

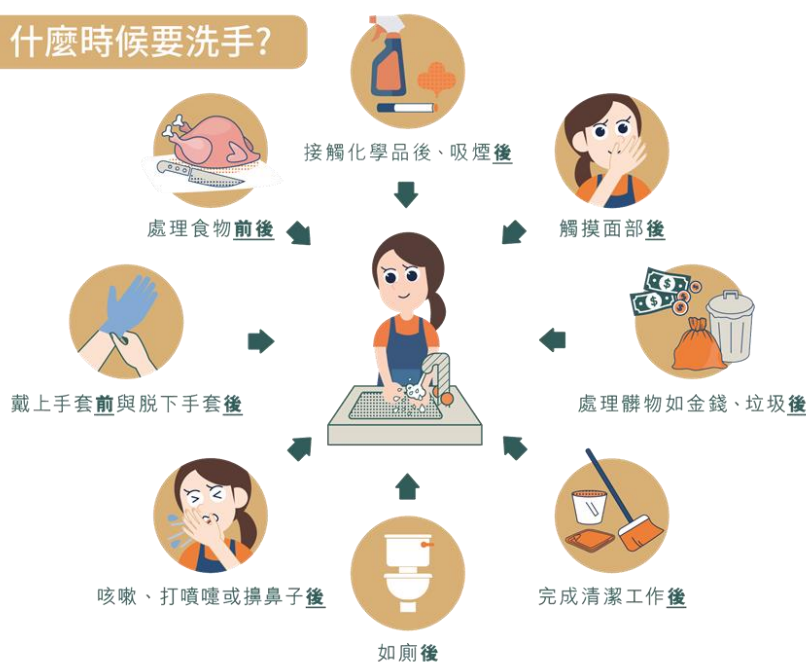
本文中心：我們的身體內外都有細菌。食物處理人員必須格外小心，不要污染食物和傳播疾病。保持個人衛生，尤其是手部衛生，是確保食物安全的重要一環。

我們的雙手可能沾染了數以百萬計的微生物，當中有些更會令我們生病。細菌雖然是看不見的，但卻無處不在。我們很容易會從門柄、扶手電梯、甚至自己的手提電話、臉部和傷口等各種物件沾染到細菌。正確清潔雙手大大有助預防傳染病蔓延。

以下情況應該要洗手：

- 處理食物前後
- 如廁後
- 觸摸面部後
- 咳嗽、打噴嚏或擤鼻子後
- 戴上手套前與脫下手套後
- 完成清潔工作後
- 處理髒物如金錢、垃圾後
- 接觸化學品後、吸煙後

什麼時候要洗手？



正確洗手步驟包括:

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。



按此了解洗手步驟的海報。

洗手設施

每個食物室、廚房及碗碟洗滌地方，必須至少設置一個洗手盆供員工使用，並配備：

1. 梘液器及梘液
2. 即棄抹手紙
3. 感應式水龍頭或非手觸式水龍頭（例如腳踏或手肘操作水龍頭）
4. 持續供應之冷熱水
5. 腳踏式有蓋垃圾桶
6. 洗手程序海報



- 1 梘液器及梘液
- 2 即棄抹手紙
- 3 感應式水龍頭或非手觸式水龍頭
(例如腳踏或手肘操作水龍頭)
- 4 持續供應之冷熱水
- 5 腳踏式有蓋垃圾桶
- 6 洗手程序海報

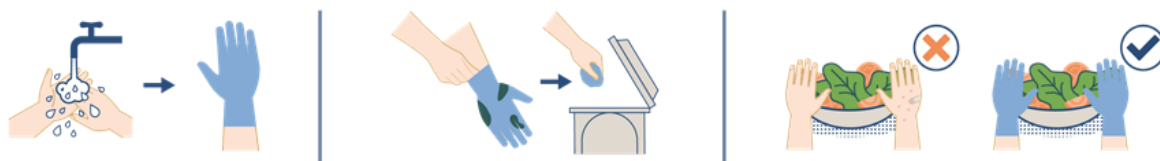
酒精搓手液

梘液和水在清理含油分的表面、污漬以及減少食源性微生物的數量較搓手液好，故此直接處理食物人員**應經常以梘液洗手**。如非直接處理食物人員之雙手沒有明顯污垢，可用酒精搓手液潔手，否則亦**應以梘液洗手**。

塗上酒精搓手液後，應待雙手完全乾透，才可觸摸餐具等食物接觸面。
酒精搓手液應存放在遠離高溫或明火的地方。

手套使用

即棄手套是有助安全處理食物的工具，尤其是當手上有傷口或處理即食食物例如沙律時：



即棄手套不能代替洗手，使用時要注意以下事項：

- 戴上手套前、脫下手套後及更換手套時要洗手。
- 使用過的手套要棄掉，不可重用。

適時更換手套：

- 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



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

手提電話

手提電話已成為我們不可或缺的生活用品。除了食物處理人員使用個人手提電話外，越來越多食肆提供手提電話點餐服務，或透過自助點餐機為顧客下單。電話上的細菌有可能傳播到食物處理人員雙手，然後再傳播至食物中，造成交叉污染，給顧客帶來食物安全風險。因此，食物處理人員須留意下列各項建議：

- 配製食物時切勿使用手提電話
- 切勿把手提電話放在配製食物的工作檯上
- 配製食物前如曾觸摸手提電話，必須洗手。
- 經常使用酒精濕紙巾或噴劑消毒手提電話屏幕
- 如有顧客要求代為拍照，在觸摸其手提電話後要立即洗手。
- 如廁時切勿使用手提電話



食物處理人員在處理食物前，最好將手機放在休息室或儲物櫃內，以便專心工作。這也避免了觸摸手機而污染他們的手或手套，省卻了再次洗手或更換手套的麻煩。