

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #32

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 1-201.10, ĐỊNH NGHĨA CƠ SỞ THỰC PHẨM KHÔNG BAO GỒM:

Một cơ sở hoặc tổ chức chuẩn bị hoặc bán các mặt hàng thực phẩm không có khả năng gây nguy hiểm để tiêu thụ ngay tại các sự kiện được miễn giấy phép nếu:

- Nhân viên thực phẩm không tiếp xúc với thực phẩm đã chế biến sẵn, ăn liền bằng tay trần và sử dụng các dụng cụ thích hợp như khăn giấy bọc đồ ăn, thìa, kẹp, găng tay dùng một lần hoặc thiết bị pha chế

## LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Ba yếu tố quan trọng được mô tả trong Bộ luật Thực phẩm của FDA để giảm thiểu bệnh tật do thực phẩm lây truyền qua đường phân-miệng bao gồm: cho nghỉ/hạn chế những công nhân thực phẩm bị ốm; rửa tay đúng cách; và không tiếp xúc tay trần với thức ăn sẵn. Mỗi yếu tố này đều không phù hợp khi được sử dụng độc lập và có thể không hiệu quả. Tuy nhiên, khi cả ba yếu tố được kết hợp và sử dụng đúng cách, sự lây truyền mầm bệnh qua đường miệng có thể được kiểm soát. Oregon yêu cầu nhân viên thực phẩm hạn chế tối đa việc tiếp xúc tay trần với thực phẩm, nhưng điều đó không bị cấm vào thời điểm này. Nhưng điều quan trọng cần lưu ý là rửa tay đúng cách với xà phòng và nước có thể không phải là biện pháp can thiệp đầy đủ để ngăn chặn sự lây truyền của vi khuẩn gây bệnh khi tiếp xúc trực tiếp bằng tay với thực phẩm ăn liền.

## Cấm tiếp xúc bằng tay trần tại các Sự kiện tạm thời cho các Hoạt động được miễn trừ

Một thay đổi quy tắc gần đây cho phép một số loại thực phẩm được miễn giấy phép miễn là không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền. Thức ăn được coi là ăn ngay khi không có thêm bước nấu hoặc hâm nóng trước khi được phục vụ. Nhân viên thực phẩm có thể gây lây bệnh trong môi trường dịch vụ ăn uống khi tay họ tiếp xúc với thực phẩm chế biến sẵn.

**Không cần có giấy phép đối với dịch vụ ăn uống tại các sự kiện tạm thời nếu chỉ phục vụ các loại thực phẩm không có khả năng gây nguy hiểm.**

Ví dụ về các loại thực phẩm không có khả năng gây nguy hiểm là soda với đá, táo caramel và bánh quy.

Nhân viên thực phẩm nên sử dụng dụng cụ khi xử lý thực phẩm ăn liền, thay vì dùng tay trần.

Đồ dùng phù hợp bao gồm:

- Giấy bọc đồ ăn
- Kẹp
- Nĩa và các dụng cụ phục vụ khác
- Que khuấy dẹt (Spatulas)
- Găng tay không dùng vật liệu cao su, sử dụng một lần

**Găng tay và các vật rào cản khác không thay thế cho việc rửa tay.**

Nếu bạn chọn sử dụng găng tay sử dụng một lần, hãy luôn rửa tay



**Có nhiều cách để tránh chạm vào thực phẩm ngoài sử dụng găng tay sử dụng một lần**

trước khi đeo găng tay vào và khi thay đôi mới.

Bạn phải thay đổi găng tay:

- Ngay sau khi chúng bị bẩn hoặc rách
- Trước khi bắt đầu một việc làm khác
- Sau khi xử lý đồ ăn sẵn

Không bao giờ giặt và sử dụng lại găng tay dùng một lần.