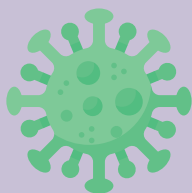


預防諾如病毒

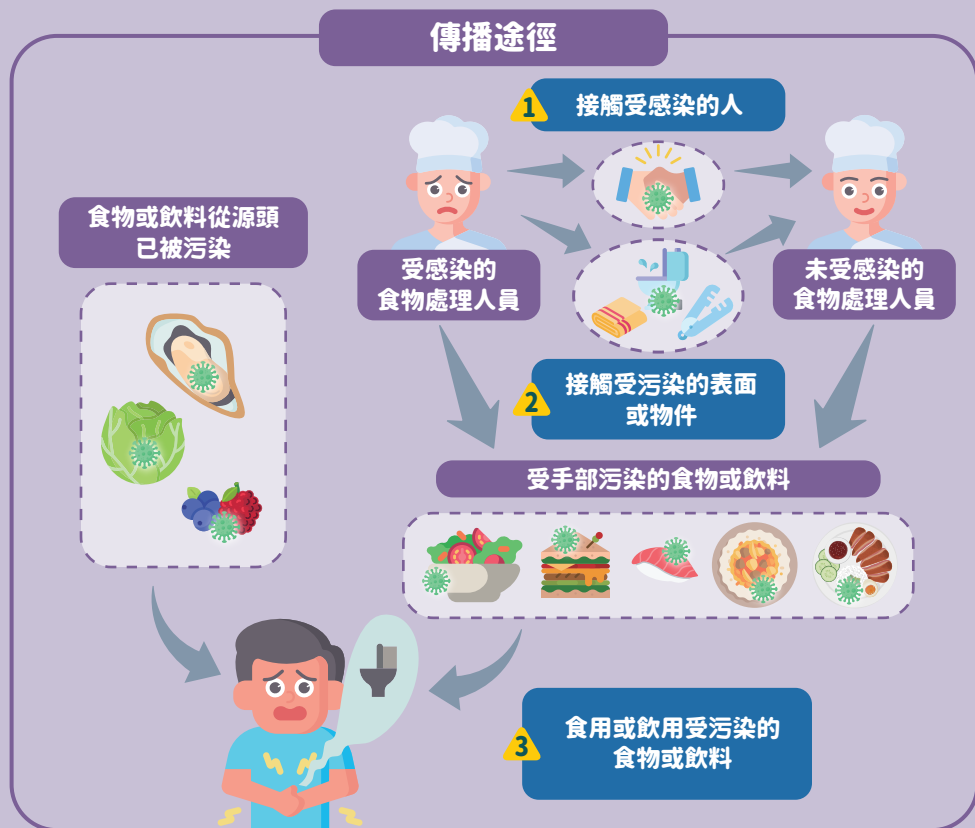
給食物處理人員的建議



甚麼是諾如病毒？



諾如病毒是一種傳染性極高的病毒，通常透過受污染的食物和水，或接觸被感染的人迅速傳播並引致腸胃炎。諾如病毒能在物件表面長時間存活，而且只需極少的病毒量即可致病，因而使其能迅速造成大範圍傳播，並引起諾如病毒食物中毒事故。



經常與諾如病毒食物中毒有關的食物種類



貝類海產，
如生蠔



未煮熟蔬菜



冷凍產品，
如莓果



即食食物
(尤其是需要人手處理
的食物)

諾如病毒所引致的病徵



腹痛



噁心



腹瀉



嘔吐



患者通常在接觸諾如病毒後的 **12 至 48 小時**內出現相關病徵。病徵通常較為輕微，大部分患者會在一至三天內自行痊癒。食物處理人員若確診感染，應暫停處理食物的工作，以避免病毒傳播。

給食物處理人員的建議

食物衛生

- ✓ 徹底煮熟所有食物（尤其是貝類海產），並確保食物中心溫度至少達到攝氏 **75 度**或以上。
- ✓ 採取安全的食物處理方法，例如用乾淨的流動水徹底清洗水果和蔬菜。
- ✓ 從可靠且信譽良好的供應商採購食物（特別是貝類海產）。



環境衛生

- ✓ 物件表面應在消毒前徹底清潔，以確保有效消毒。
- ✓ 如需清理嘔吐物或糞便，應戴上手套，並以稀釋的 **1 比 49** 家用漂白水（以一份含 5.25% 次氯酸鈉的漂白水加 49 份水）徹底清洗和消毒染污的地方及物件，待 15 - 30 分鐘以徹底消滅病毒，然後用水清洗並抹乾。事後須徹底洗手。

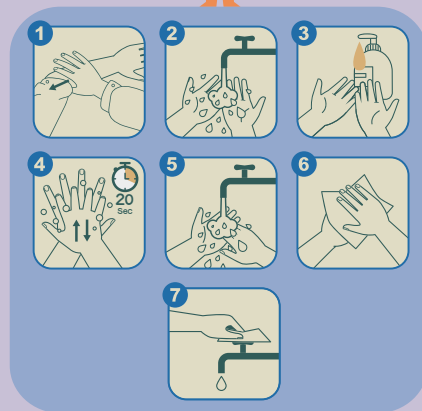


個人衛生

- ✓ 食物處理人員若出現嘔吐或腹瀉等徵狀，應立即向其管理層報告並暫停工作，且須在徵狀消失**至少兩天**後，才可恢復處理食物的工作。
- ✓ 使用梘液和清水正確清潔雙手。由於酒精未能有效殺死諾如病毒，因此酒精搓手液並**不能**代替梘液和清水洗手。
- ✓ 食物處理人員應避免徒手接觸食物（尤其是即食食物），並需使用即棄手套或工具代替。無論戴手套前或脫下手套後，都必須徹底洗手；若手套出現破損或弄污時，應立即更換。



正確洗手步驟



- 1 把衣袖拉到手肘
- 2 以流動清水弄濕雙手
- 3 塗上梘液
- 4 徹底搓手 20 秒，包括前臂、手腕、手掌、手背、手指及指甲底下。
- 5 徹底沖洗
- 6 以抹手紙抹乾雙手，避免共用抹手巾。
- 7 如果水龍頭非自動或腳踏操作，使用抹手紙關上。



食物業界應定期為員工（尤其是新入職員工）舉辦訓練課程，以加強其對「良好衛生規範」（GHP）的認知。詳情請參閱食物安全中心出版的「**食安 Guide：給食物處理人員的食安圖解指南**」。請掃描二維碼以獲取更多資訊。

