

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #32

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บท
ที่ 1-201.10, คำจำกัด
ความสำหรับสถาน
ประกอบการอาหารไม่
รวมถึง:

สถานประกอบการหรือองค์กรที่
จัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหารที่ไม่
อาจเป็นอันตรายเพื่อการบริโภค
ในทันทีที่งาน ได้รับการยกเว้นจาก
ใบอนุญาตหาก:

- พนักงานด้านอาหารไม่สัมผัส
อาหารพร้อมรับประทานที่
ภาชนะเปิดอยู่ด้วยมือเปล่า
และใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม เช่น
เดสก์ทูลู ไม่มีพาย ที่ตบ กุ้งมือ
แบบใช้ครั้งเดียวหรืออุปกรณ์
ง่าย

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ปัจจัยสำคัญสามประการที่อธิบาย
ไว้ในประมวลกฎหมายอาหารของ
องค์การอาหารและยา (FDA)
สำหรับการลดการเจ็บป่วยที่เกิด
จากอาหารที่ส่งผ่านทางอุจจาระ-
ช่องปาก ได้แก่: การยกเว้น/การ
จำกัดคนงานที่ป่วยด้านอาหาร การ
ล้างมือที่เหมาะสม และห้ามสัมผัส
อาหารพร้อมรับประทานด้วยมือ
เปล่า แต่ละปัจจัยเหล่านี้ไม่เพียงพอ
เมื่อใช้แยกกันและอาจไม่ได้ผล
อย่างไรก็ตาม เมื่อใช้ทั้งสามปัจจัย
รวมกันอย่างเหมาะสม จึงจะ
สามารถควบคุมการแพร่กระจาย
ของเชื้อก่อโรคในช่องปากและ
อุจจาระได้ ไอร์เรกอนกำหนดให้
คนงานด้านอาหารลดการสัมผัสกับ
อาหารด้วยมือเปล่าให้น้อยที่สุด แต่
ยังไม่ถึงขั้นห้ามสัมผัสเลยในปัจจุบัน
แต่สิ่งสำคัญที่ควรทราบคือ การ
ล้างมือด้วยสบู่และน้ำเปล่า อาจไม่ใช่
วิธีการที่เหมาะสมในการป้องกัน
การแพร่กระจายของจุลินทรีย์ที่ทำให้
เกิดโรคผ่านการสัมผัสโดยตรงกับ
อาหารพร้อมรับประทาน

ห้ามมิให้กิจกรรมชั่วคราวมีการสัมผัสด้วยมือ เปล่าเพื่อการดำเนินการที่ได้รับการยกเว้น

การเปลี่ยนแปลงกฎเมื่อเร็ว ๆ นี้ทำให้
อาหารบางชนิดได้รับการยกเว้นจาก
ใบอนุญาต トラาบใดที่ไม่มีสัมผัสกับ
อาหารพร้อมรับประทานด้วยมือเปล่า
อาหารจะถือว่าพร้อมรับประทานเมื่อไม่มี
ขั้นตอนการปรุงหรืออุ่นอาหารเพิ่มเติม
ก่อนเสิร์ฟ ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร
สามารถแพร่ความเจ็บป่วยได้เมื่อมือ
สัมผัสกับอาหารพร้อมรับประทาน
ดังนั้นจึงต้องมีเครื่องใช้ อุปกรณ์กั้น
หรือถุงมือ

อาจไม่จำเป็นต้องมีใบอนุญาต
สำหรับบริการอาหารในกิจกรรม
ชั่วคราว หากมีการเสิร์ฟเฉพาะ
อาหารที่ไม่อาจเป็นอันตรายเท่านั้น

ตัวอย่างของอาหารที่ไม่อาจเป็นอันตราย
ได้แก่ น้ำอัดลมกับน้ำแข็ง แอปเปิ้ลคารา
เมล และคุกกี้

ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารต้องใช้อุปกรณ์
ทานอาหารในการจัดการอาหารพร้อม
รับประทาน แทนที่จะใช้มือเปล่า

อุปกรณ์ที่เหมาะสม ได้แก่

- เดสก์ทูลู
- ที่ตบ
- ส้อมและอุปกรณ์เสิร์ฟอื่น ๆ
- ไม้พาย
- กุ้งมือแบบใช้ครั้งเดียวที่ไม่ใช่ยาง

ถุงมือและสิ่งป้องกันอื่น ๆ ไม่
สามารถทดแทนการล้างมือได้

หากคุณเลือกใช้ถุงมือแบบใช้ครั้งเดียว ให้
ล้างมือทุกครั้งก่อนสวมถุงมือและเมื่อ
เปลี่ยนถุงมือใหม่



มีหลายวิธีในการหลีกเลี่ยงการ
สัมผัสอาหารนอกเหนือจากถุงมือ
แบบใช้ครั้งเดียว

คุณต้องเปลี่ยนถุงมือ:

- ทันทีที่ถุงมือเปื้อนหรือฉีกขาด
- ก่อนเริ่มงานอื่น
- หลังจากจัดการอาหารพร้อม
รับประทานแล้ว

ห้ามซັกและนำถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งมาใช้ซ้ำ