

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #1

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-301.11

(A) Nhân viên thực phẩm phải rửa tay theo quy định trong mục §§ 2-301.12 và 2-301.13.

(B) Nhân viên thực phẩm phải hạn chế tối đa việc tiếp xúc tay trần với thực phẩm và phải sử dụng các dụng cụ thích hợp như khăn giấy bọc đồ, dao trộn, kẹp gấp, găng tay dùng một lần hoặc thiết bị pha chế.<sup>PPF</sup>

## LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Ba yếu tố quan trọng được mô tả trong Bộ luật Thực phẩm của FDA để giảm thiểu bệnh tật do thực phẩm lây truyền qua đường phân-miệng bao gồm: cho nghỉ/ hạn chế những công nhân thực phẩm bị ốm; rửa tay đúng cách; và không tiếp xúc tay trần với thức ăn sẵn. Mỗi yếu tố này đều không phù hợp khi được sử dụng độc lập và có thể không hiệu quả. Tuy nhiên, khi cả ba yếu tố được kết hợp và sử dụng đúng cách, sự lây truyền mầm bệnh qua đường miệng có thể được kiểm soát. Oregon yêu cầu nhân viên thực phẩm hạn chế tối đa việc tiếp xúc tay trần với thực phẩm, nhưng điều đó không bị cấm vào thời điểm này. Nhưng điều quan trọng cần lưu ý là rửa tay đúng cách với xà phòng và nước có thể không phải là biện pháp can thiệp đầy đủ để ngăn chặn sự lây truyền của vi khuẩn gây bệnh khi tiếp xúc trực tiếp bằng tay với thực phẩm ăn liền.

## Giảm thiểu sự tiếp xúc tay trần

Nhân viên thực phẩm có thể gây lây bệnh trong môi trường dịch vụ ăn uống khi tay họ tiếp xúc với thực phẩm chế biến sẵn.

Thực phẩm ăn liền là những thực phẩm không cần chuẩn bị thêm trước khi được ăn. Thực phẩm này bao gồm trái cây và rau sống, rửa sạch và cắt nhỏ, và các loại thực phẩm không cần nấu thêm như bánh mì sandwich, salad và bánh mì. Nhân viên thực phẩm nên sử dụng dụng cụ khi xử lý thực phẩm ăn liền, thay vì dùng tay trần.

Đồ dùng phù hợp bao gồm:

- Giấy bọc đồ ăn
- Kẹp
- Nĩa và các dụng cụ phục vụ khác
- Que khuấy dẹt (Spatulas)
- Găng tay không dùng vật liệu cao su, sử dụng một lần

Các thành phần được sử dụng riêng trong các sản phẩm thực phẩm sau đó được nấu chín hoàn toàn, chẳng hạn như bánh pizza, không được coi là ăn ngay và có thể được xử lý bằng tay trần.

**Găng tay và các vật rào cản khác không thay thế cho việc rửa tay.**

Luôn rửa tay trước khi đeo găng tay vào và khi thay đôi mới.

Bạn nên thay găng tay vào những thời điểm sau:

- Ngay sau khi chúng bị bẩn hoặc rách
- Trước khi bắt đầu một việc làm khác
- Sau khi xử lý thịt, cá hoặc gia cầm sống và trước khi xử lý thực phẩm ăn liền



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

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

Không nên sử dụng găng tay cao su, vì các chất gây dị ứng từ găng tay có thể truyền sang thức ăn và gây ra phản ứng dị ứng ở một số người.