

零售食品機構 無徒手接觸

規定61-25：零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

再三確認食物傳染疾病的發作：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品
5. 個人衛生差

本單張說明第5條。

規定 61-25:

引用 3-301.11

一般地說，食品員工可不可以徒手接觸即食食品，應該使用合適的餐具，如熟食棉紙、抹刀、鉗子、一次性手套或者分配設備。該要求的一些例外在 3-301.11 列出。

公共衛生的原因

疾病以極高的速度傳播病毒和細菌性病原體，要求減少暴露以免引起他人感染。因此，只洗手不是一種防止病原體傳播的有效方法。

食品員工如果手接觸到即食食品，可能在零售食品機構的環境裏傳播疾病。



規定 61-25 不允許徒手接觸即食食物。

即食食品在食用之前無需額外的準備。這包括生食的、洗過的和切開的水果與蔬菜，以及無需額外烹飪的食品，如三明治、沙拉和饅頭。操作即食食品時，食品的員工必須使用合適的餐具。

操作即食食品合適的方法包括使用：

- » 一次性手套
- » 鉗子
- » 叉子和其他食用餐具
- » 抹刀
- » 熟食棉紙



一次性手套的原則：

- » 戴手套前和更換新手套時總要洗手。
- » 下面這些時候你應該更換手套：
 - 一旦它們變髒或者被扯破；
 - 開始不同的任務之前；以及
 - 操作生肉、魚或家禽之後以及操作即食食品之前。



**廢棄的手套決不能洗後重新使用。
手套和其他障礙物不能代替洗手。**