

Nota: servicio de alimentos los gerentes/propietarios
Bare handling of food memo

De: Dr. Michael E. Kilkenny, Director medico
Rodney Melton, RS, Director alimentos salud ambiental saneamiento

Fecha: 25 de julio de 2018

RE: Cabell Condado y la ciudad de Huntington desnuda manipulación de alimentos

Background

Según datos del CDC, las manos son el medio más común por que se transmiten virus entéricos, y contaminación de los alimentos puede ocurrir en múltiples pasos en el complejo proceso de la entrega del campo a la mesa. Un paso en ese proceso que puede ser regulado y aplicada por los departamentos de salud locales implica con manipulación de alimentos para ser servidos en restaurantes. Puesto que dependiendo del nivel de contaminación de las manos, lavarse las manos solamente pueden no ser adecuada en la prevención de la transmisión de microbios virus y protozoarios de los trabajadores infectados a listo para comer alimentos, se utilizan barreras de transmisión adicionales y regulado en la industria alimenticia.

Próposito

El Departamento de salud de Cabell Huntington ha tomado una interpretación estricta de las prácticas de manejo de alimentos. Sección 3-301.11 del código alimentario de FDA 2005, prevención de la contaminación de las manos, enmendada en RSE 64 17, dice "alimentos deberá estar preparado con el mínimo contacto manual con aprobado utensilios y sobre superficies que antes de su uso han sido limpiadas, enjuagar y desinfectado para evitar la contaminación cruzada". Empleados de alimentos deberán minimizar el mano pelada y brazo de contacto con los alimentos expuestos que no está en una forma lista para comer. Esta política proporciona más aclaración y orientación sobre este tema.

Orientación

Protección múltiple de barrera debe utilizarse para todos los alimentos que se servirán al público.

Protección de barrera múltiple significa que una combinación de lavado de manos cuidadoso y el uso correcto de guantes desechables de un solo uso, utensilios, envolturas de deli o servilletas para eliminar contacto de mano pelada.

El código actual requiere que se minimice el pelado manipulación de alimentos. La Junta de salud de Departamento de la salud de Cabell Huntington no institutos manejo un desnudo de cualquier alimento. Todos los alimentos deben ser manejados por utensilios limpios y desinfectados, deli papel, guantes y otras barreras. Esto no niega la necesidad de manos rigurosas prácticas, especialmente cuando se cambia de guantes.

Esta política se aplicará estrictamente a partir del 01 de agosto de 2018 y se cargará como una violación de la crítico durante la inspección. Si hay dudas o la necesidad de aclarar aún más esta política, póngase en contacto con el Departamento de salud de Cabell Huntington en 304-523-6483. Gracias por su cumplimiento

July 25th, 2018