Colorado Department of Public Health and Environment

赤手接触即食食品 -问题及解答

这些指导实施《 *科罗拉多州* 零售食品厂 *管理规则规定*
》的一般方针是由科罗拉多公共卫生及环境部消费者保护处提供的。
如需了解更多相关规则规定的信息，可以致电 303-692-3620，或浏览该处网页 - www.cdphe.state.co.us/cp

背景

虽然洗手对于保障食品安全极其重要，但是近期的研究显示，仅靠洗手还不足以预防食源性疾病。

勿以赤手接触即食食品的主要原因是为了防止人体携带的病毒和细菌对食品造成污染。

病毒和细菌用肉眼是看不见的，但是如果不彻底洗手的话，它们就会存在于手上，尤其是上完卫生间后。

《*科罗拉多零售食品厂规则规定*》 禁止赤手接触即食食品，同时要求食品服务人员认真洗手。

如何防止污染通过我们制作或提供的食品而扩散？

通过洗手、谨慎防止食品交叉污染、不以赤手接触即食食品并严格保持个人卫生等方式，就可以把扩散到顾客那里的污染减少到最低程度。

仅对潜在的危险保持警惕，并努力将这些危险减小到最低程度，就已经是朝着正确的方向迈出了很大的一步。

什么时候需要洗手？

- 在上完洗手间返回厨房的时候。
- 在咳嗽、打喷嚏、使用手帕或一次性纸巾、吸烟以及饮食之后。
- 在不断地交叉处理生肉类食品和即食食品的过程中。
- 除接触干净的手以及手臂裸露在外的干净部分外，触摸了其它裸露的人体部位之后。
- 在制作食品过程中，应尽量频繁地洗手以清除污渍及污染物，并在变换操作过程中防止交叉污染。
- 在戴上一次性手套处理食品之前，还有在脱下脏手套并换上干净手套的过程中。
- 在处理完弄脏的设备或器具后。
- 在关照或处理完任何动物以后。
- 在参加完任何会弄脏双手的活动之后。

什么算是认真洗手？

所有涉及食品制作的从业人员均必须以肥皂和清水清洗双手以及手臂无遮盖的部分。

用力搓洗涂满肥皂泡沫的双手及手臂至少 20 秒钟以上，然后用清水彻底冲洗干净，这才是彻底洗手。

使用一次性毛巾擦干双手或用热风干手器烘干双手。 无需使用特殊的肥皂，如抗菌肥皂等。

在正确地洗手后可以使用消毒杀菌剂，但不能在洗手过程中使用。

哪些是不可赤手触摸的即食食品？

- 加工好的新鲜水果及生食蔬菜
- 沙拉及沙拉原料
- 冷盘及三明治
- 切碎的奶酪
- 面包、烤面包片、面包卷及烘烤食品
- 配菜，如莴苣、欧芹、柠檬片、薯条或泡菜
- 食品制备过程中用于混合饮料的水果或蔬菜
- 冰
- 任何不用彻底煮熟或制作后不再次加热的食品

允许赤手接触那些将用于烹制的食品，例如皮萨饼的馅料、生肉及烹制前的食谱原料。

在制作或提供即食食品时如何避免赤手接触？

在制作或提供食品时，为避免赤手接触，可以使用以下任何用具：

- 钳子
- 餐叉和汤匙
- 熟食包装纸
- 一次性手套
- 蜡纸
- 勺子
- 小铲

是否必需佩戴一次性卫生手套？

否。《规定》没有要求佩戴手套，但确实要求在制作和提供即食食品时不得赤手接触食品。
佩戴一次性卫生手套符合《规定》要求，是其中几种可行的方法之一。 请记住，手套只是双手的扩展。
如果手套弄脏了，它们也会像不洁净的手那样易于传播污染。

在什么时候必须更换手套？

如果手套划破了、撕裂了或者弄脏了，就必须更换。
上洗手间、抽烟、咳嗽、打喷嚏以及制作生食后都会出现污染。
在离开工作台之前必须脱下手套，然后要清洗双手。
戴上新手套之前，食品加工人员必须彻底清洗和擦干双手。

什么是更换手套的"正确方法"？

将手套脱下扔掉。 彻底清洗并擦干双手。 戴上干净的新手套，不要触碰到任何其它东西。

快餐厨师是否需要佩戴手套？

快餐厨师不可用赤手触摸即食食品。 为了防止赤手接触即食食品，使用一次性手套是一种可行的方法。

另一种方法是使用器具，比如餐叉、钳子和小铲，或者在可行的情况下将工序分解给多人操作。

对于使用手套以及乳胶过敏问题有哪些需要注意的事项？？

反复使用乳胶手套的食品厂从业人员可能存在对乳胶过敏的风险。

手套包含的过敏原可能会被转移到食品上，并会引起个别人的过敏反应。

现在有乳胶手套的理想替代物，它们包括采用乙烯基、腈、乙烯聚合物、氯丁二烯或聚乙烯制成的手套，还有熟食纸巾和钳子。

除使用器具或手套外，是否还有别的方法？

是。 某些食品厂获得了经批准的"赤手接触许可"，可以赤手触摸即食食品。
这项许可的要求里就包括了频繁洗手并保持洗手纪录，但并不限于此项要求。
如果不能遵守许可中规定的要求， 监管机构将 撤销其许可。

如果一件即食食品被赤手触摸过，应该如何处理该食品？

如果食品被赤手触摸过，可以根据烹调或重新加热的温度要求将食品彻底加热，或者将其扔掉。

哪里可以了解更多关于洗手以及赤手接触即食食品的信息？

各地的卫生部门可以回答相关的问题，或提供更多关于洗手和赤手接触即食食品的信息，还提供更多关于预防食源性疾病的重要信息。