

# 其他良好習慣



**本文中心：**洗手後觸摸其他表面可能會被病原體污染。適當的衛生習慣可以防止食物交叉污染。

雙手洗淨後如果觸摸任何表面，便會再次弄髒並沾上致病菌。保持良好衛生習慣能有效減低食物交叉污染的機會：

- 配製食物時避免接觸鼻、口、頭髮和皮膚。
- 不要挖鼻孔
- 不要咬指甲和舔手指
- 切勿在食肆範圍內吸煙
- 不要對着食物咳嗽或打噴嚏，咳嗽或打噴嚏後要洗手。
- 避免在食物配製範圍內進食
- 切勿隨地吐痰
- 建議用勺子把食物舀到小碟裏試味，如直接用勺子試味，不要重覆使用，以免食物受到污染。配製食物時避免閒聊。