

SCSL Digital Collections

#####

Item Type	Text
Publisher	South Carolina State Library
Rights	Copyright status determined to be in the public domain on April 27, 2020 by United States Supreme Court ruling (Georgia et al., Petitioners v. Public.Resource.Org, Inc. : 590 U.S.__(2020))
Download date	2024-11-04 05:48:26
Link to Item	https://dc.statelibrary.sc.gov/handle/10827/52002

食品零售机构： 手套的使用

法规 61-25:食品零售机构



scdhec.gov/food

五大风险因素

在食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差 >>

第 5 项见本页说明



正确使用手套可以在手部和食品之间形成一道屏障, 有助于提升食品处理的安全性。如果使用不当, 手套会和脏手一样容易污染食品。

手套的更换时间和更换方式

在戴手套之前以及更换新手套时, 务必正确洗手。脱下手套时, 手上的细菌会被转移到手套之外。随后, 细菌会通过接触转移到食品上。

- 如要取下手套, 请从手腕处起将它拉下, 并内外翻转过来。
- 将使用过的手套丢入垃圾桶中。放在柜台或食品准备桌面上的脏手套会残留细菌, 进而有可能转移到食品上。

重要的是在食品准备期间保持警惕, 确保正确使用手套。以下是何时应该更换手套的示例:

同一副手套最多佩戴一次。

手套不能代替正确保持手部卫生。

不得清洗和重复使用一次性手套。

- 在开始其他工作之前
- 在处理生肉、鱼类或禽类之后, 以及处理即食食品之前
- 在咳嗽或打喷嚏之后
- 在触摸了任何可能会污染手部的东西 (如头发、脸部、垃圾桶或食品设备把手) 之后
- 当手套破裂或撕开时

如果手套曾用于下列任何一项活动, 请立即丢掉手套:

- 饮食
- 接触钱币或信用卡
- 倒垃圾
- 清洁
- 使用纸巾

注意:一次性手套各不相同。请与制造商确认手套的建议用途。