

식품공전 요약서 #1

규 정 에 대 해 알 아 야 할 사 항

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 3장-301.11

(A) 식품 근로자들은 § § 2-301.12 및 2-301.13에 명시된 대로 손을 씻어야 합니다.

(B) 식품 근로자들은 식품에 맨손으로 접촉하는 것을 최소화하고 델리 티슈, 주걱, 집게, 일회용 장갑 또는 배분용 장비와 같은 적절한 식기구를 사용해야 합니다.^{P/PF}

공중 보건의 근거:

대변-구강 경로를 통해 전염되는 식품 매개 질병을 줄이기 위해 FDA 식품공전에 설명된 세 가지 중요 요소에는 몸이 아픈 식품 근로자 제외/제한시키기, 적절한 손 씻기, 즉석섭취(RTE) 식품을 맨손으로 접촉하지 않기가 포함됩니다. 이 각각의 중요 요소를 개별적으로 지키는 것은 부적절하며 효과적이지 않을 수 있습니다. 그러나 이 세 가지 요인을 모두 적절히 조합해 지키면 대변-구강 병원체의 전파를 통제할 수 있습니다. 오리건주는 식품 근로자들에게 식품에 맨손으로 접촉하는 것을 최소화할 것으로 요구하지만 현재 맨손 접촉을 금지하는 것은 아닙니다. 그러나 즉석섭취(RTE) 식품과 손의 직접적인 접촉을 통한 병원성 미생물의 전파를 방지하기 위해서 일반 비누와 물을 사용하여 올바르게 손을 씻는 것만으로는 적절한 개입이 아닐 수 있다는 점에 유의하는 것이 중요합니다.

맨손 접촉 최소화하기

식품 제공 환경에서 식품 근로자의 손이 즉석섭취(RTE) 식품과 접촉할 때 질병을 퍼뜨릴 수 있습니다.

즉석섭취(RTE) 식품은 제공하기 전에 준비가 더 이상 필요하지 않은 식품을 의미합니다. 여기에는 가열 조리되지 않고 씻어서 자른 과일과 채소 및 샌드위치, 샐러드, 빵과 같이 추가적으로 요리할 필요가 없는 식품이 포함됩니다. 식품 근로자들은 즉석섭취(RTE) 식품을 취급할 때 맨손이 아닌 식기구를 사용해야 합니다.

올바른 식기구는 다음과 같습니다.

- 델리 티슈
- 집게
- 포크를 비롯한 서빙용 기타 식기구
- 주걱
- 라텍스 소재가 아닌 일회용 장갑

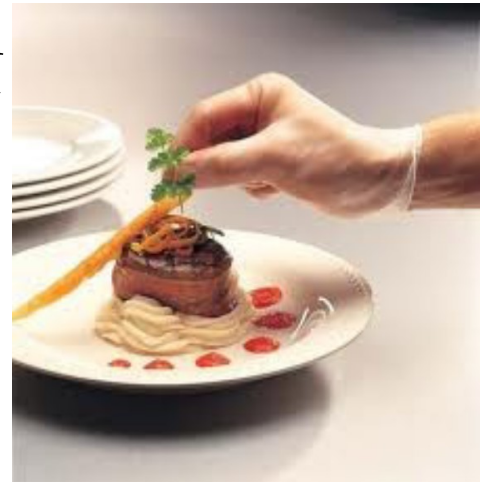
피자와 같이 결국 완전히 익히는 식품에만 사용되는 재료는 즉석섭취(RTE) 식품으로 간주되지 않으며 맨손으로 취급할 수 있습니다.

장갑 및 기타 가림막은 손 씻기를 대체하지 않습니다.

장갑을 끼기 전과 새 장갑으로 교체할 때는 항상 손을 씻습니다.

다음과 같은 상황에서는 장갑을 교체해야 합니다.

- 장갑이 더러워지거나 찢어지는 즉시
- 다른 작업을 시작하기 전에
- 생고기, 생선, 생가금류를 취급한 이후 및 즉석섭취(RTE) 식품을 취급하기 전에



장갑은 즉석섭취(RTE) 식품과 맨손 접촉을 피하기 위한 많은 선택지 중 하나입니다.

절대 일회용 장갑을 씻어서 재사용하지 마십시오.

라텍스 장갑은 사용하면 안 됩니다. 장갑의 알레르기 유발 물질이 식품으로 옮겨져 일부 사람들이 알레르기 반응을 일으킬 수 있기 때문입니다.