

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 10

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ການນຳໃຊ້ຖົງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ

**OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-304.15**

(A) ຖ້ານຳໃຊ້, ຖົງມືທີ່ໃຊ້ເທື່ອດຽວຕ້ອງໄດ້ນຳໃຊ້ສະເພາະວຽກດຽວເທົ່ານັ້ນ ເຊັ່ນ ວຽກທີ່ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ ຫຼື ອາຫານສັດທີ່ຍັງດິບ, ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ກັບຈຸດປະສົງອື່ນ, ແລະ ໃຫ້ຖອດຖົງເມື່ອຈົກຂາດ ຫຼື ເປື້ອນດິນ, ຫຼື ເມື່ອມີການຢຸດເກີດຂຶ້ນໃນລະຫວ່າງການດຳເນີນການ.^F

(E) ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ມີການນຳໃຊ້ຖົງມືຢ່າງໃນການບໍລິການອາຫານ

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ :

ຖົງມືທີ່ໃຊ້ສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານແມ່ນ “ເຄື່ອງໃຊ້” ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ກ່ຽວກັບການສ້າງເຄື່ອງໃຊ້, ການສ້ອມແປງສິນຄ້າ, ການທຳຄວາມສະອາດ, ແລະ ການຈັດເກັບ.

ເຊື້ອພະຍາດສາມາດເຂົ້າໄປສູ່ອາຫານໄດ້ຈາກເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ມີຮຸນໄວພິນຜິວເຊິ່ງບໍ່ໄດ້ທຳຄວາມສະອາດ ຫຼື ຂ້າເຊື້ອ. ພະຍາດອາດຈະໄປສູ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ພະນັກງານໂດຍກົງ, ຫຼື ທາງອ້ອມ ຈາກການໃຊ້ໂຕະອຸປະກອນ ຫຼື ກ່ອງໃສ່ອາຫານ.

ເຊື້ອພະຍາດທີ່ເປັນຈຸລະຊີບບາງຊະນິດສາມາດອາໄສຢູ່ພາຍນອກຮ່າງກາຍໄດ້ໃນໄລຍະໜຶ່ງ. ອາຫານທີ່ສຳຜັດກັບຜູ້ພິນຜິວທີ່ບໍ່ສະອາດ ແລະ ບໍ່ຂ້າເຊື້ອ ໂດຍກົງ ຫຼື ທາງອ້ອມ ແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະຖືກບິນເປື້ອນພະຍາດ.

ຖົງມືສາມາດຊ່ວຍໃຫ້ອາຫານປອດໄພໄດ້ໂດຍປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມີສຳຜັດອາຫານ. ແຕ່ວ່າໃສ່ຖົງມືບໍ່ຖືກວິທີ, ອາດຈະເຮັດໃຫ້ອາຫານບຸນເບື້ອນພະຍາດໄດ້ງ່າຍໆ ຄືກັບເວລາມືເປື້ອນ.

ຜຶກພະນັກງານບຸກແຕ່ງທຸກຄົນໃນການລ້າງມືກ່ອນໃສ່ຖົງມື ແລະ ເມື່ອປ່ຽນຄູ່ໃໝ່. ຖອດຖົງມື, ຈັບທັງສອງຢູ່ຂອບ ແລະ ດຶງອອກຈາກທາງໃນຈົນໄປຮອດປາຍມື. ຫຼືກລ້ຽງການສຳຜັດກັບສ່ວນຕ່າງໆຂອງຖົງມື

ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຖົງມືແມ່ນພໍດີ. ຂະໜາດຖົງມືມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມສະດວກສະບາຍ. ກວດເບິ່ງຂະໜາດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕັ້ງແຕ່ຂະໜາດນ້ອຍຈົນຮອດໃຫຍ່. ຖົງມືທີ່ໃຫຍ່ກົນໄປຈະບໍ່ຢູ່ມື ແລະ ຖົງມື ທີ່ນ້ອຍກົນໄປຈະເຮັດໃຫ້ຂາດໄດ້ງ່າຍ.

ເມື່ອຊື້ຖົງມືທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມທັນທີ, ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າມັນເຮັດມາຈາກວັດສະດຸທີ່ເປັນວັດສະດຸອາຫານ. ຫ້າມໃຊ້ຖົງມືຢ່າງໃນການບໍລິການອາຫານ.

ທ່ານຕ້ອງປ່ຽນຖົງມື:

- ທັນທີເມື່ອສຳຜັດກັບດິນ ຫຼື ຈົກຂາດ
- ກ່ອນທີ່ຈະເລີ່ມວຽກອັນອື່ນ
- ຢ່າງໜ້ອຍແມ່ນທຸກໆສິຊົ່ວໂມງ ຈາກການນຳໃຊ້ຕໍ່ເນື່ອງ
- ພາຍຫຼັງຈາກຈັບຜະລິດພັນສັດທີ່ດິບ ແລະ
- ກ່ອນການຈັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ

ຫ້າມລ້າງ ແລະ ນຳໃຊ້ຖົງມືເກົ່າຄືນ.

ຖົງມືຕ້ອງແມ່ນສະເພາະວຽກໃດໜຶ່ງເທົ່ານັ້ນ - ໃຊ້ສະເພາະຈັບອາຫານຊະນິດດຽວ ແລະ ຖອດຖົງມື.



ຖົງມືແມ່ນໜຶ່ງໃນຫຼາຍໆທາງເລືອກເພື່ອຫຼີກຫຼ່ຽງການສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ

ສຳລັບຂໍ້ມູນການຝຶກອົບຮົມການນຳໃຊ້ຖົງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ ເບິ່ງໄດ້ທີ່: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.