

## 简要说明：不准用不戴手套的手接触 (NBHC) 即食食品

### 定义：

#### 即食食品

即食 (RTE) 食品是 可以立即食用，不需要再经过热处理来确保其安全性的食品。通常应该进一步烹煮以确保其安全性的食品，例如一分熟的汉堡牛肉饼或含有生鸡蛋的酱料，也可以被视为即食食品，但是其前提条件是，消费者必须事先被告知食用此等食品的潜在风险，而且消费者本人要求以半熟的状态供应此等食品。

### 为什么用不戴手套的手接触即食食品会有危险性？

#### 即食食品范例：

- ❖ 经过烹煮的食品
- ❖ 经过清洗的新鲜水果和蔬菜
- ❖ 色拉和配制色拉的食材
- ❖ 各种配料，如香芹或柠檬块
- ❖ 冷食肉制品和三明治
- ❖ 生的寿司食材，包括鱼、蔬菜和大米
- ❖ 面包、吐司、小面包和烘焙糕点

食品工作者如果用不戴手套的手接触即食食品，可能会污染这些食品。**即使洗干净的手，也可能会污染食品**。尽管经常清洗双手可以降低食品污染风险，但是不能完全消除风险。

“即食食品”在食用前没有再烹煮，因而从不戴手套的手上传播到即食食品上的有害细菌没有被灭杀，可能导致食源性疾病。

### 可以用什么方法拿取即食食品，藉以防止用不戴手套的手接触？

餐饮服务场所员工可以使用下列任何一种器具或工具拿取即食食品，在不戴手套的手和即食食品之间建立一个隔离屏障，避免不戴手套的手接触即食食品：

- 清洁的一次性使用手套
- 叉子、夹子、勺子、铲子
- 熟食包装纸
- 牙签

### 用不戴手套的手可以安全地做些什么事情？

- 在烹煮流程开始前，做好生食品的准备工作的
- 清洗整个水果和蔬菜



## 简要说明：不准用不戴手套的手接触 (NBHC) 即食食品

想要经营即食食品的食品服务场所，可以申请对不准用不戴手套的手接触即食食品规定的变通操作程序，并遵循经核准的变通操作程序的要求：

(附注 – 为护理院、医院和儿童保育中心等机构内易受细菌感染人群提供服务的食品服务场所，不可采用对不准用不戴手套的手接触 (NBHC) 即食食品规定的变通操作程序。)

1. 事先获得卫生局局长签发的书面批准证书。
2. 食品服务场所制定和展示变通操作程序的书面文本，其内容包括：
  - a. 具体逐项列出可用不戴手套的手接触的即食食品；
  - b. 用示意图显示配备合适设备的洗手设施所在位置，这些设施必须靠近用不戴手套的手进行操作的工段，并且容易找到。
3. 员工健康政策的书面文本，其内容包括：
  - a. 有文件记录显示，食品服务场所的员工和试用期员工确认他们已被告知，如果他们患有肠胃病 (GI) 症状和通过食品传播的疾病，必须报告相关的健康和活动信息。
4. 有文件记录显示，食品服务场所的员工确认他们已接受下列各方面的培训：
  - a. 用不戴手套的手接触特定食品所涉及的风险；
  - b. 正确的洗手方式；
  - c. 什么时候应该洗手；
  - d. 到什么地方去洗手；
  - e. 正确的指甲清洁方法；
  - f. 禁止佩戴首饰；
  - g. 良好的卫生习惯。
5. 有文件记录显示，在配制特定的即食食品前和必要时洗手，藉以防止在食品配制操作的全过程中发生交叉污染。
6. 有文件记录显示，用不戴手套的手接触即食食品的食品服务场所员工采用下列两种或两种以上的控制措施：
  - a. 两次洗手；
  - b. 使用指甲刷；
  - c. 用水洗手后使用抗菌洗手液；
  - d. 带薪病假等奖励计划，鼓励食品服务场所员工不要带病工作。
7. 有文件记录显示，对不遵循第 6 a-d 条要求的情况采取纠正措施。



## 简要说明：不准用不戴手套的手接触 (NBHC) 即食食品

---

### 申请用不戴手套的手接触即食食品的操作程序：

若要申请经核准的用不戴手套的手接触即食食品的操作程序，可使用下面所列网站上的申请表：[http://health.state.tn.us/EH/food\\_service.htm](http://health.state.tn.us/EH/food_service.htm)

卫生局收到妥善填写的申请表之后，将在 60 天内通知餐饮服务场所经营者，告知卫生局的决定。

### 如果用不戴手套的手接触了“即食”食品，应该怎么办？

除了经核准的变通操作程序之外，凡是用不戴手套的手接触过的即食食品，都必须按下列两种方式处理：

- 妥善烹煮或再加热；或者
- 丢弃。

### 遵循正确的洗手方式很重要。在下列情况下，食品工作者必须洗手：

- 进入食品配制区时。
- 为了进行食品操作而准备戴上清洁的一次性使用手套之前。
- 立即要开始食品配制操作时。
- 操作清洁的一次性使用设备和器具之前。
- 在食品配制过程中，每次移除脏物和污染物时以及变换工作任务时都必须洗手，藉以防止交叉污染。
- 变换工作任务时，例如从处理生的食品变换到操作即食食品时。
- 使用厕所之后。
- 从事会污染双手或手套的其他活动之后。