

食品法規資料概覽 #10

法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

適當的手套使用

OAR 333-150-0000、 章節 3-304.15

(A) 如果使用、免洗手套只能用於一項任務、如處理即食食品或生動物食品、而不得將同一副免洗手套再用於其他目的、當手套損壞或受污染、或在作業過程中有所中斷時、請丟棄該手套。^P

(E) 禁止在食品服務機構裡使用乳膠手套。

公眾健康理由:

用於接觸即食食品的手套被定義為「廚具」、必須滿足廚具建造、良好維修、清潔和保存的相關適用要求。

病原體可以從儲存在未經清潔和消毒的廚具表面轉移到食物中。它們也可能透過消費者或僱員直接傳播、或間接從使用過的餐具和食品容器中傳播。

某些病原微生物能在體外存活相當長一段時間。直接或間接接觸未經清潔和消毒的表面的食品、容易受到這種污染。

手套可以透過在手和食物之間形成一道屏障、來協助保護食物安全。但如果使用不當、它們就會像髒手一樣、容易污染食物。

培訓所有食品從業員在穿戴手套前和更換手套時、清洗手部。若要取下手套、請在袖口處抓住手套、從手指上方、將之由內而外地卸除。避免接觸手套的任何其他部分。

確保手套貼合。手套的尺寸對於安全和舒適很重要。選擇從小號到特大號的正確尺寸。太大的手套無法穩固地戴在手上太小的手套會裂開或容易撕裂。

購買免洗手套時、請確保產品是由食材級材料制成。禁止在餐飲服務中使用乳膠手套。

以下情況、應更換手套:

- 一經弄髒或撕裂
- 在開始進行不同的作業之前
- 在持續使用時、至少每四小時換一次
- 在處理生動物產品之後和
- 處理熟食或即食食物之前

切勿清洗並重複使用免洗手套。

手套應該是針對特定任務使用 - 僅用於一項食物處理任務、並將之丟棄。



手套是眾多避免徒手接觸即食食品的方法選項之一

有關正確使用手套的培訓資訊、請參閱: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>