

[口语] : **食品服务管理人**

Bare handling of food memo

前置词: **michael e. kilkenny 博士, 医师主任**
罗德尼·梅尔顿, rs, 环境健康食品卫生主任

日期。: **July 25th, 2018**

RE: **卡贝尔县和亨廷顿市的食物处理**

背景

根据疾控中心的数据, 手是肠道病毒传播的最常见手段, 在从现场传递到餐桌的复杂过程中, 食物污染可能发生在多个步骤。这一过程中可以由地方卫生部门规范和执行的一个步骤是赤手空拳地处理餐馆提供的食品。由于根据手的污染程度, 仅洗手可能不足以防止受感染的食品工人传播病毒和原生动物微生物, 随时准备进食, 因此使用了额外的传播障碍和在食品服务业中受到监管。

目的

卡贝-亨廷顿卫生部对食品处理做法进行了严格的解释。经64项 csr 17 修订的《 fda 2005年食品法典》第3-301.11 条规定, "食品的准备应尽可能不人工接触, 配有经批准的用具, 并在使用前经过清洗、冲洗和清洁的表面上进行准备。消毒, 以防止交叉污染。食品员工应尽量减少与接触过的食物的赤手空拳和手臂接触, 因为这些食物不是现成的食物。本政策就这一问题提供进一步的澄清和指导。

向导

将向公众提供的所有食品都必须使用多重屏障保护。多重屏障保护是指彻底洗手和正确使用一次性手套、餐具、熟食包装或餐巾纸的组合, 以消除赤手空拳接触。

现行守则要求尽量减少对食物的赤裸裸处理。卡贝-亨廷顿卫生局卫生局规定, 没有任何食品的赤裸裸的处理。所有食物必须用干净消毒的用具、熟食店、手套和其他屏障处理。这并不否定严格洗手的必要性, 尤其是在更换手套时。

本政策将从2018年8月1日起严格执行, 并将在检查期间作为严重违规行为借记。如有任何疑问或需要进一步澄清本政策, 请致电304-523-6483 与卡贝尔-亨廷顿卫生部联系。

July 25th, 2018

感谢您的合规性

July 25th, 2018