

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #1

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000 unt 3-301.11

(A) พนักงานด้านอาหารต้องล้างมือตามที่ระบุใน §§2-301.12 และ § 2-301.13

(B) พนักงานด้านอาหารต้องสัมผัสอาหารด้วยมือเปล่าให้น้อยที่สุด และต้องใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม เช่น เดส์ทิกซ์ซ์ ไม้พาย ที่คีบ ถุงมือแบบใช้ครั้งเดียวหรือ อุปกรณ์จ่าย P/PI

### เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ปัจจัยสำคัญสามประการที่อธิบายไว้ในประมวลกฎหมายอาหารขององค์การอาหารและยา (FDA) สำหรับการลดการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหารที่ส่งผ่านทางอุจจาระ-ช่องปาก ได้แก่: การยกเว้น/การจำกัดคนงานที่ป่วยด้านอาหาร การล้างมือที่เหมาะสม และห้ามสัมผัสอาหารพร้อมรับประทานด้วยมือเปล่า แต่ปัจจัยเหล่านี้ไม่เพียงพอเมื่อใช้แยกกันและอาจไม่ได้ผล อย่างไรก็ตาม เมื่อใช้ทั้งสามปัจจัยรวมกันอย่างเหมาะสม จึงจะสามารถควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อก่อโรคในช่องปากและอุจจาระได้ ไอร์กอนกำหนดให้คนงานด้านอาหารลดการสัมผัสกับอาหารด้วยมือเปล่าให้น้อยที่สุด แต่ยังไม่ถึงขั้นห้ามสัมผัสเลยในปัจจุบัน แต่สิ่งสำคัญที่ควรทราบคือ การล้างมือด้วยสบู่และน้ำเปล่า อาจไม่ใช่วิธีการที่เหมาะสมในการป้องกันการแพร่กระจายของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคผ่านการสัมผัสโดยตรงกับอาหารพร้อมรับประทาน

## ลดการสัมผัสด้วยมือเปล่า

ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารสามารถแพร่ความเจ็บป่วยในสภาพแวดล้อมการบริการด้านอาหารได้เมื่อมือของพวกเขาสัมผัสกับอาหารพร้อมรับประทาน

อาหารพร้อมรับประทานเป็นอาหารที่ไม่ต้องการเตรียมการใด ๆ เพิ่มเติมก่อนเสิร์ฟ ซึ่งรวมถึงผักและผลไม้ที่ยังดิบ และที่ล้างและหั่นแล้ว และอาหารที่ไม่ต้องการปรุงอาหารเพิ่มเติม เช่น แซนวิช สลัด และขนมปัง ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารควรใช้ข้อห้ามในการจัดการอาหารพร้อมรับประทาน แทนที่จะใช้มือเปล่าของพวกเขา

อุปกรณ์ที่เหมาะสม ได้แก่

- เดส์ทิกซ์ซ์
- ที่คีบ
- ส้อมและอุปกรณ์เสิร์ฟอื่น ๆ
- ไม้พาย
- ถุงมือแบบใช้ครั้งเดียวที่ไม่ใช่ยาง

ส่วนผสมที่ใช้เฉพาะในผลิตภัณฑ์อาหารที่ต่อมามีการปรุงให้สุกเต็มที่ เช่น พืชชา ไม่ถือเป็นอาหารพร้อมรับประทาน และสามารถรับประทานด้วยมือเปล่า

**ถุงมือและสิ่งป้องกันอื่น ๆ ไม่สามารถทดแทนการล้างมือได้**

ล้างมือของคุณทุกครั้งก่อนสวมถุงมือและเมื่อเปลี่ยนถุงมือคู่มือใหม่

คุณควรเปลี่ยนถุงมือในเวลาต่อไปนี้:

- ทันทีที่ถุงมือเปื้อนหรือฉีกขาด
- ก่อนเริ่มงานอื่น
- หลังจับกับเนื้อดิบ ปลา หรือสัตว์ปีก และก่อนจับต้องอาหารพร้อมรับประทาน



ถุงมือเป็นหนึ่งในทางเลือกมากมายในการหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารพร้อมรับประทานด้วยมือเปล่า

ห้ามซักและนำถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งมาใช้ซ้ำ

ไม่ควรใช้ถุงมือยาง เนื่องจากสารก่อภูมิแพ้จากถุงมืออาจส่งผ่านไปยังอาหาร และบางคนอาจเกิดอาการแพ้