

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 1

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-301.11

(A) Работники общественного питания обязаны мыть руки в соответствии с требованиями параграфов 2-301.12 и 2-301.13.

(B) Работники общественного питания обязаны минимизировать контакт с продуктами питания голыми руками. Они обязаны пользоваться соответствующими приспособлениями, такими как одноразовые пергаментные салфетки, лопатки, щипцы, одноразовые перчатки или оборудование для раздачи.

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Три важнейших фактора, описанные в Пищевом кодексе FDA и предназначенные для снижения количества передаваемых фекально-оральным путём заболеваний, передающихся с продуктами питания, включают в себя: изоляцию больных работников общественного питания, надлежащее мытьё рук, а также предотвращение касания готовых к употреблению продуктов питания голыми руками. Каждый из этих факторов сам по себе является недостаточным и может не обладать достаточной эффективностью. Однако при совместном надлежащем применении все эти три фактора позволяют контролировать передачу патогенов фекально-оральным путём. Штат Орегон требует от работников общественного питания минимизировать касание продуктов питания голыми руками, но на данный момент не запрещает этого. Однако важно иметь в виду, что даже надлежащее мытьё рук простым мылом и водой само по себе может быть недостаточным для предотвращения передачи патогенных микроорганизмов при прямом касании руками готовых к употреблению продуктов питания.

Минимизация касаний голыми руками

Работники общественного питания могут распространять заболевания во время приготовления и сервировки пищи, если они касаются руками готовых к употреблению продуктов питания.

Готовые к употреблению продукты питания — это продукты питания, которые не требуют дополнительного приготовления для их употребления. К ним относятся необработанные, мытые и резанные фрукты и овощи, а также продукты питания, не требующие дополнительной тепловой обработки, такие как бутерброды, салаты и хлеб. Работники общественного питания обязаны при работе с готовыми к употреблению продуктами питания пользоваться соответствующими приспособлениями, а не голыми руками.

Пригодные для этой цели приспособления включают в себя:

- Пергаментные салфетки
- Щипцы
- Вилки и другие сервировочные столовые приборы
- Лопатки
- Одноразовые перчатки (за исключением латексных)

Ингредиенты, предназначенные исключительно для использования в продуктах питания, которые в дальнейшем будут подвергаться тепловой обработке, таких как пицца, не считаются готовыми к употреблению, и с ними можно работать голыми руками.

Перчатки и другие барьерные средства не заменяют мытьё рук.

Всегда мойте руки перед тем, как надеть или заменить пару перчаток.

Перчатки следует заменить новой парой в следующих случаях:

- Как только они загрязнились или порвались
- Приступая к выполнению другой операции
- После работы с сырым мясом, рыбой или птицей и перед началом работы с готовыми к употреблению продуктами питания



Перчатки — это только один из МНОГИХ способов избежать касания готовых к употреблению продуктов питания голыми руками.

Никогда не мойте одноразовые перчатки и не используйте их повторно.

Использование латексных перчаток запрещается, так как присутствующие в них аллергены могут попасть в продукты питания и вызвать аллергическую реакцию у некоторых индивидов.