

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 32

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

حظر الملامسة المباشرة في الفعاليات المؤقتة للعمليات المستتناة

لا تحل القفازات والواقيات الأخرى محل
غسل اليدين.

إن اخترت استخدام القفازات المخصصة
للاستخدام مرة واحدة، يجب دائماً غسل



توجد العديد من الطرق لتجنب لمس الأطعمة
بجانب القفازات المخصصة للاستخدام لمرة
واحدة

اليدين قبل ارتداء القفازات وعند تغييرها
بزوجين جديدين.

يتعين عليك تغيير القفازات:

- بمجرد اتساخها أو تمزقها
- قبل بدء مهمة مختلفة
- بعد مناولة الأطعمة الجاهزة للأكل

يحظر غسل القفازات المخصصة للاستخدام
لمرة واحدة وإعادة استخدامها.

يسمح تعديل طراً حديثاً على القواعد
باستثناء بعض الأطعمة من اشتراط
الحصول على ترخيص طالما لم يحدث
تلامس باليد مباشرة للأطعمة الجاهزة
للأكل. يعد الطعام جاهزاً للأكل عندما لا
يحتاج لأي طهي إضافي أو إعادة تسخين
قبل تقديمه. من الممكن أن ينشر العاملون
في مجال الأغذية الأمراض في بيئة خدمات
الأطعمة عندما تلامس أيديهم الأطعمة
الجاهزة للأكل، لذلك يلزم توفير الأواني، أو
الحواجز، أو القفازات.

يجوز عدم اشتراط الحصول على ترخيص
لتقديم الأطعمة في الفعاليات المؤقتة في
حالة الاقتصار على تقديم الأطعمة غير
المشتبه في سلامتها.

من أمثلة الأطعمة غير المشتبه في سلامتها
الصودا مع ثلج، والتفاح المكرمل،
والبسكويت.

يتعين على العاملين في مجال الأغذية
استخدام الأواني عند مناولة الأطعمة
الجاهزة للأكل، بدلاً من لمس الأطعمة
بأيديهم مباشرة.

تتضمن أدوات المائدة المناسبة:

- المناديل الورقية الصالحة للاستخدام مع
الأطعمة
- الماسكات
- الشوك وأدوات التقديم الأخرى
- المغارف
- القفازات غير المطاطية المخصصة
للاستخدام مرة واحدة

الفصل 1-201.10 من قواعد
ولاية أوريغون الإدارية رقم
333-150-0000، لا يشمل
تعريف المنشأة الغذائية:

تُعى المنشأة أو المؤسسة التي تعد أو تباع
أصناف الأطعمة غير المشتبه في سلامتها
والمخصصة للاستهلاك الفوري في فعالية
من الترخيص في الحالات التالية:

- الموظفون العاملون في مجال
الأغذية لا يلمسون الأطعمة
المكشوفة والجاهزة للأكل بأيديهم
مباشرة ويستخدمون الأدوات
المناسبة مثل المناديل الورقية
الصالحة للاستخدام مع الأطعمة،
والمغارف، والماسكات، والقفازات
المخصصة للاستخدام لمرة واحدة،
وأدوات التوزيع

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تتضمن العوامل الثلاثة المهمة في قواعد
الأغذية الصادرة عن إدارة الغذاء والدواء
الأمريكية والمحددة لتقليل الأمراض
المنقولة عن طريق الأغذية والتي تتم
العدوى بها عبر المسار الشرجي-الفموي:
استبعاد/حظر عمال الأغذية المرضى؛
وغسل اليدين على النحو المناسب؛ وحظر
لامسة الأطعمة الجاهزة للأكل ملامسة
مباشرة بدون قفازات. يعد كل عامل من
هذه العوامل غير كافٍ للإصابة إذا ما
ظهر على نحو منفرد وقد لا يكون فعالاً
فيها. ومع ذلك، عند اجتماع هذه العوامل
الثلاثة وحدوثها في آن معاً يمكن التحكم
في انتقال الأمراض التي تتم العدوى بها
عبر المسار الشرجي-الفموي. تلزم ولاية
أوريغون العاملين في مجال الأغذية بتقليل
لامسة الأطعمة على نحو مباشر بدون
قفازات، ولكنها ممارسة غير محظورة
حتى الآن، غير إنه تجدر ملاحظة أن
غسل اليدين جيداً بالماء والصابون
العادي، قد لا يعد إجراء فعالاً في حد ذاته
لمنع انتقال الميكروبات المرضية عند
لامسة الأطعمة الجاهزة للأكل باليد
مباشرة.