

3-3 收货后防止污染

*3-301 防止手接触造成的污染 (2007年3月1日生效)

- A. 食品从业人员应根据 §2-402 的规定洗手。
- B. 食品从业人员应当尽可能地减少以赤裸的手部和臂部与没有遮盖的非即食食品进行接触。
- C. 除了按 §3-305(a) 的规定清洗水果及蔬菜，或本章节 (D) 规定的情况以外，食品从业人员不可用赤手接触无遮盖的即食食品，应当使用适当的用具，如熟食用纸巾、小铲、钳子、一次性手套或食品配给设备等。
- D. 在下面所述的情况中，不向极敏感人群(“极敏感人群”指比其他一般人群更容易患上食源性疾病的人们，因为他们的免疫功能不足，或者属于学龄前儿童和老年人；他们在儿童或成人日间看护中心、肾脏透析中心、医院或疗养院等提供监护、健康护理或辅助生活等服务的设施里获得食物，或者是在长者中心这样的提供营养或社会化服务的设施里获得食物。)提供服务的食品从业人员可以用赤手接触无遮盖的即食食品：
 - 1. 食品厂持有相关书面程序，并且根据要求可向监管部门提供该程序，其中包括：
 - a) 可由赤手触摸的即食食品类别列表；
 - b) 在根据 §5-208 B, C, D, E 的规定执行赤手接触程序的工作台附近设置洗手设备，洗手设备应方便使用，并经常维护；
 - c) 食品厂按照 §2-201, §2-202, §2-203, §2-204, §2-205 及 §2-206 的规定制定详细的书面从业人员健康政策，其中包括从业人员出现哪些健康问题不得工作，还要确认在 §2-201 及 §2-202 中所规定的从业人员的职责；
 - d) 从业人员培训计划，其中包括：
 - i. 赤手接触即食食品的风险；
 - ii. 根据 §2-401 规定的正确洗手方法；
 - iii. 根据 §2-402 规定的洗手时间；
 - iv. 根据 §2-404 规定的洗手地点；
 - v. 根据 §2-405 A 规定的正确修剪指甲的方法；
 - vi. 根据 §2-407 A 规定的禁止佩戴珠宝的要求；以及
 - vii. 与 §2-501 及 §2-502 有关的良好卫生规范。
 - 2. 在制作食品前需洗手，并根据 §2-401、§2-402 及 §2-404 的规定，食品从业人员在制作特定即食食品的整个过程中需洗手以防止交叉污染。
 - 3. 除 §2-402 中要求的“洗手时间”外，赤手接触即食食品从业人员还要执行以下两种或更多的控制措施，以便加强防范赤手接触所带来的危害：
 - a) 反复洗手；

- b) 清理指甲；
- c) 根据 §2-403 的规定，洗手后使用手部消毒剂；
- d) 制定奖励计划，鼓励食品从业人员在出现 §2-201 中规定的可通过食品传播的传染性疾病时，暂停工作；或者
- e) 经过监管部门批准的其他控制措施。

4. 当出现违反本章节 D (1) - (3) 分段规定的情况时，马上采取纠正行动。

- E. 如发现食品厂不遵守 D (1) - (4) 分段所列要求，并且已因此按照 C.R.S., §25-4-1611 的规定发出了民事处罚，监管部门可以撤销对该食品厂从业人员赤手接触 即食 食品的许可。
- F. 如果食品厂自行中断赤手接触即食食品的许可，或其许可根据 E 分段的规定被撤销，则在尚未得到监管部门事先书面批准的情况下，食品厂不得恢复以赤手接触即食 食品的操作。