

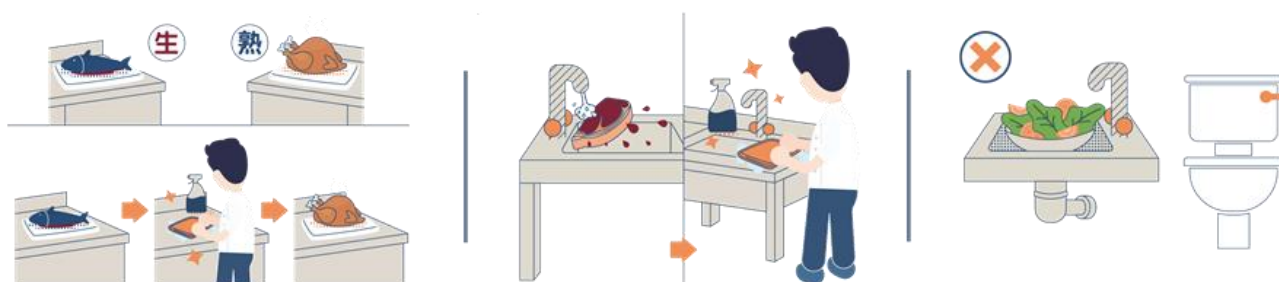
防止交叉污染



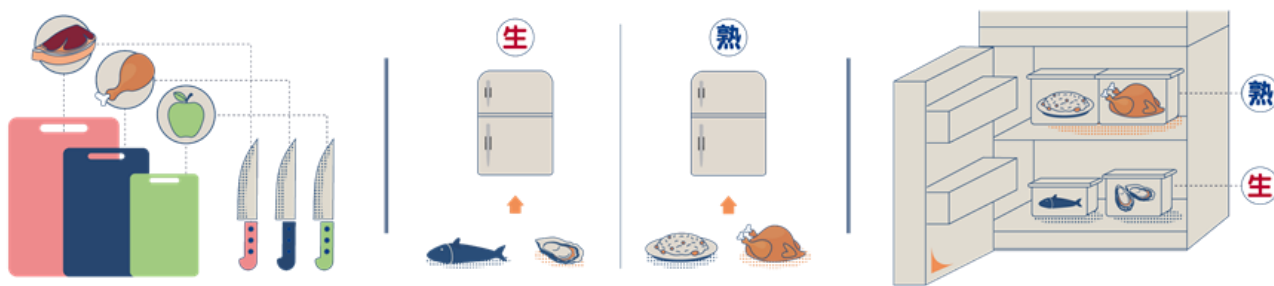
本文中心：交叉污染是食物中毒的主要原因，涉及致病菌从一个表面转移到另一个表面。对于不经热处理的生或即食食物如色拉或冷盘来说，尤其构成风险。为防止食物交叉污染，食物处理人员应采取适当和卫生的处理做法。

交叉污染发生是食物中毒最常见的原因之一。当生食接触到熟食或即食食物、用具或食物接触面时，可导致交叉污染。用相同的工具处理生食和熟食或即食食物也会构成交叉污染。双手如果在处理生食后没有彻底清洗，同样会传播致病菌。为防止交叉污染，适当地分开生熟食物至为重要。

- 工作台必须用热水及清洁剂清洗，确保没有受到污染，方可开始处理食物。
- 使用独立的食物预备区来分别处理生食、熟食、即食食物及高风险食物。（例如即食生蚝与刺身）。不可擅自更改区域用途。如需在同一区域处理生食、熟食及即食食品，每次使用后须彻底清洁消毒。
- 不可在地板上、座厕或排水渠旁等非食物预备区以外的地方配制食物或饮料。



- 冲洗生的肉类及家禽也会导致交叉污染，因为飞溅的水花可把其中的细菌由水槽(锌盆)带至 80 厘米以外，污染周遭及食物表面。如要冲洗生的食物，完成后必须彻底清洁及消毒四周范围，以防交叉污染
- 制作混合蛋浆时，小心不要把生蛋溅到其他食物或接触面上，其后必须清洁周遭设备。
- 使用指定的器具 (包括砧板、刀、抹布等)处理生食 (例如生肉)、熟食(例如白切鸡)或即食食物(例如水果)，可以不同颜色标签作识别。
- 用两个雪柜分开贮存生的食物和熟食或即食食物。
- 如须把生的食物和熟食或即食食物贮存在同一雪柜内，必须以有盖的容器贮存，并把熟食和即食食物放在雪柜上层，生的食物放在下层，以防生的食物的汁液滴在熟食或即食食物上。



- 粉料、香料及其他干制食物应保持干爽，避免以湿的器具及木匙接触，以防霉菌的传入和污染。用指定器具试味，试味后不可再接触食物。
- 清洁剂等化学品不应存放在食物处理区[按此](#)了解更多有关化学品的处理。



良好的手部和个人卫生是有效减低食物受到交叉污染的基本功！所以请记住：

- 处理食物前后，尤其是生的食物，要彻底洗手。
- 正确使用手套，并定时更换。
- 穿着整洁的工作服才处理食物，并养成良好卫生习惯。
- 处理食物时请勿使用手提电话
- 如有不适，应停止处理食物，尽快求医。

大家可以重温[个人卫生](#)的内容，复习个人卫生要点。