

# 食品零售机构： 禁止徒手接触

法规 61-25：食品零售机构



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 五大风险因素

于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。

## 法规 61-25

引文 3-301.11

一般而言，食品行业员工不得徒手接触暴露在外的即食食品，并应使用合适的器具，例如熟食纸巾、抹刀、食品夹、一次性手套或配料设备。本要求的例外情况见 3-301.11。

## 公共卫生原因

哪怕只是通过有限的接触，人们也会迅速传播疾病，并导致他人感染。因此，仅靠洗手并不能有效地预防病原体传播。

若食品行业员工徒手接触即食食品，则食品零售机构内可能会发生疾病传播。



### 法规 61-25 禁止徒手接触即食食品。

即食食品指在食用前不需要额外进行准备的食物。包括生的、洗过的和切好的果蔬，以及不需要额外烹饪的食物，例如三明治、沙拉和面包。

处理即食食品时必须使用合适的器具。

### 处理即食食品合适方法包括使用：

- » 一次性手套
- » 食品夹
- » 叉子及其他餐具
- » 抹刀
- » 熟食纸巾



### 一次性手套使用指南：

- » 在戴手套之前以及更换新手套时，务必洗手。
- » 发生以下情况时需要更换手套：
  - 手套脏污或破损后立即更换；
  - 在开始执行其他工作之前；
  - 处理生肉、鱼或禽肉后；以及
  - 处理即食食品前。



**手套及其他卫生屏障不能代替洗手。**

如需查看其他指南，请参阅正确的手套的使用情况说明书。