

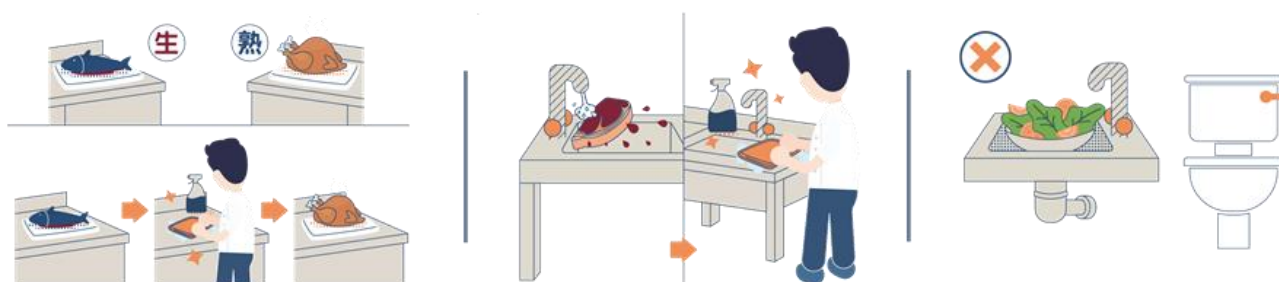
防止交叉污染



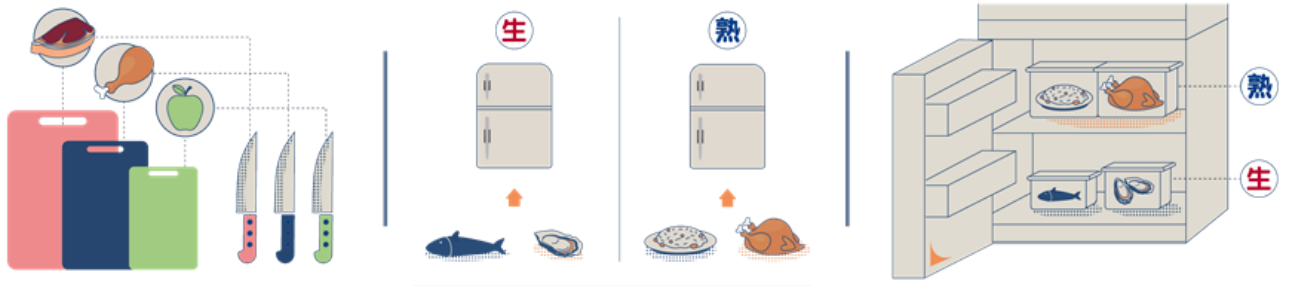
本文中心：交叉污染是食物中毒的主要原因，涉及致病菌從一個表面轉移到另一個表面。對於不經熱處理的生或即食食物如沙拉或冷盤來說，尤其構成風險。為防止食物交叉污染，食物處理人員應採取適當和衛生的處理做法。

交叉污染發生是食物中毒最常見的原因之一。當生食接觸到熟食或即食食物、用具或食物接觸面時，可導致交叉污染。用相同的工具處理生食和熟食或即食食物也會構成交叉污染。雙手如果在處理生食後沒有徹底清洗，同樣會傳播致病菌。為防止交叉污染，適當地分開生熟食物至為重要。

- 工作檯必須用熱水及清潔劑清洗，確保沒有受到污染，方可開始處理食物。
- 使用獨立的食物預備區來分別處理生食、熟食、即食食物及高風險食物。(例如即食生蠔與刺身)。不可擅自更改區域用途。如需在同一區域處理生食、熟食及即食食品，每次使用後須徹底清潔消毒。
- 不可在地板上、座廁或排水渠旁等非食物預備區以外的地方配製食物或飲料。



- 沖洗生的肉類及家禽也會導致交叉污染，因為飛濺的水花可把其中的細菌由水槽(鉉盆)帶至 80 厘米以外，污染周遭及食物表面。如要沖洗生的食物，完成後必須徹底清潔及消毒四周範圍，以防交叉污染
- 製作混合蛋漿時，小心不要把生蛋濺到其他食物或接觸面上，其後必須清潔周遭設備。
- 使用指定的器具 (包括砧板、刀、抹布等)處理生食 (例如生肉)、熟食(例如白切雞)或即食食物(例如水果)，可以不同顏色標籤作識別。
- 用兩個雪櫃分開貯存生的食物和熟食或即食食物。
- 如須把生的食物和熟食或即食食物貯存在同一雪櫃內，必須以有蓋的容器貯存，並把熟食和即食食物放在雪櫃上層，生的食物放在下層，以防生的食物的汁液滴在熟食或即食食物上。



- 粉料、香料及其他乾製食物應保持乾爽，避免以濕的器具及木匙接觸，以防霉菌的傳入和污染。用指定器具試味，試味後不可再接觸食物。
- 清潔劑等化學品不應存放在食物處理區[按此](#)了解更多有關化學品的處理。



良好的手部和個人衛生是有效減低食物受到交叉污染的基本功！所以請謹記：

- 處理食物前後，尤其是生的食物，要徹底洗手。
- 正確使用手套，並定時更換。
- 穿著整潔的工作服才處理食物，並養成良好衛生習慣。
- 處理食物時請勿使用手提電話
- 如有不適，應停止處理食物，盡快求醫。

大家可以重溫[個人衛生](#)的內容，複習個人衛生要點。