

一副手套

Safe glove use



食品处理不当和食品处理人员个人卫生不良是食源性疾病爆发的主要原因。诺如病毒是报告的食源性疾病爆发次数最多的病原体,在手不清洗的情况下传播。手套如果使用得当,可以在手和食物之间提供屏障。除了改善食品安全外,手套的使用还增加了客户对餐厅和餐饮清洁的正面认知。

手套何时以及如何使用？

然而,仅仅戴手套并不是答案。观察性研究发现,不正确使用手套可能是一个很大的问题,因为手部卫生条件差。为了让手套在食物和食物处理者之间提供有效的屏障,在戴上手套或更换手套之前,应正确洗手(用温水和肥皂清洗至少 20秒,然后用一次性毛巾或空气干燥冲洗和干燥)。当手套从盒子里取出时,手上的病原体可以转移到手套的外部。手上的细菌和其他污染物现在在手套上,接触后将转移到食物中。研究人员建议经常更换手套--就像洗手一样频繁。

- 手套应该更换
- 在处理不同类型的食物之前
- 触摸任何可能污染手的东西,如冰箱门、手机或垃圾箱
- 咳嗽或打喷嚏后
- 当手套被撕破或撕裂时
- 每个人至少要在同一个任务上工作四个小时

食物处理手套不应佩戴:

- 进入洗手间或在使用卫生间时
- 把垃圾拿出来
- 吃或喝的时候
- 使用纸巾时
- 执行清洁任务时

➤ 使用收银机时

想想手接触什么--简单地脱下手套为顾客做改变, 然后重新手套意味着手套被碰钱的手污染了.