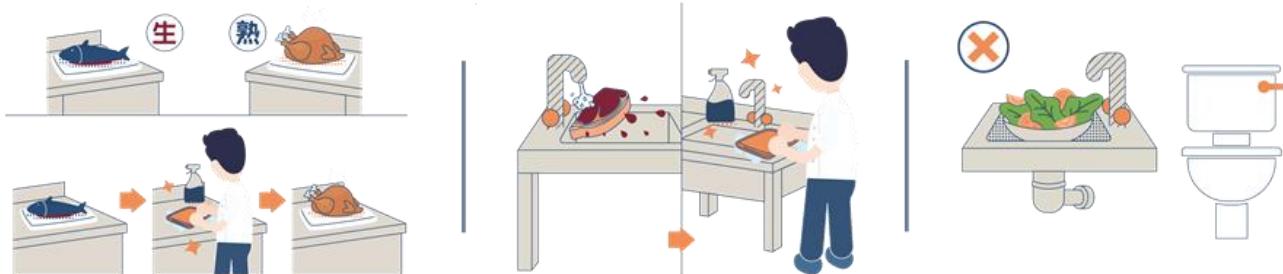


# 防止交叉污染

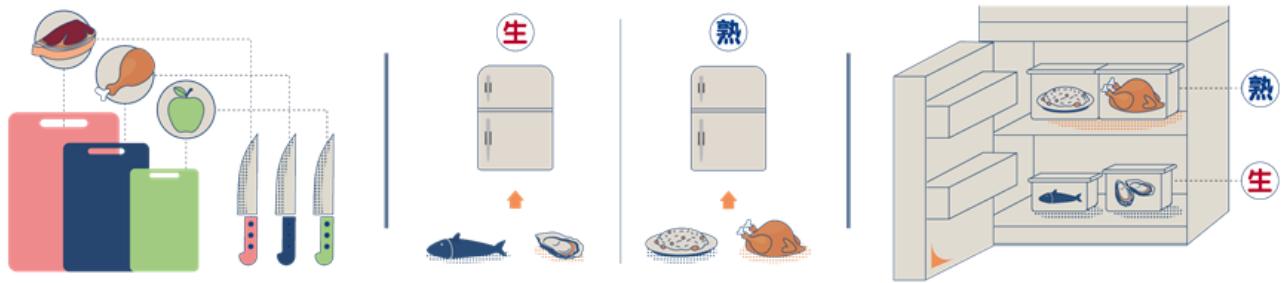
**本文中心：**交叉污染是食物中毒的主要原因，涉及致病菌从一个表面转移到另一个表面。对于不经热处理的生或即食食物如色拉或冷盘来说，尤其构成风险。为防止食物交叉污染，食物处理人员应采取适当和卫生的处理做法。

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！所以请谨记：

- 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。