

# 食品法規資料概覽 #1

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 章節 3-301.11

(A) 食品從業員應按照 § 2-301.12 和 § 2-301.13 的規範洗手。

(B) 食品從業員應盡量減少徒手接觸食物的機會、並應使用適當的廚具器皿、如熟食餐巾、鍋鏟、鉗夾、免洗手套或配餐設備。 P/Pf

### 公眾健康理由:

FDA 食品法規中描述的減少通過糞口途徑傳播的食源性疾病之三個關鍵因素包括: 排除/限制患病的食品從業員; 正確地洗手; 及切勿徒手接觸即食食品。這些因素單獨存在時皆不充分、並不得視作有效。然而、當這三個因素通通皆適當結合和利用時、糞口病原體的傳播則可以得到控制。俄勒岡州要求食品從業員應盡量減少徒手接觸食物、但目前仍未禁止。但重要的是請注意、使用普通肥皂和水適當地洗手、本身可能不足以防止病原微生物通過手部直接接觸即食食品而傳播。

## 盡量減少徒手接觸

當食品從業員的手部接觸到即食食品時、可能會在食品服務環境中傳播疾病。

即食食品是指在食用前無須另行作任何準備的食品。這包括生的、洗淨的和切好的水果和蔬菜、以及無須額外烹飪的食物、如三明治、沙拉和麵包。食品從業員在處理即食食品時、應使用廚具而非徒手接觸食物。

合適的廚具器皿包括:

- 熟食餐巾
- 鉗夾
- 叉子和其他餐具
- 鍋鏟
- 非乳膠免洗手套

專門用於食物產品的食材、如披薩、在完全煮熟後不被視作即食食品、因而可徒手接觸。

不能以手套和其他屏障來代替洗手。

戴手套前和換手套時、一律需要洗手。

應於下列情況時更換手套:

- 一經弄髒或撕裂
- 在開始進行不同的作業之前
- 在處理未烹煮的肉類、魚類或家禽之後、與處理即食食品之前



手套是眾多避免徒手接觸即食食品的方法選項之一

切勿清洗並重複使用免洗手套。

不應使用乳膠手套、因為這種手套中的過敏原可能會轉移到食物中、並對某些人士引起過敏反應。