

食品零售机构： 手套的使用

法规 61-25:食品零售机构



scdhec.gov/food

五大风险因素

在食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差 >>

第 5 项见本页说明



正确使用手套可以在手部和食品之间形成一道屏障, 有助于提升食品处理的安全性。如果使用不当, 手套会和脏手一样容易污染食品。

手套的更换时间和更换方式

在戴手套之前以及更换新手套时, 务必正确洗手。脱下手套时, 手上的细菌会被转移到手套之外。随后, 细菌会通过接触转移到食品上。

- 如要取下手套, 请从手腕处起将它拉下, 并内外翻转过来。
- 将使用过的手套丢入垃圾桶中。放在柜台或食品准备桌面上的脏手套会残留细菌, 进而有可能转移到食品上。

重要的是在食品准备期间保持警惕, 确保正确使用手套。以下是何时应该更换手套的示例:

同一副手套最多佩戴一次。

手套不能代替正确保持手部卫生。

不得清洗和重复使用一次性手套。

- 在开始其他工作之前
- 在处理生肉、鱼类或禽类之后, 以及处理即食食品之前
- 在咳嗽或打喷嚏之后
- 在触摸了任何可能会污染手部的东西 (如头发、脸部、垃圾桶或食品设备把手) 之后
- 当手套破裂或撕开时

如果手套曾用于下列任何一项活动, 请立即丢掉手套:

- 饮食
- 接触钱币或信用卡
- 倒垃圾
- 清洁
- 使用纸巾

注意:一次性手套各不相同。请与制造商确认手套的建议用途。