

如果做食物的人手上带有其他环境接触到的病原体，或是从其他食物上接触到了病原体，则很容易传播食源性疾病。病原体会通过徒手接触食物来传播。



禁止徒手接触食物

堪萨斯食品法(3-301.11)禁止徒手接触即食性食物或是不做加工直接食用的食物。这些食物包括生的、水洗过的、切过的水果和蔬菜，以及其他不需加工的食物。

为禁止徒手接触食物，食物制作者可以用以下物品：

- 餐用餐巾纸
- 锅铲
- 钳子
- 叉子
- 点胶设备
- 一次性手套

一次性手套使用指南

- 即使使用一次性手套，接触食物前也请洗好手。
- 请在戴手套之前洗手。
- 在处理即食性食物前带好手套。
- 带好手套后只能做一项事情，比如制作即食性食物，用后扔掉。
- 如果在制作食物过程中，中断制作去做其他事情，请扔掉手套，再制作时用新的手套。
- 禁止使用一次性手套制作高温或热的脂肪。
- 手套容易受到污染，因此在弄脏或损坏时将其扔掉。
- 织物或是可重复使用的手套不可用于制作即食性食物。
- 推荐使用非乳胶材料制成的一次性手套。