

# フードコード・ファクトシート #32

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、チャプター1-201.10、飲食施設の定義に含まれないもの：

イベントにおいて、すぐに消費される目的で、非潜在的有害性食品を調理または販売する飲食施設や組織は、次の場合、許可を免除されます。

- 食品に携わる従業員が、むき出しになった、調理済み食品に素手で触れず、デリティッシュ (deli tissue)、ゴムべら、トング、使い捨て手袋、小出し装置など適切なキッチン用具を使用する場合

## 公衆衛生上の理由：

ふん口経路を通じて伝染する食品媒介疾患の削減についてのFDA (米国食品医薬品庁) のフードコード (Food Code) に規定されている3つの重大な要素には、病気を患う食品従事労働者の排除/制限、適切な手の洗浄、調理済み食品について、素手による取扱いの禁止が含まれます。こうした要素のそれぞれは、別々に実践するだけでは不十分であり、効果的ではないと考えられます。ただし、3つすべての要素を組み合わせ、適切に実践することで、ふん口経路の病原菌の伝染を抑制することができます。オレゴン州では、食品従事労働者が素手で食品を取り扱うことを最小限に抑えるよう義務付けていますが、現時点では、禁止とはされていません。しかし、調理済み食品を手で直接に取り扱うことによる、病原性微生物の伝染を防ぐには、普通石けんと水による適切な手洗いだけでは、十分な措置とはいえないことに留意しておくべきです。

## 免除運營業務の臨時イベントでの素手での接触の禁止

最近のルール変更に伴い、調理済み食品に素手で接触しない限り、一定の食品が認可免除となっています。食品は、提供される前に追加の調理や再加熱ステップが行われない場合に調理済みであると考えられます。食品従事労働者は、調理済み食品を手で扱うことで、病気を拡散してしまう可能性があることから、キッチン用具、バリア、手袋を使用することが義務付けられています。

非潜在的有害性食品のみが提供されている限り、臨時イベントでは、フードサービスの認可は不要です。

非潜在的有害性食品の例としては、氷入りの炭酸水、キャラメルアップル、クッキーが挙げられます。

食品従事労働者は、調理済み食品を扱う際は、素手ではなくキッチン用具を使用する必要があります。

適切なキッチン用具に含まれるもの：

- デリティッシュ (Deli tissue)
- トング
- フォークやその他のサーブ器具
- ゴムべら
- 非ラテックス使い捨て手袋

手袋やその他のバリアは手洗いの代用とはなりません。

使い捨ての手袋を使用する場合、手袋を着用する前や新しい手袋に交換する際は常に手洗いを行ってください。



使い捨ての手袋以外に、食品に触れないようにする方法はたくさんあります

次の場合、手袋を交換する必要があります。

- 手袋が汚れた、または破れた時点
- 違う作業に着手する前
- 調理済み食品を扱った後

使い捨て手袋は洗ったり再利用しないでください。