भएका खानाहरूलाई नाङ्गो हातले छुन रोक्ने धेरै विकल्पहरू मध्ये एक भनेको पञ्जाहरू हो

व्यवस्थापन गर्न सक्ने पञ्जाहरूलाई कहिल्यै पनि धुने वा फेरि प्रयोग गर्ने नगर्नुहोस्।

पञ्जाहरूबाट एलर्जीहरू खानामा सर्न सक्ने र केही व्यक्तिहरूमा एलर्जी देखिन सक्ने भएको हुनाले लेटेक्स पञ्जाहरू प्रयोग गर्नुहुँदैन।