

其他良好习惯



本文中心：洗手后触摸其他表面可能会被病原体污染。适当的卫生习惯可以防止食物交叉污染。

双手洗净后如果触摸任何表面，便会再次弄脏并沾上致病菌。保持良好卫生习惯能有效减低食物交叉污染的机会：

- 配制食物时避免接触鼻、口、头发和皮肤。
- 不要挖鼻孔
- 不要咬指甲和舔手指
- 切勿在食肆范围内吸烟
- 不要对着食物咳嗽或打喷嚏，咳嗽或打喷嚏后要洗手。
- 避免在食物配制范围内进食
- 切勿随地吐痰
- 建议用勺子把食物舀到小碟里试味，如直接用勺子试味，不要重复使用，以免食物受到污染。配制食物时避免闲聊。