

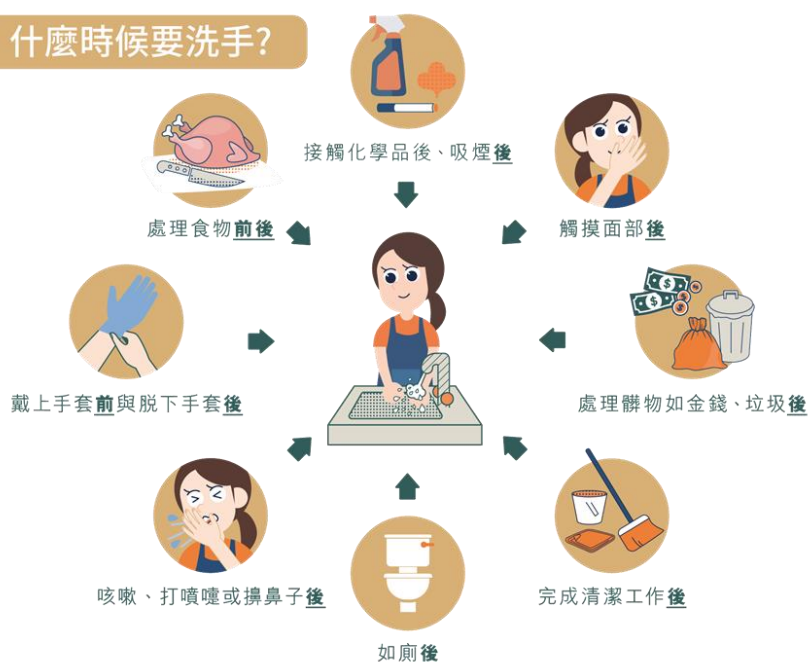
本文中心：我们的身体内外都有细菌。食物处理人员必须格外小心，不要污染食物和传播疾病。保持个人卫生，尤其是手部卫生，是确保食品安全的重要一环。

我们的双手可能沾染了数以百万计的微生物，当中有些更会令我们生病。细菌虽然是看不见的，但却无处不在。我们很容易会从门柄、扶手电梯、甚至自己的手提电话、脸部和伤口等各种物件沾染到细菌。正确清洁双手大大有助预防传染病蔓延。

以下情况应该要洗手：

- 处理食物前后
- 如厕后
- 触摸面部后
- 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后
- 戴上手套前与脱下手套后
- 完成清洁工作后
- 处理脏物如金钱、垃圾后
- 接触化学品后、吸烟后

什麼時候要洗手？



正确洗手步骤包括:

1. 把衣袖拉到手肘
2. 以流动清水弄湿双手
3. 涂上枧液
4. 彻底搓手 20 秒，包括前臂、手腕、手掌、手背、手指及指甲底下。
5. 彻底冲洗
6. 以抹手纸抹干双手，避免共享抹手巾。
7. 如果水龙头非自动或脚踏操作，使用抹手纸关上。



按此了解洗手步骤的海报。

洗手设施

每个食物室、厨房及碗碟洗涤地方，必须至少设置一个洗手盆供员工使用，并配备：

1. 枧液器及枧液
2. 即弃抹手纸
3. 感应式水龙头或非手触式水龙头（例如脚踏或手肘操作水龙头）
4. 持续供应之冷热水
5. 脚踏式有盖垃圾桶
6. 洗手程序海报



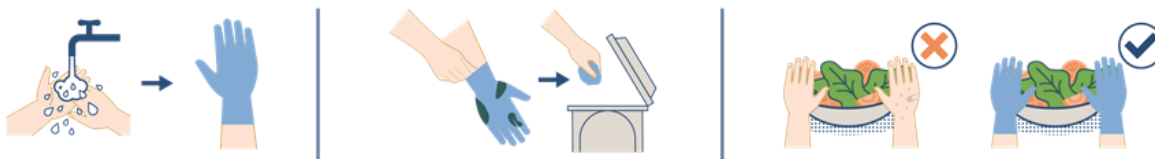
酒精搓手液

枧液和水在清理含油分的表面、污漬以及减少食源性微生物的数量较搓手液好，故此直接处理食物人员应经常以枧液洗手。如非直接处理食物人员之双手没有明显污垢，可用酒精搓手液洁手，否则亦应以枧液洗手。

涂上酒精搓手液后，应待双手完全干透，才可触摸餐具等食物接触面。
酒精搓手液应存放在远离高温或明火的地方。

手套使用

即弃手套是有助安全处理食物的工具，尤其是当手上有伤口或处理即食食物例如沙律时：



即弃手套不能代替洗手，使用时要注意以下事项：

- 戴上手套前、脱下手套后及更换手套时要洗手。
- 使用过的手套要弃掉，不可重用。

适时更换手套：

- 在处理生和熟的食物之间
- 在完成每项工作，例如处理垃圾后
- 手套出现破损或弄污时
- 手套被手汗弄湿
- 转换工作岗位或换班时
- 使用食物钳等工具也可避免徒手接触食物



在處理生和熟
的食物之間



在完成每項工作
(例如處理垃圾) 後



手套出現破損
或弄污時



手套被手汗弄濕



轉換工作崗位
或換班時



使用食物鉗等工具也可
避免徒手接觸食物

手提电话

手提电话已成为我们不可或缺的生活用品。除了食物处理人员使用个人手提电话外，越来越多食肆提供手提电话点餐服务，或透过自助点餐机为顾客下单。电话上的细菌有可能传播到食物处理人员双手，然后再传播至食物中，造成交叉污染，给顾客带来食物安全风险。因此，食物处理人员须留意下列各项建议：

- 配制食物时切勿使用手提电话
- 切勿把手提电话放在配制食物的工作台上
- 配制食物前如曾触摸手提电话，必须洗手。
- 经常使用酒精湿纸巾或喷剂消毒手提电话屏幕
- 如有顾客要求代为拍照，在触摸其手提电话后要立即洗手。
- 如厕时切勿使用手提电话



食物处理人员在处理食物前，最好将手机放在休息室或储物柜内，以便专心工作。这也避免了触摸手机而污染他们的手或手套，省却了再次洗手或更换手套的麻烦。