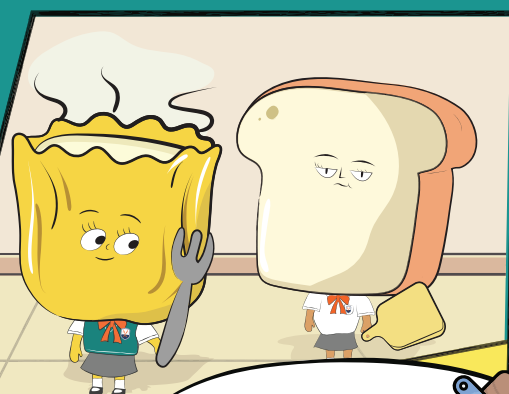


保持雙手和器具清潔

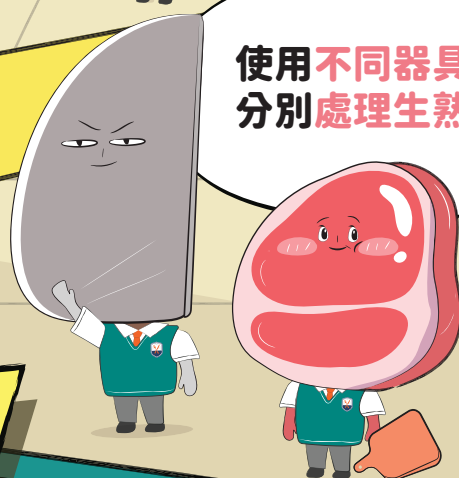


報告老師！過...過...過...界！

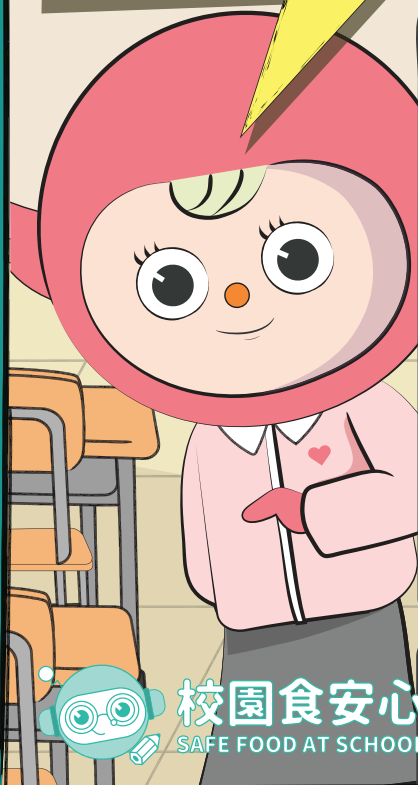
防止食物交叉污染
生熟食物一律建議分開！



使用不同器具
分別處理生熟食物



雪櫃內
熟食和即食食物放上層
生的食物放下層



校園食安心
SAFE FOOD AT SCHOOL

報告老師！過...過...過...界！

防止食物交叉污染
生熟食食物一律建議分開！

包包

一把刀

食安妹妹

食安仔

生肉

手套仔

燒賣妹妹

報告老師！過...過...過...界！

防止食物交叉污染
生熟食物一律建議分開！

本書可在食物安全中心網站下載：
cfs.gov.hk/school
相關短片可在食物安全中心YouTube頻道觀看：
youtu.be/YkmjEMzyTDU



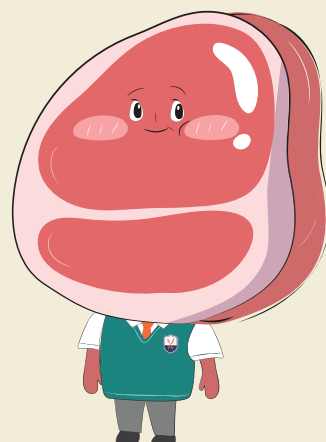
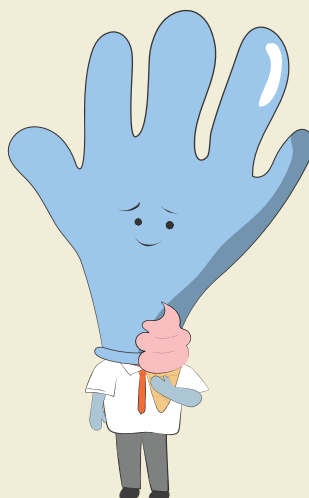
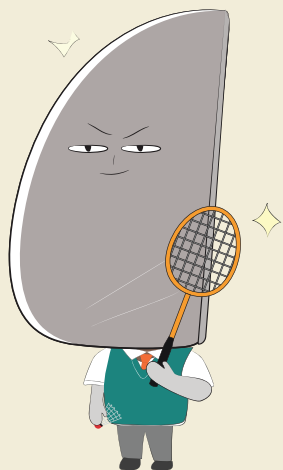
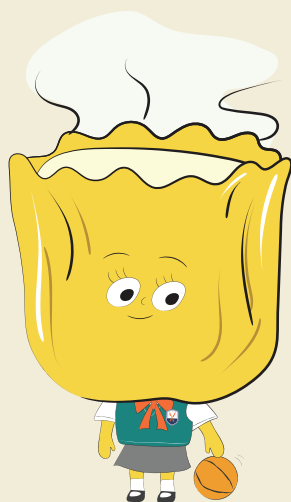
下載圖書

食物安全中心 出版
香港九龍欽州街西87號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房四樓401室
食物安全中心 傳達資源小組
rc@fehd.gov.hk

© 2026 食物安全中心 版權所有
ISBN 978-988-70035-6-4

目錄

第一話 食物安全篇	6
第二話 煮食工具篇	10
第三話 生熟食物擺放篇	15
第四話 手部衛生篇	20
第五話 環境衛生篇	25



第一話 食物安全篇

今天是「食安這一班」的開學禮，
老師食安仔和食安妹妹，
與一眾同學們聚集在禮堂，
一同迎接新學年的開始。

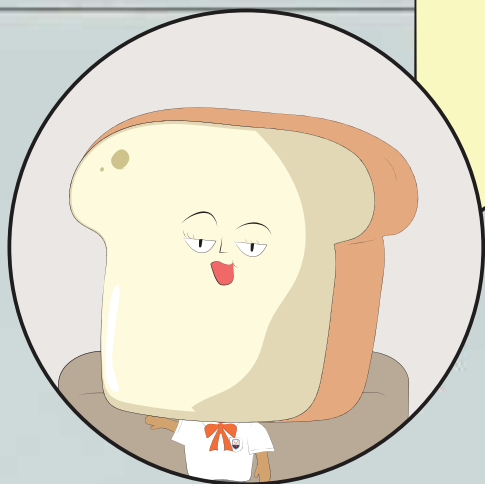


我是食安仔，是大家本學年的班主任。
新學年的主題，是與食物安全息息相關的
「交叉污染」。同學們知道這是甚麼嗎？

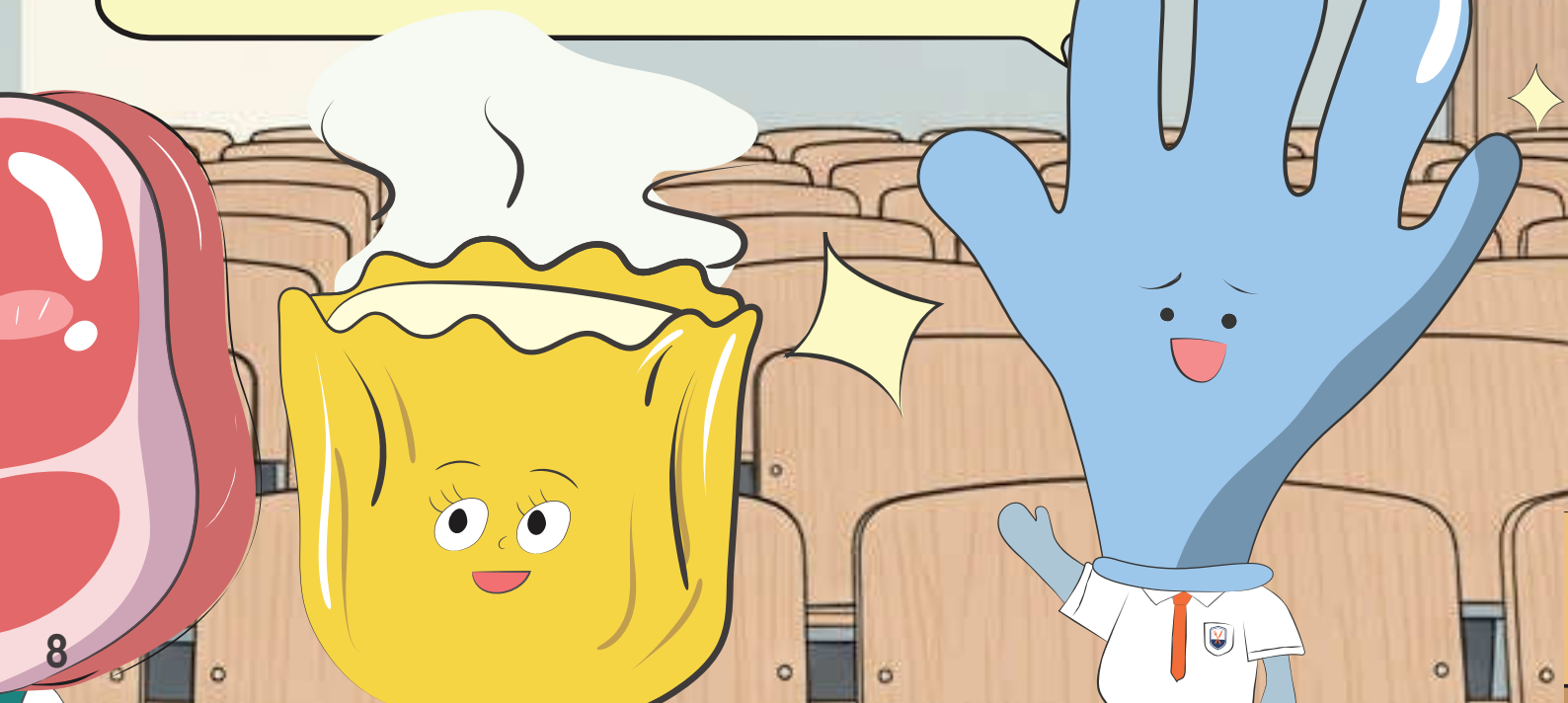
交叉污染
cross contamination



我知道！即是由受污染食物
傳播細菌到其他食物。



還有！間接經由受污染的手、
設備、工作面、器具或水花將
細菌傳播到其他食物。



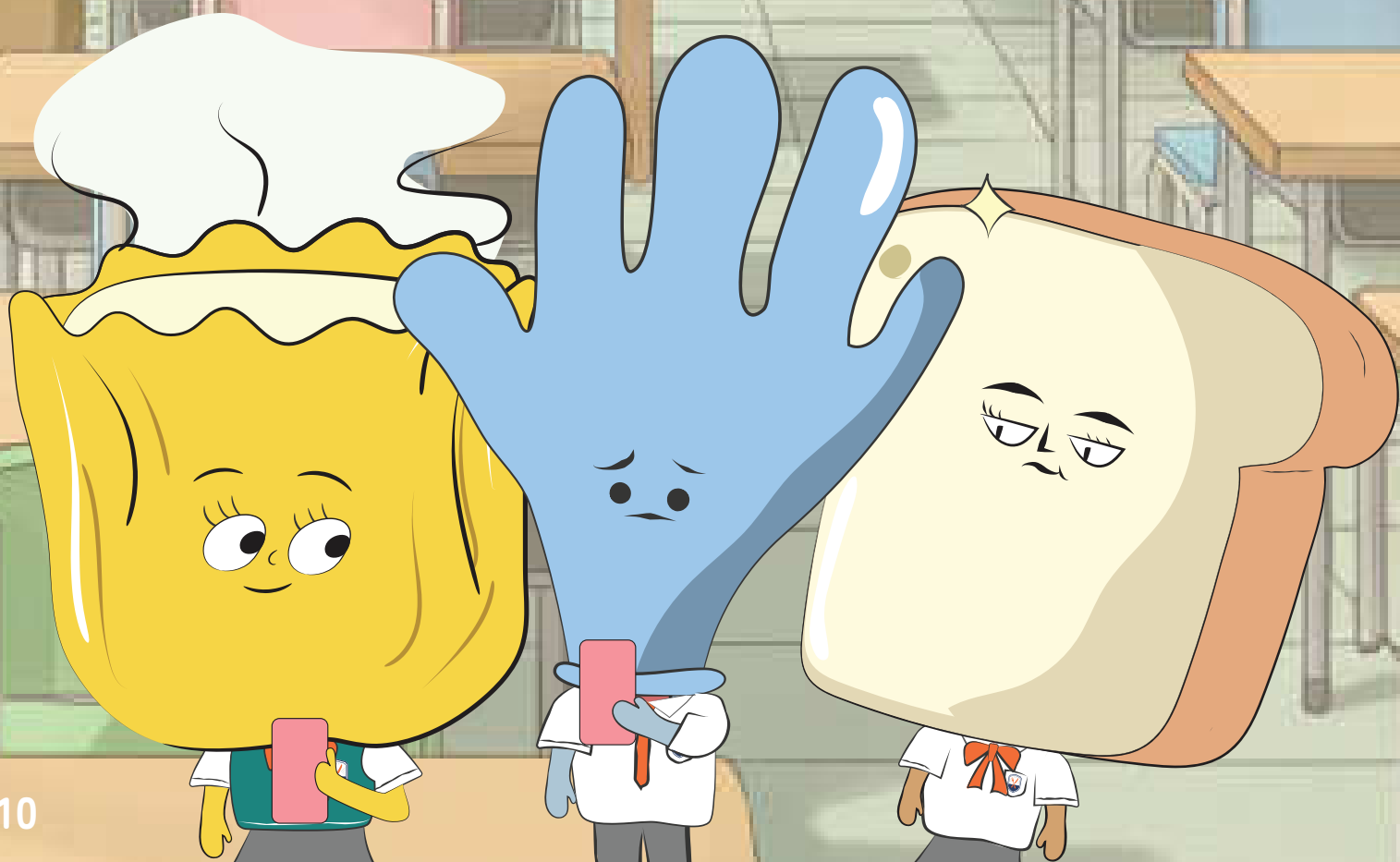
看來大家對「交叉污染」都有一定認識，
未來日子都要繼續努力學習食安知識！



第二話 煮食工具篇

小息的鐘聲響起，包包、燒賣妹妹和手套仔三人興奮地抽取近期大受歡迎的「Poke Bowl 卡」，希望能獲得稀有度高的卡牌。

在三人之中，手套仔抽中了「究極砧板」卡，但他卻滿面愁容。



怎麼了，手套仔？
為何抽到好卡仍不開心？
聽說這張卡非常難抽中啊！

唉，我收集的卡全是熟食系，
但這「究極砧板」是用來切生食，
我用不著……



喂！包包，
你還給我！

那正好，你送給我。

包包同學，你的卡全是熟食系，這張卡反而更適合我這位生食系玩家。

一把刀，關你甚麼事？我知道了，你一定是想要這張卡。別以為你是班長我就會怕你，快回到你的生食區，不要越界！誰知道你會否沾染細菌過來？

哼！你以後就留在這個範圍內，不要越界！



老師！老師！剛才一把刀走到熟食區那邊，是你們說過生熟要分開，不然很容易交叉污染。我才替他劃個區域，叫他不要越界！



包包同學，你說得沒錯，生熟食物要分開處理，這樣才可以減少交叉污染。但大家是同學，記得互相提醒也要有禮貌。

妥善使用煮食工具

預防食物交叉污染

1. 處理生熟食物時，
分別使用指定的器具
(例如不同顏色的砧板、刀、抹布等)



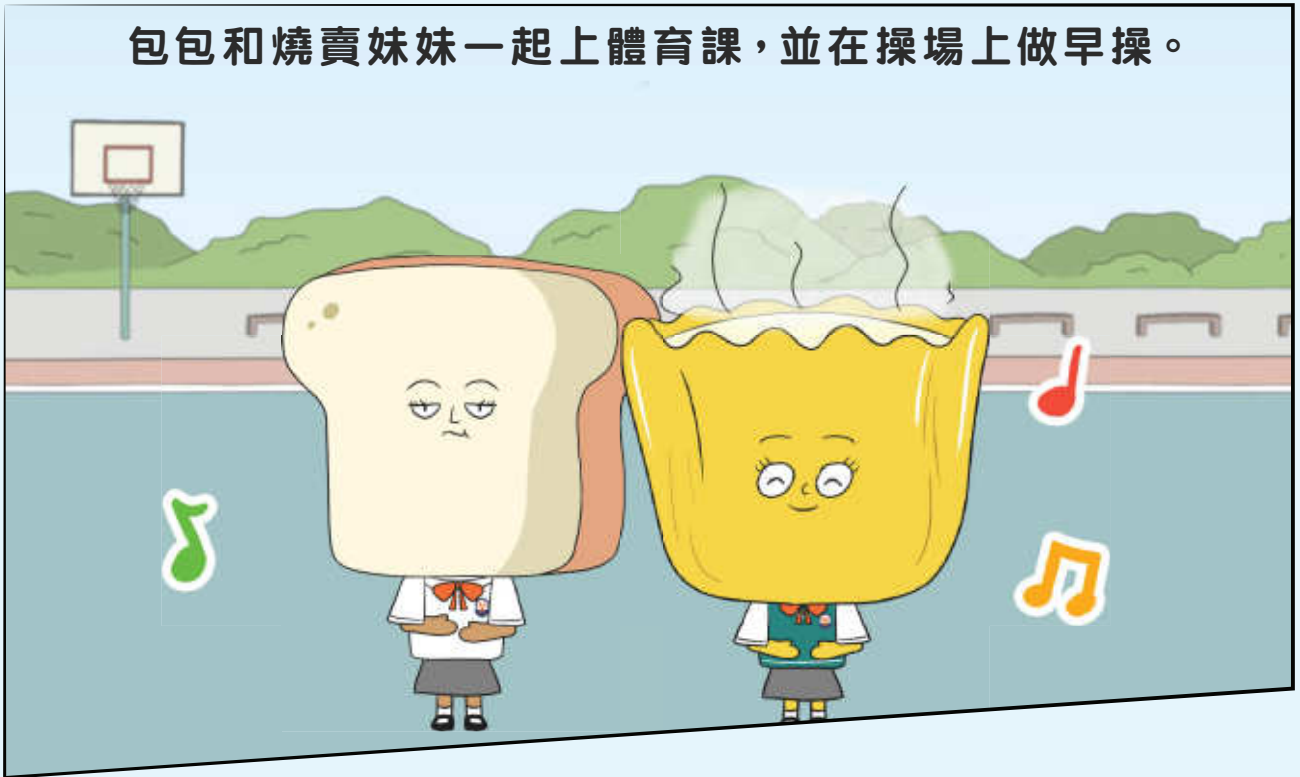
2. 若要使用同一套用具處理生熟食物，
每次使用後都必須徹底清潔和消毒

3. 每次使用器具，尤其是在
配製生的食物時，先以
熱水和清潔劑加以清洗

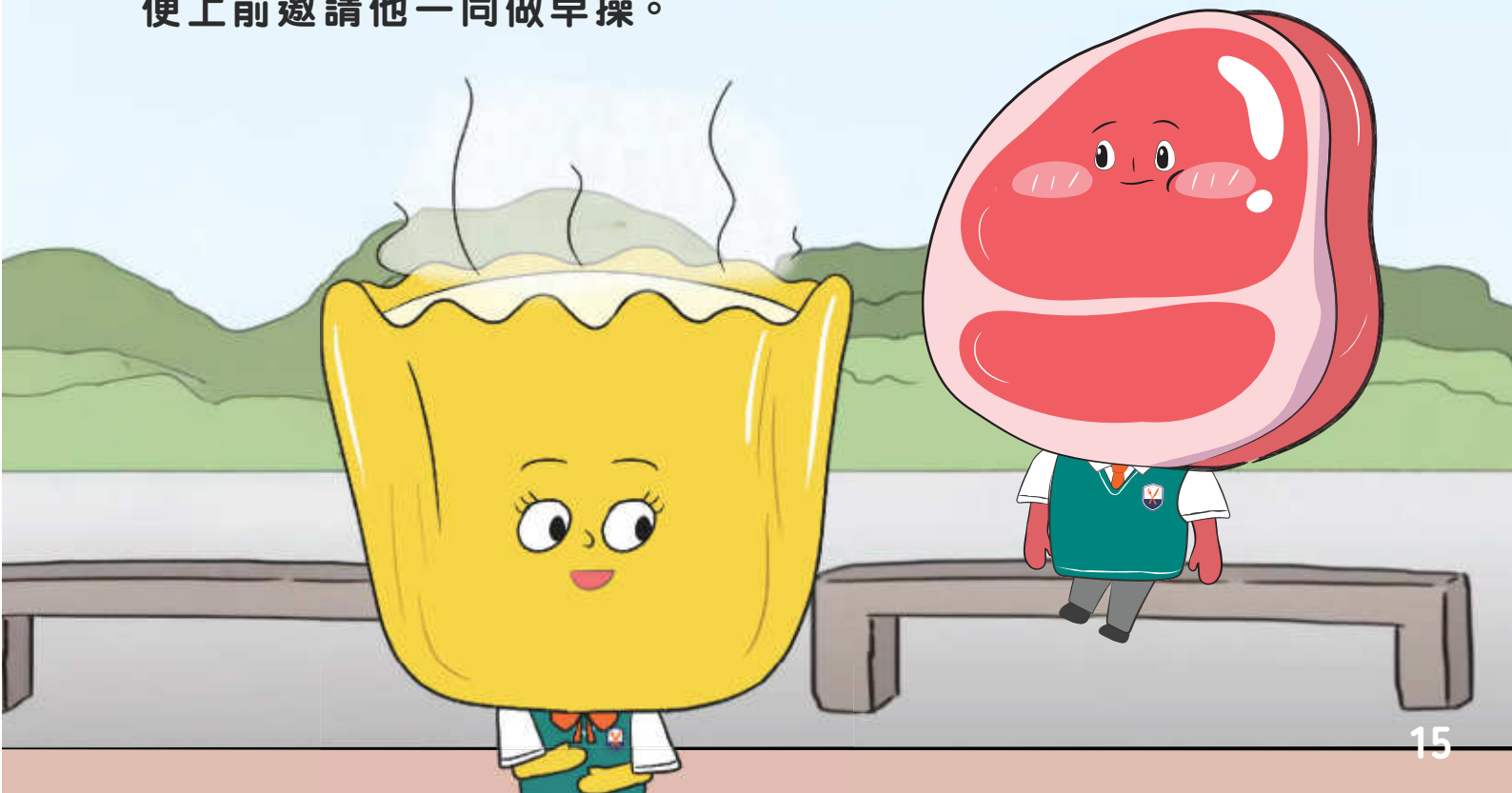


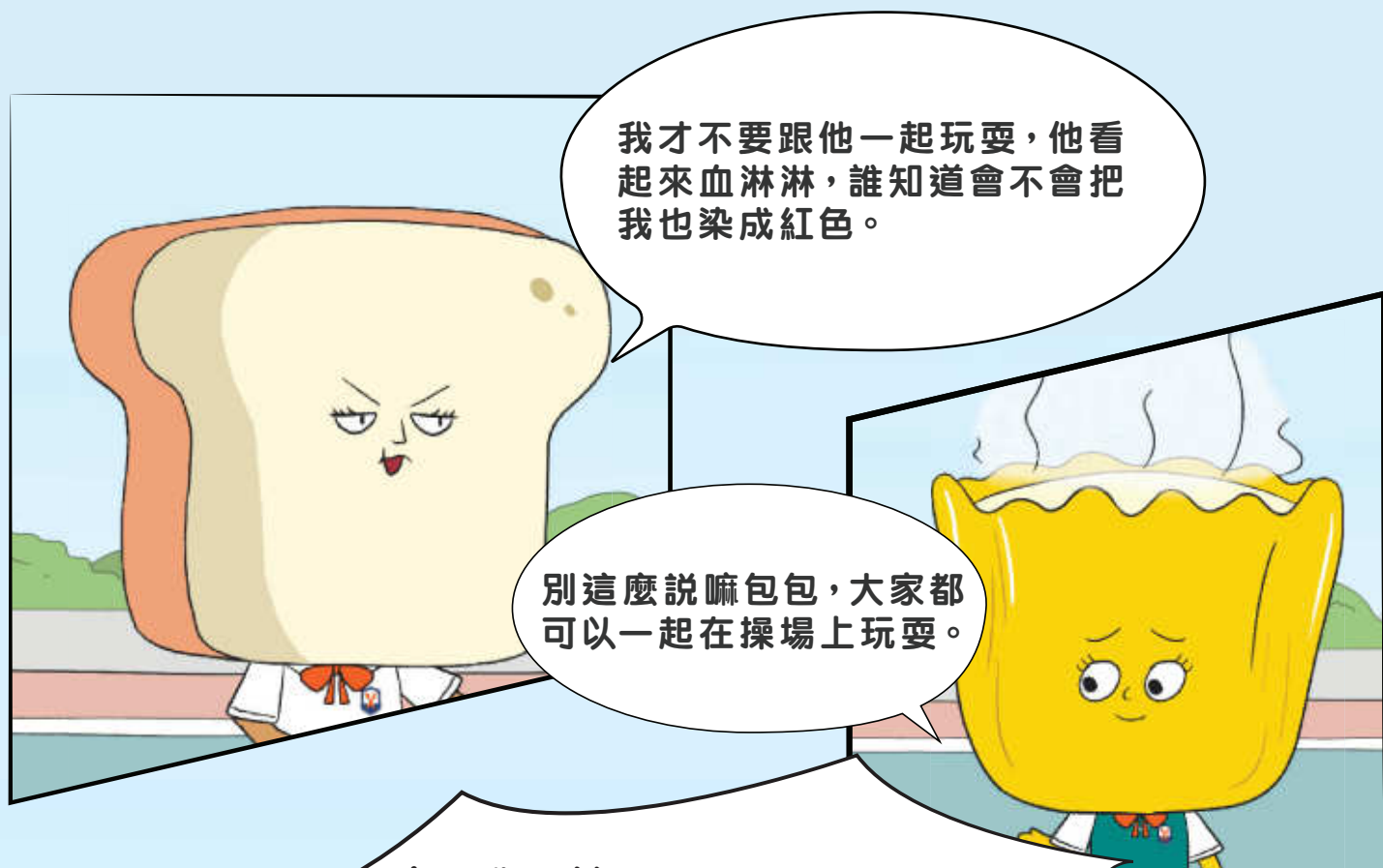
第三話 生熟食物擺放篇

包包和燒賣妹妹一起上體育課，並在操場上做早操。

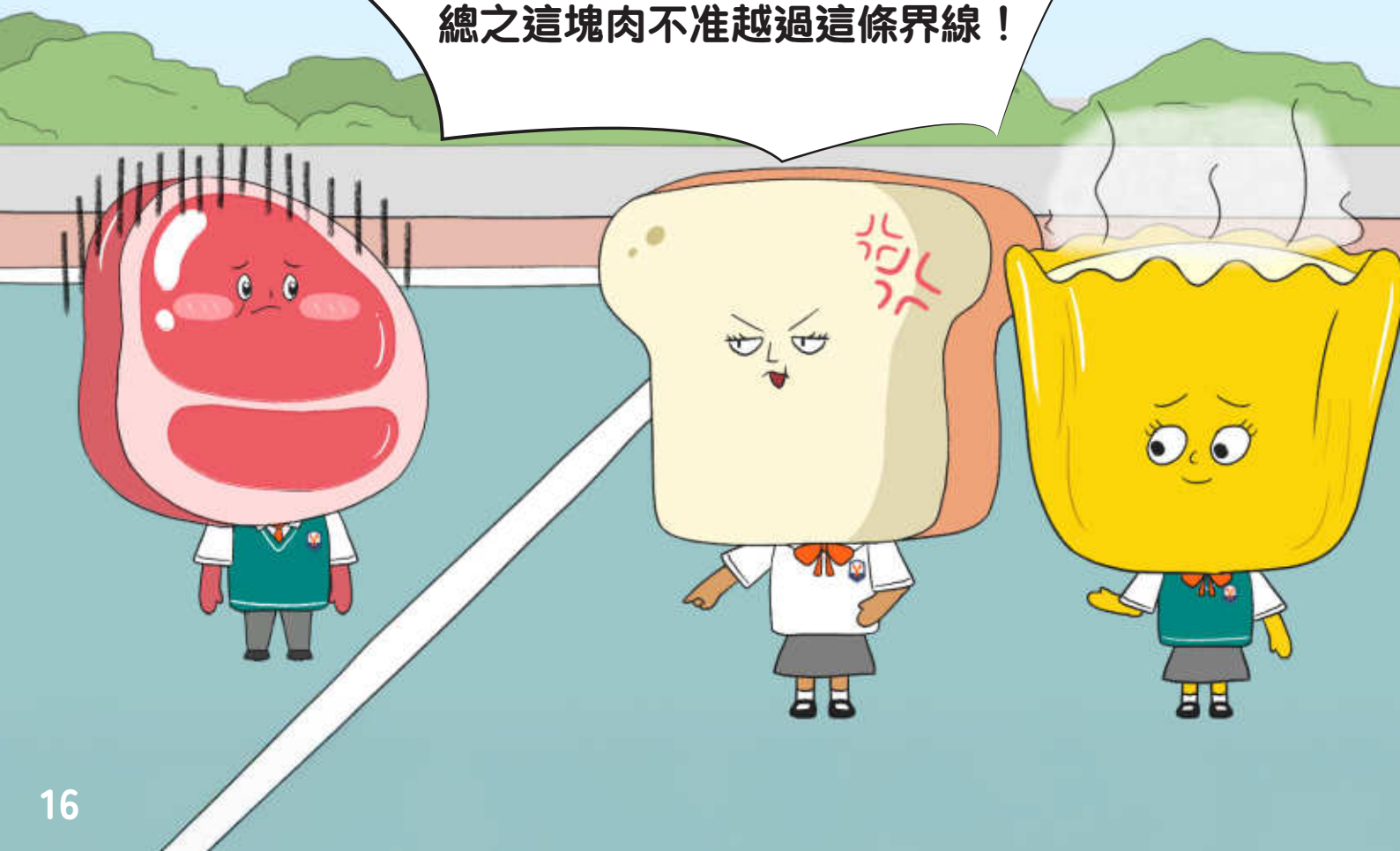


燒賣妹妹看見生肉坐在一旁，
便上前邀請他一同做早操。





哼，我不管，
總之這塊肉不准越過這條界線！



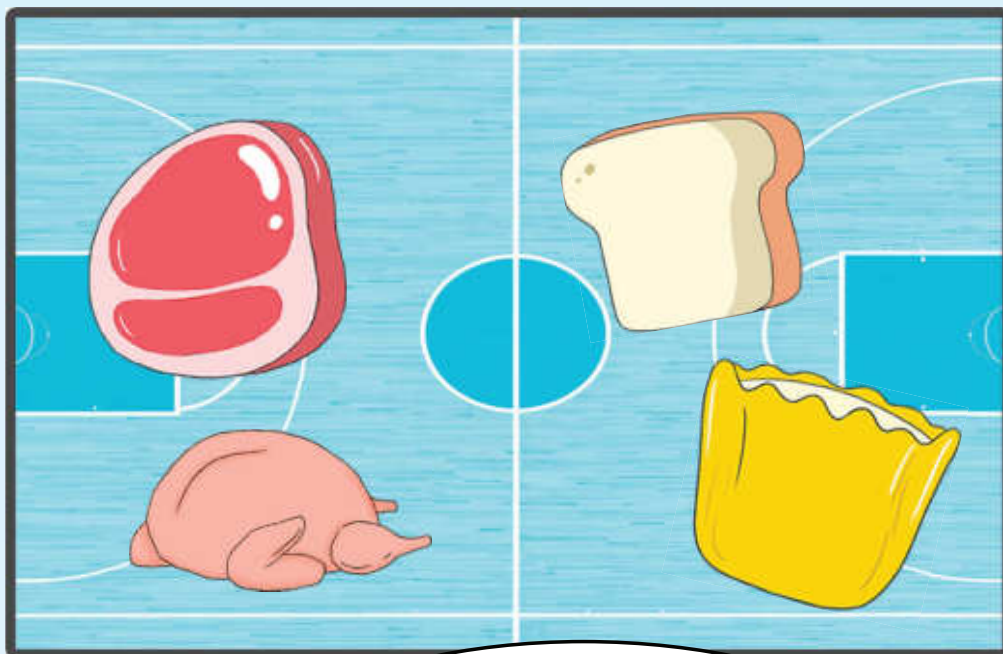
生肉傷心地跑走，
遇見老師食安妹妹。

生肉同學，
發生了甚麼事？
告訴老師吧。

剛才上體育課的時候，包包同學叫我不
要走進操場，她怕我跟大家一起做體操
流汗、會掉色。是不是因為我是生食，
就不能上體育課？

無論是生食還是熟食的同學，
都可以一起學習和玩耍，
讓老師陪你一起回操場吧。

生



熟

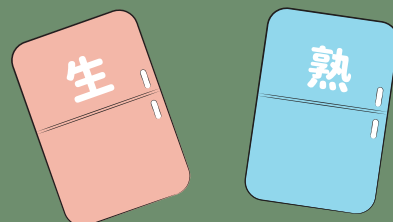
包包同學，雖然同學之間有生熟之分，
但操場上已經為生食與熟食同學
劃分好專屬區域。只要大家沒有越界、
以禮相待，都可以在自己的區域內做早操。

老師！你……你你不要聽
這塊肉胡說，我沒有欺負他！

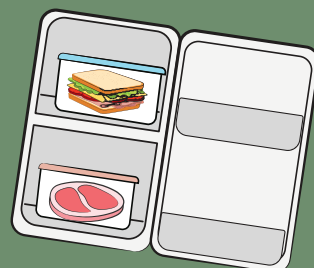
知道了。

生熟食物 一律建議分開處理

1. 使用兩個冰箱分開
存放生食和經煮熟或即食食物



2. 如果只有一個冰箱, 就必須劃分上下層,
將即食或經煮熟食物蓋好後放在上層,
生肉類與海產蓋好後放在下層,
以避免生食的汁液滴在熟食上



3. 預備食物時, 應劃分獨立食物預備區,
分別處理生食、熟食、即食食物和高風險食物,
切勿擅自更改區域用途

4. 如果需要在同一區域處理
生食、熟食、即食食物,
每次使用後都必須徹底清潔與消毒



第四話 手部衛生篇

下課後，一把刀和手套仔一起擦黑板。





手套仔，我們一起去洗手，
再去小食部買咖喱魚蛋撈麵。



我想自己.....去洗手。



你說甚麼？我聽不清楚。
快點走吧，不然很快就賣光了。

不是，
真的不可以一起洗手！
因為我有超能力.....
怕會嚇到你。

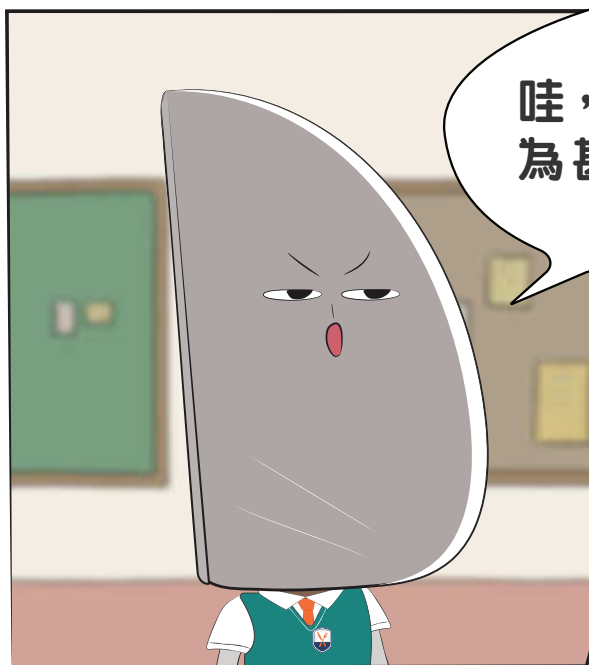
超超超能力？！
你開玩笑吧？是甚麼超能力？



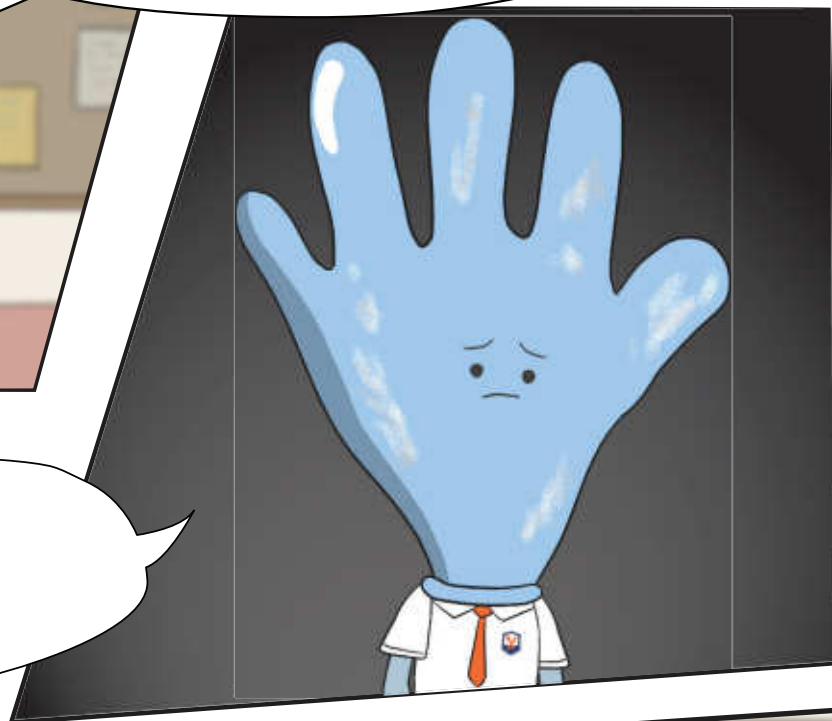
我家世代都是手部衛生守護隊，
每個人都有更換手套的超能力。



只要每完成一項工作，就要
更換一次，維持手部潔淨和衛生，
不然就會對細菌失去保護力，
會有性命危險。



哇，我也很想有你這種能力！你為甚麼這麼害怕被人知道？



我怕大家知道後會當我是異類。



沒事的，手套仔。維持手部衛生是好事，我常常都覺得自己洗手洗得不乾淨，可不可以教我當中秘訣？

保持良好手部衛生 降低交叉污染風險

1. 在以下情況下，要徹底洗手：

- 處理食物前後
- 如廁後
- 觸摸面部後
- 咳嗽、打噴嚏或抹鼻涕後
- 戴上手套前與脫下手套後
- 完成清潔工作後
- 處理髒物如垃圾後
- 接觸化學品後



2. 手套是有助安全處理食物的工具， 但不能代替洗手，所以戴上 手套前、脫下手套後、 更換手套時都要先洗手

3. 要定時更換手套，例如在 戴手套處理垃圾和接電話後， 就別再用同一對手套處理食物



第五話 環境衛生篇

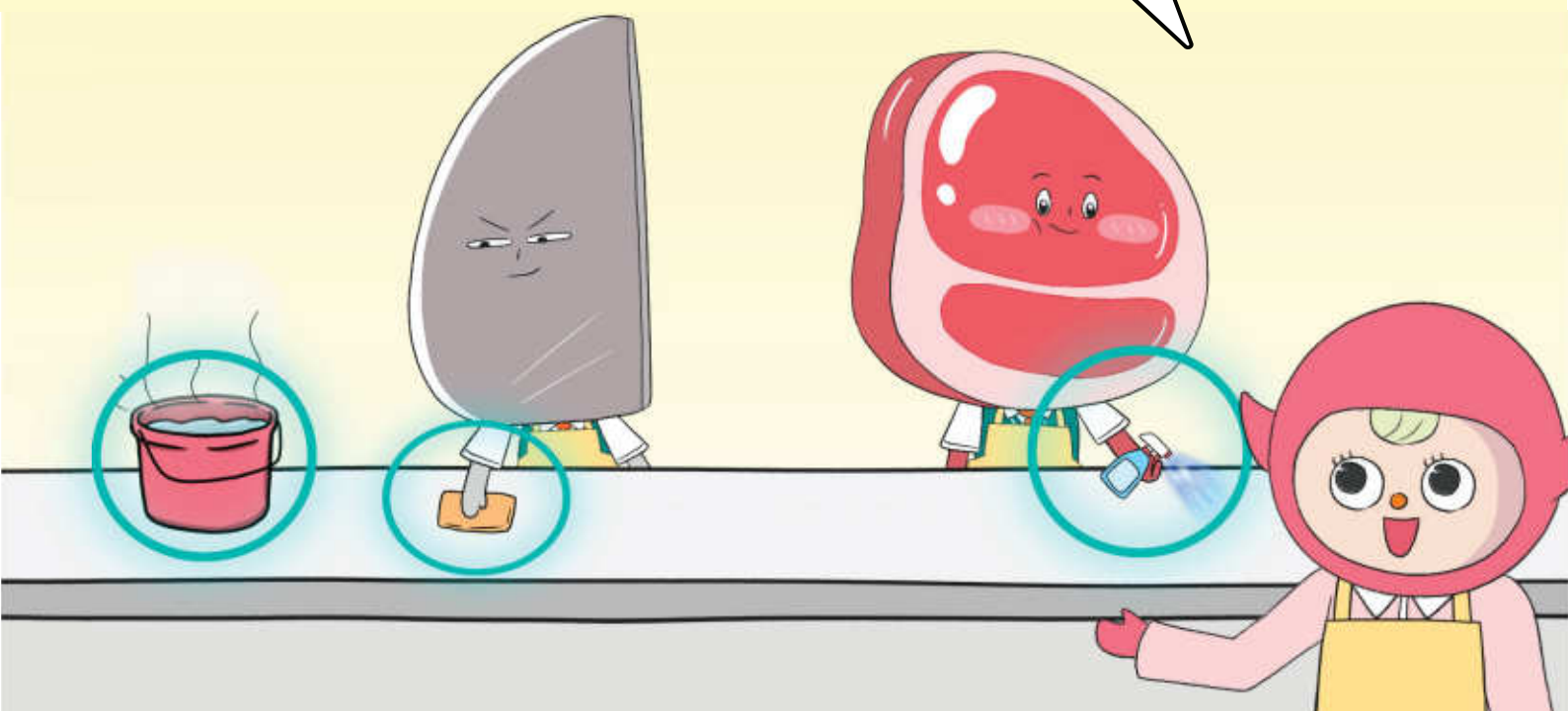
今天是校園開放日，主題是「食物安全」。
我們將一起親手製作三文治，由我一步一步指導。
即使從未有過製作食物的經驗，亦不必擔心。



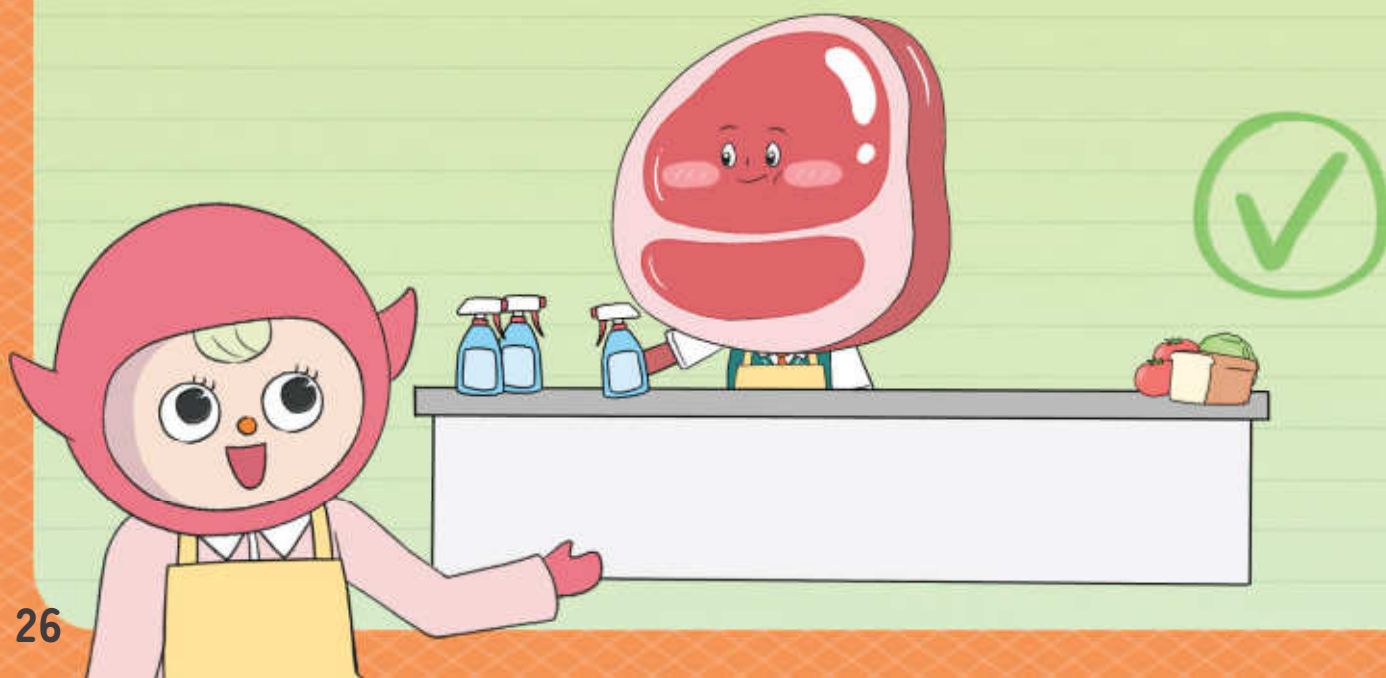
包包同學因為身體不適嘔吐，
為了避免傳染同學及污染食物，
所以已經早退了。



大家首先使用清潔的專用毛巾、熱水和清潔劑
清洗工作枱。確保清潔後才開始處理食物。



清潔劑是化學品，用完之後要放回專屬區域，
不要放置在食物旁邊，要分開存放。



我們開始製作食物前要先洗手，
再切開即食食材，包括蕃茄、西生菜和麵包。
記得使用刀具和砧板前都要清潔乾淨，



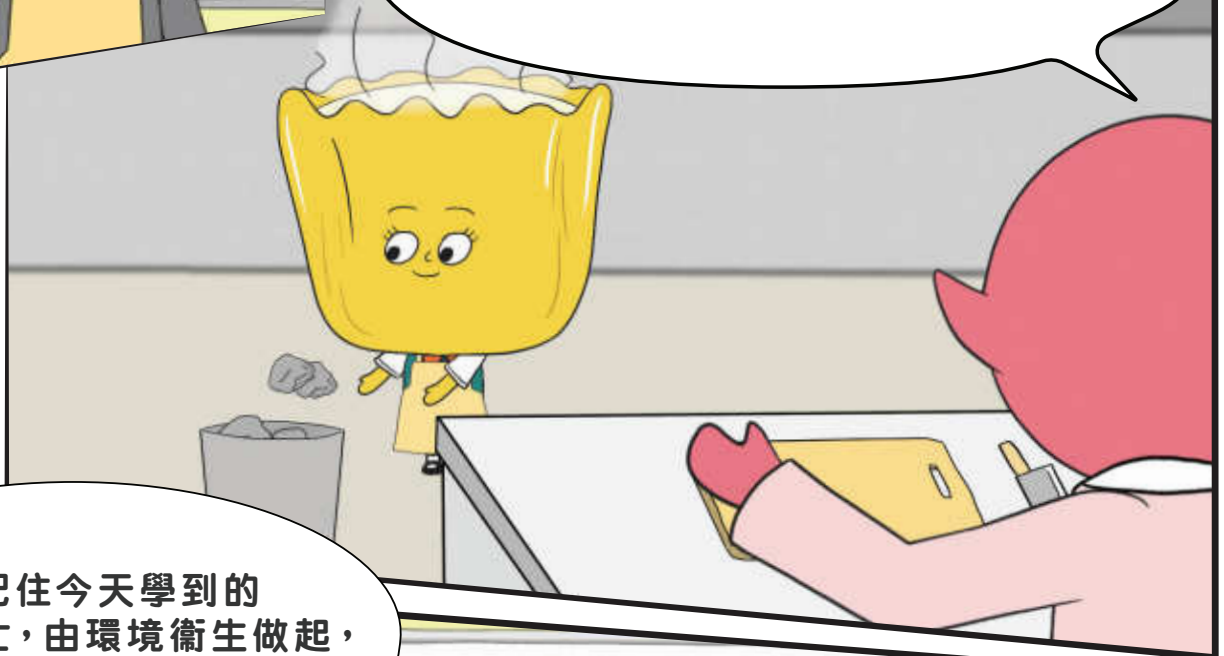
最好就是使用不同顏色的刀具和砧板，分別處理熟食或即食食物，以及生的食物。





大家好像都差不多完成了，
記得完成後要處理好垃圾。

燒賣同學，你漏了最後這個步驟，
就是要蓋好垃圾桶，這樣才可以防止交叉污染，
以及害蟲和老鼠出現，保持衛生。還有，處理完食
物、垃圾，和接觸不潔物品後，都要洗手。



大家都要記住今天學到的
入廚小貼士，由環境衛生做起，
一起防止交叉污染吧！



好！

從環境衛生做起 向交叉污染說不

1. 食物業場所包括廚房、食物房、廁所
和食肆座位間應時刻保持清潔



2. 定時及在有需要時應用

1:99 的稀釋家用漂白水消毒

3. 處理嘔吐物和糞便後，

則要用1:49 稀釋家用漂白水消毒，
以經常保持清潔



4. 如需清理嘔吐物或糞便，應戴上手套，
並以稀釋的 1:49 家用漂白水徹底清洗和
消毒染污的地方和物件，等待 15 - 30 分鐘以
徹底消滅病毒，然後用水清洗並抹乾

⌚ 15~30 mins

5. 事後必須徹底洗手



報告老師！過...過...過...界！

防止食物交叉污染
生熟食物一律建議分開！



2026 食物安全中心 版權所有
ISBN 978-988-70035-6-4



ISBN 978-988-70035-6-4