3-3　汚染された後の保護

*3-301　手からの汚染を防ぐ (有効日、2007年3月1日)

A.　食品従事者は§2-402の規定に従って手を洗います。

B.　食品従事者は、すぐに食べられる種類ではないむき出しの食品に、じかに手や腕が極力触れないようにします。

C.　§3-305(a) の規定に従って果物や野菜を洗う場合を除いて、またはこの条項 (D) に規定される場合を除いて、食品従事者はむき出しのすぐに食べられる食品を素手で扱わず、また食品用パラフィン紙、フライ返し、トング、使い捨て手袋、または分配器具などのような適切な用具を使用します。

D.　感染しやすい集団に給仕する食品従事者（「感染しやすい集団」とは、学齢未満の児童または高齢者など免疫力が弱いため、一般集団より食品媒介疾患にかかりやすいという意味で、託児所または老人のためのデイケア・センター、腎透析センター、病院、または老人ホームのような養護ケア、医療ケア、またはアシステッドリビングなどのサービス、または高齢者センターなどの栄養サービスや社会的奉仕サービスを提供する施設で食事をする集団）は、次の場合、むき出しのすぐに食べられる食品を素手で扱うことができます。

1. 食品施設では書面による手順書を管理し、以下の項目を含め、行政当局の要請に応じて提出できるようにします。

   a) 素手で扱われるすぐに食べられる食品のリスト、

   b) 手洗い施設は、装備され管理された利用しやすい場所で、§5-208 B、C、D、E に規定されるように、素手による処理の行われる作業場のすぐそばにあること、

   c) 食品施設が§2-201、§2-202、§2-203、§2-204、§2-205、§2-206などに準拠する詳細方法を記載する書面による従事者の健康指針。これには、§2-201 および §2-202 の規定に従って食品従事者が労働を許されない健康条件またその責任の確認も含まれる。

   d) 従事者の研修プログラムには次が含まれる。

      i. すぐに食べられる 食品を素手で扱う危険、

      ii. §2-401 に規定される正しい手洗い、

      iii. §2-402 に規定される手を洗うべき時、

      iv. §2-404 に規定される手を洗う場所、

      v. §2-405 A に規定される正しい指爪の手入れ、

      vi. §2-407 A に規定される宝飾品の禁止、および

      vii. §2-501 および §2-502 に関する正しい衛生慣習。

2. §2-401、§2-402、および§2-404 の規定に従って、食品従事者は二次汚染を防ぐために営業時間中特定のすぐに食べられる食品を準備する際には常に、食品を準備する前または必要に応じて　手を 洗います。

3. §2-402 「洗うべき時」に規定される要件の他に、すぐに食べられる食品を素手で扱う食品従事者は、次の 2 つ以上の規制措置

（感染対策）をとって、素手による取り扱いに関する危険に対する追加保護を行います。

a) 二重手洗い、

b) 爪ブラシ、

c) §2-403に規定される手を洗った後の消毒、

d) §2-201に規定される食品によって感染することのある病気に罹っている食品従事者が就業しないようにする奨励プログラム、または

e) 行政当局の承認するその他の規制措置。

4. この条項の副段落 D (1) - (3) に従わない場合、是正措置を直ちに取ります。

E. 食品施設が副段落 D (1) - (4) に記載される要件に順守していないないことが判明し、この違反の結果 C.R.S.、§25-4-1611 に従って民事罰が発動された場合、行政当局は食品施設の食品従事者のすぐに食べられる食品を素手で扱う許可を取り消すこともあります。

F. 食品従事者のすぐに食べられる食品を素手で扱う許可が食品施設によって自発的に取り止められる、または副段落 E の規定に従って取り消される場合、行政当局からの事前の書面による承認なく、食品施設がすぐに食べられる 食品の素手による扱いを復活させることはできません。