

**Memo:** thực phẩm dịch vụ quản lý/chủ sở hữu  
Bare handling of food memo

**Từ:** Tiến sĩ Michael E. Kilkenny, bác sĩ giám đốc  
Rodney Melton, RS, giám đốc môi trường y tế thực phẩm vệ sinh

**Ngày:** 25 tháng 7 năm 2018

**RE:** Quận Cabell và thành phố Huntington trần xử lý thực phẩm

Nền tảng

Theo số liệu của CDC, tay là những phương tiện phổ biến nhất mà ruột virus được truyền đi, và ô nhiễm của các thực phẩm có thể xảy ra ở nhiều bước trong quá trình phức tạp của giao hàng từ các lĩnh vực để bàn. Một trong những bước trong đó quá trình có thể được quy định và thi hành bởi bộ phận y tế địa phương liên quan đến việc xử lý barehanded của thực phẩm để được phục vụ tại nhà hàng. Kể từ khi tùy thuộc vào mức độ ô nhiễm của tay, rửa tay một mình có thể không đầy đủ trong việc ngăn ngừa truyền vi khuẩn virus và ký từ người lao động bị nhiễm thực phẩm để sẵn sàng để ăn thức ăn, rào cản truyền bổ sung được sử dụng và quy định trong ngành công nghiệp dịch vụ ăn uống.

Mục đích

Sở y tế Cabell-Huntington đã đưa ra một giải thích nghiêm ngặt của thực phẩm xử lý thực tiễn. Phần 3-301.11 của FDA năm 2005 thực phẩm mã, ngăn ngừa ô nhiễm từ bàn tay, như sửa đổi trong 64 CSR 17, nói "thức ăn sẽ được chuẩn bị sẵn sàng với số liên lạc hướng dẫn sử dụng ít nhất có thể, với các dụng cụ được chấp thuận, và trên các bề mặt rằng trước khi sử dụng đã được làm sạch, rửa và làm vệ sinh để ngăn ngừa ô nhiễm qua." Nhân viên ẩm thực sẽ giảm thiểu trần tay và cánh tay tiếp xúc với tiếp xúc với thực phẩm không phải là một hình thức sẵn sàng để ăn. Chính sách này cung cấp tiếp tục làm rõ và hướng dẫn về vấn đề này.

Hướng dẫn

Nhiều hàng rào bảo vệ phải được sử dụng cho tất cả các thức ăn sẽ được phục vụ cho công chúng. Nhiều hàng rào bảo vệ có nghĩa kết hợp rửa tay kỹ lưỡng, thích hợp sử dụng găng tay dùng một lần duy nhất, sử dụng, dụng cụ, deli kết thúc tốt đẹp hoặc khăn giấy để loại bỏ các liên hệ trần tay.

Các mã hiện nay đòi hỏi phải xử lý trần của thực phẩm được giảm thiểu tối đa. Ban y tế của vùng sức khỏe của Cabell-Huntington viện một xử lý trần không có bất kỳ thực phẩm. Tất cả thực phẩm phải được xử lý bằng dụng cụ sạch sẽ và sanitized, giấy deli, găng tay và các rào cản khác. Điều này không phủ nhận sự cần thiết cho rửa thực tiễn, đặc biệt là khi thay đổi các găng tay nghiêm ngặt.

Chính sách này sẽ được nghiêm chỉnh thi hành bắt đầu từ ngày 01 tháng 8 năm 2018 và sẽ được ghi nợ như là một sự vi phạm nghiêm trọng trong việc kiểm tra. Nếu có bất kỳ câu hỏi hoặc cần phải tiếp tục làm rõ chính sách này, xin vui lòng liên hệ với Cabell Huntington sở y tế tại 304-523-6483.

July 25<sup>th</sup>, 2018

Cảm ơn bạn đã tuân thủ của bạn

July 25<sup>th</sup>, 2018