



拈食物前要洗手

抹手要用

擦手紙

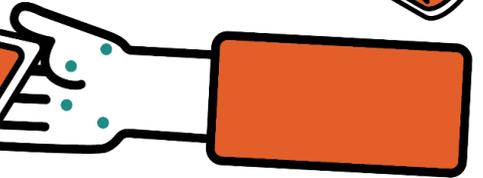
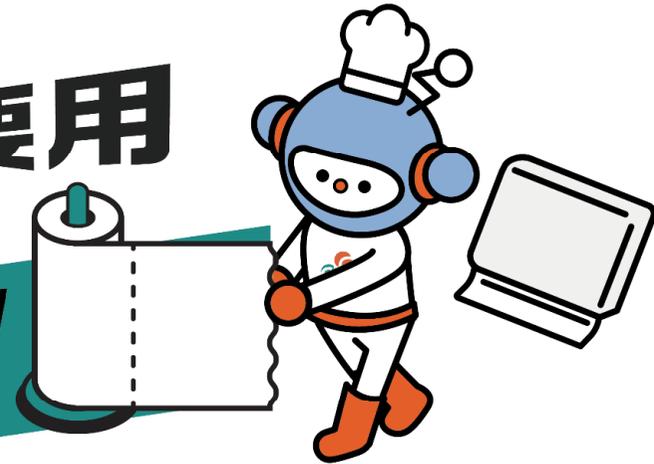
廚世界
徹底洗手吧!!

正確使用手套並
適時更換

周圍拈之後要洗手



搓手



前言

- 手部衛生對食物安全至關重要。
- 食物處理人員透過不潔的雙手，有可能將致病的微生物以及具抗藥性的「超級細菌」從他們的身體和生食上，傳播到食具、廚房表面和即食食品。
- 除了不乾淨的雙手，使用不潔的抹布擦手以及不恰當使用一次性手套也是過去食肆出現大規模食物中毒爆發的原因。
- 正確的手部衛生有助於減少食源性疾病的傳播，並有助於對抗食物鏈中抗菌素耐藥性的問題。

洗手：減少食物中毒的最有效方法

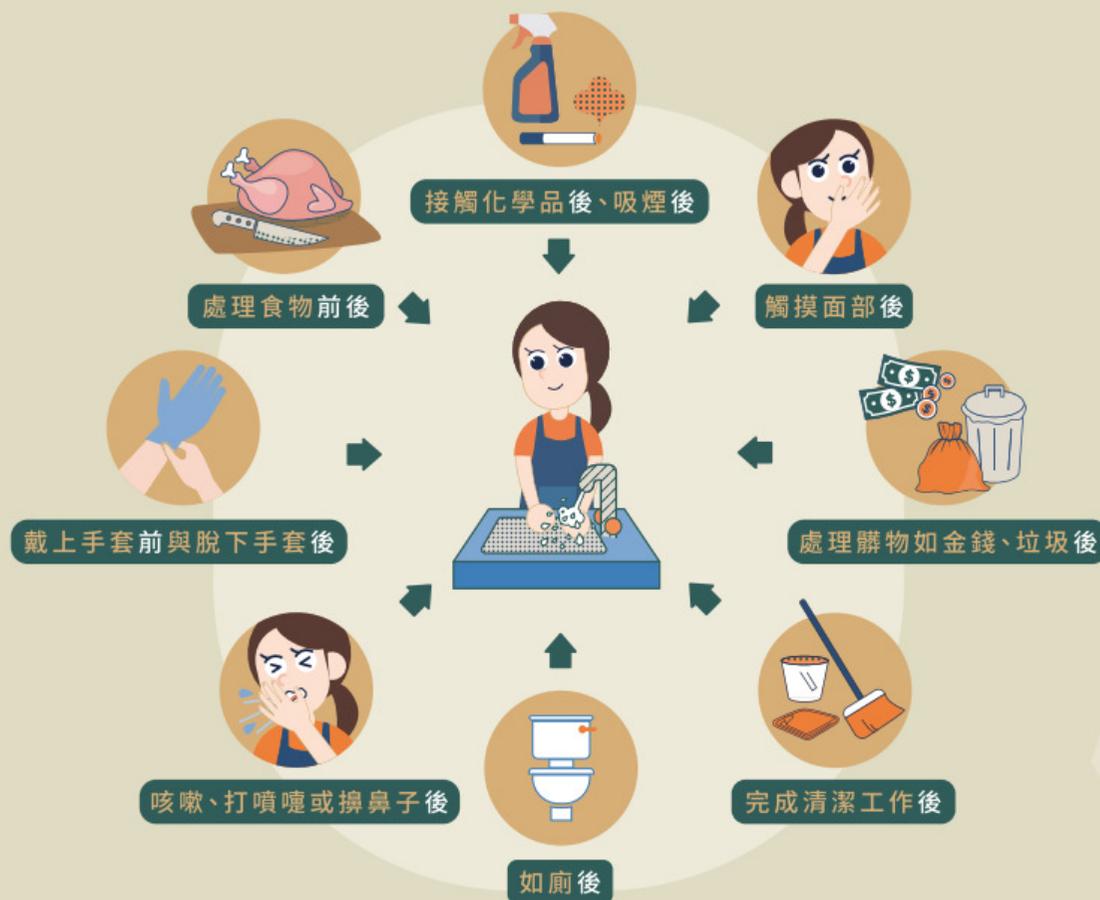
- 食物處理人員應用梘液和清水洗手，搓手 20 秒，以減少可預防傳染病的傳播。
- 此外，用清潔的抹手紙抹乾雙手同樣重要，除了抹去水滴，也可減少再受不潔的毛巾污染的風險。



處理食物或戴手套前後要洗手

下列情況要洗手：

- 處理食物或戴手套前後，
- 以及在準備食物的過程中弄污雙手，例如接觸臉部、咳嗽、打噴嚏、擤鼻涕、上廁所、吸煙、處理骯髒的物件東例如金錢、垃圾、手提電話、化學品、生食或完成清潔工作



使用梘液洗手還是消毒潔手液清潔雙手？

- 在2019冠狀病毒病大流行下，很多人會選擇使用隨身攜帶的消毒潔手液，但在烹製食物時，最好還是以梘液洗手。
- 在廚房裏處理食物時，雙手可能會直接接觸食物而沾染油脂及細菌。以梘液及清水洗手最少20秒，是去除污垢及食源性病原體的有效措施。相比之下，手上如有明顯污垢或油脂，消毒潔手液的效果較差。
- 消毒潔手液亦無法有效消滅某些病原體，例如諾如病毒及甲型肝炎病毒。
- 在處理食物前，建議用梘液及清水正確洗手。



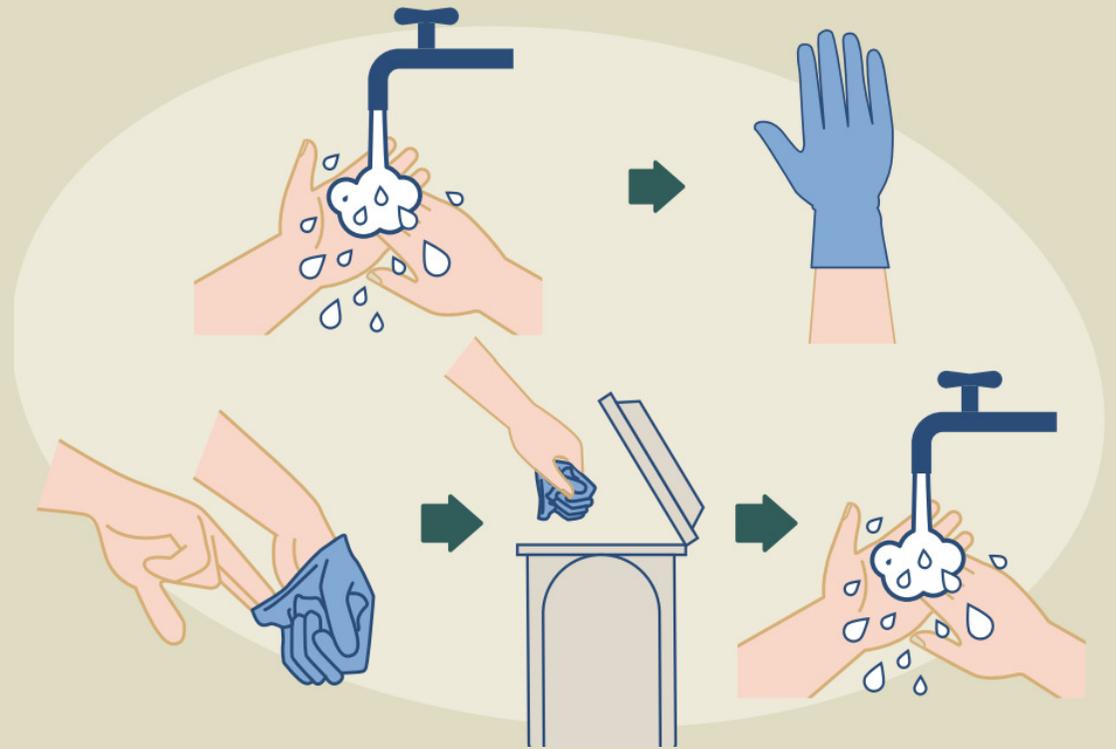
佩戴即棄手套並不能代替洗手 (1)

- 越來越多食肆員工選擇在工作時使用即棄手套，令人關注即棄手套是否使用得當。
- 值得注意的是，手套若不正確使用，其實同樣不衛生，亦可增加交叉污染的機會，因為雙手不論有沒有戴上手套，都可沾染細菌，而且還會令食物處理人員有安全的錯覺，誤以為不會受到感染。



佩戴即棄手套並不能代替洗手 (2)

- 如要戴上即棄手套處理即食食物，應使用清潔的手套以防止污染。在戴上手套前及除下手套後，應妥為清洗雙手。



佩戴即棄手套並不能代替洗手 (3)

- 此外，手套應經常更換，例如在轉換工作崗位及工序時，或當手套弄污時。
- 供單次使用的手套不應重用。



在處理生和熟的食物之間



在完成每項工作後
(例如處理垃圾)後



手套出現破損
或弄污時



手套被手汗弄濕時



轉換工作崗位
或換班時



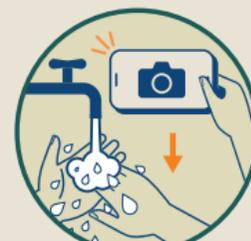
使用食物鉗等工具也可
避免徒手接觸食物

手提電話

- 手提電話已成為我們不可或缺的生活用品。
- 然而，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。
- 因此，食物處理人員須留意右面各項建議：



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



配製食物前如曾觸
摸手提電話，必須
洗手



切勿把手提電話放
在配製食物的工作
檯上



配製食物時
切勿使用手提電話



如廁時
切勿使用手提電話

總結 (1)

- 為保障食物安全，處理食物或戴手套前後要洗手，並留意：



總結 (2)

- 為配合 6 月 7 日聯合國世界食物安全日的主題「食物更安全，身體更健康」，食物安全中心藉此機會向市民與食物業界宣傳手部衛生對食物安全和人類健康的重要性，並以「**廚世界，徹底洗手吧！**」為2022年食物安全日的年度主題。
- 食物處理人員保持雙手清潔，有助保障食物安全。
- 就讓我們一同好好洗手，養成良好的手部衛生習慣！

