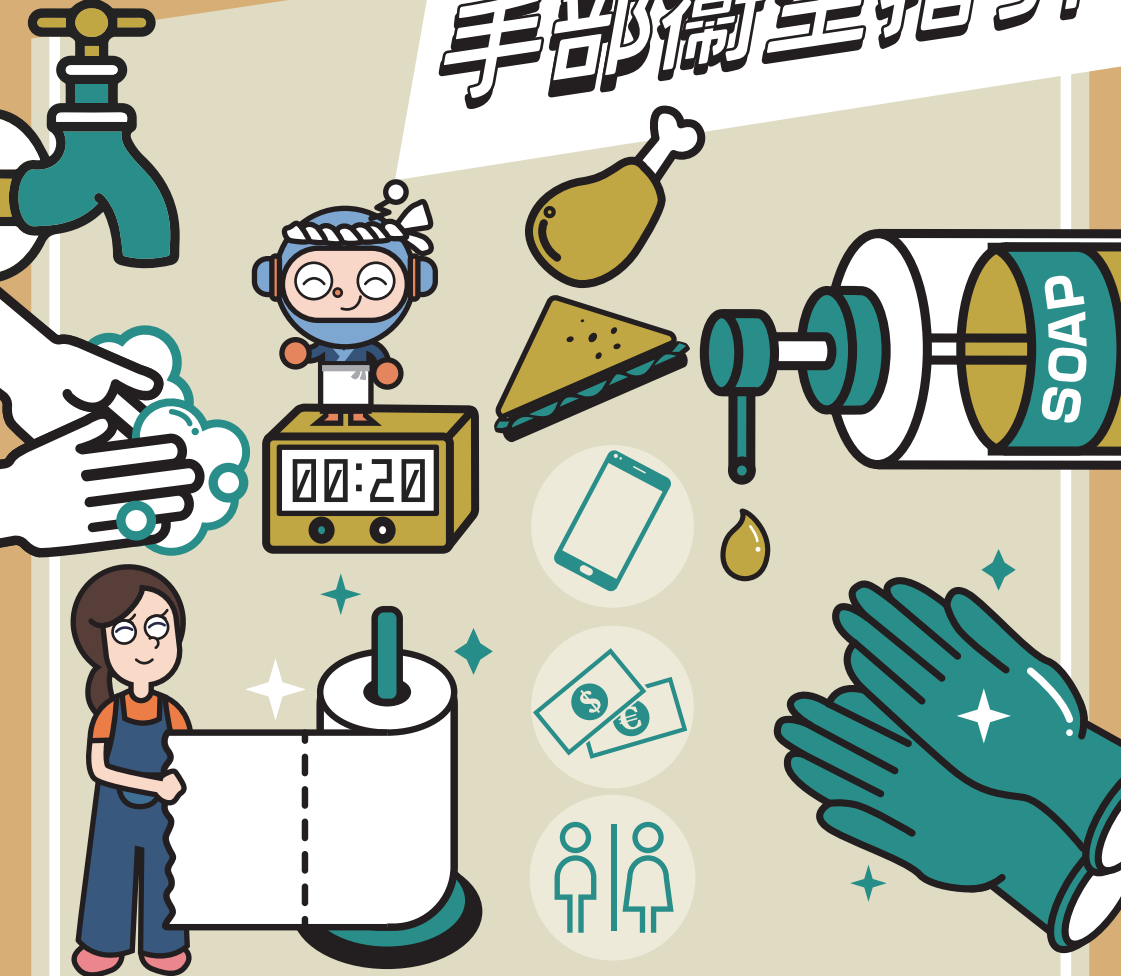
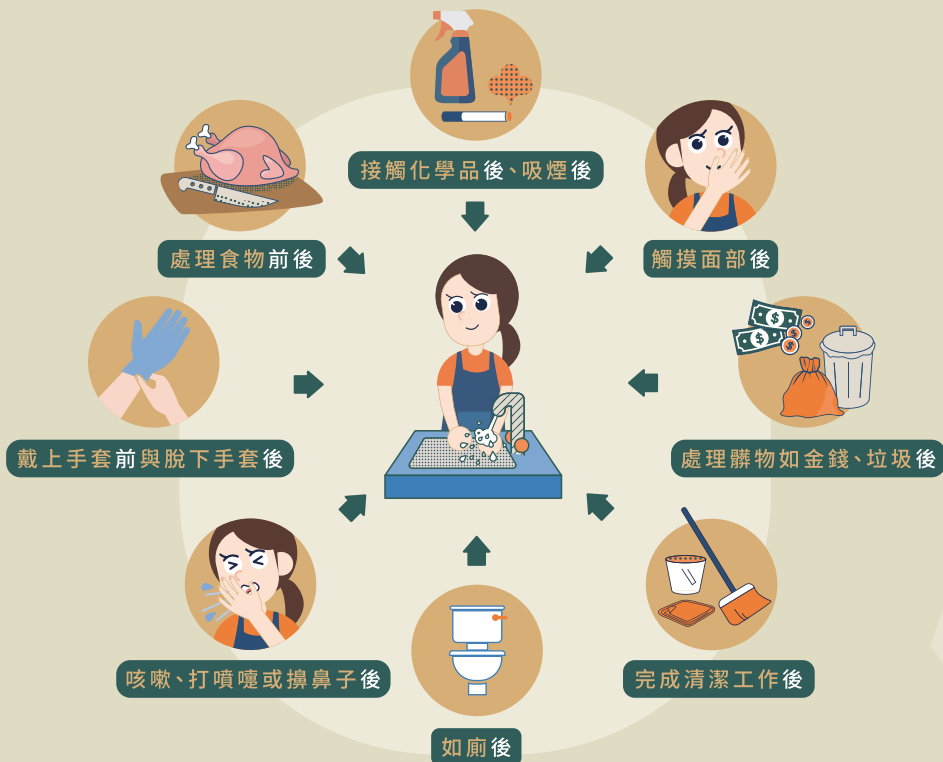


# 給食物處理人員的 手部衛生指引



正確清潔雙手對於**預防食物中毒**至關重要。所有食物處理人員在**處理食物之前應徹底洗手**。我們雙手有機會沾染了肉眼看不見的有害病菌，並透過觸碰污染食物、用具、工作檯面，而正確的洗手方法有助於防止這種情況發生。

下列情況下要立即清洗雙手：



## 洗手設施



## 酒精搓手液

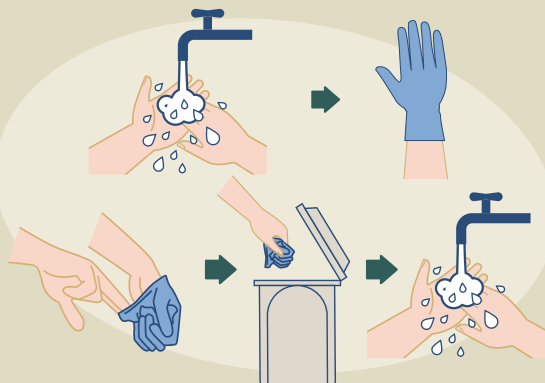
建議以視液及清水洗手。使用視液及清水洗手比酒精搓手液更能有效去除污垢油脂及殺死引起食物中毒的病菌。



## 手套使用

即棄手套有助安全處理食物，尤其是當手上有傷口或處理即食食物（例如三文治、沙律）。但謹記，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，包括：



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



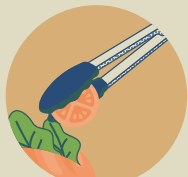
手套出現破損或弄污時



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

手提電話便利生活，但同時因為頻密接觸而可能成為病菌溫床。使用手提電話時，要留意個人衛生：



使用手提電話後要洗手



配製食物時請勿使用手提電話



如廁時請勿使用手提電話



經常用酒精濕紙巾或合適消毒劑消毒電話屏幕

# 處理食物及使用手套前後， 記得用梘液和清水 清潔雙手，搓手20秒



- 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 以抹手紙抹乾或風乾雙手，避免共用抹手巾。
- 7 如果水龍頭不是自動或腳踏操作，使用抹手紙關上。



乾手時切勿  
共用抹手巾



處理食物前應  
不要以酒精潔  
手液代替洗手



手套要定時及  
按需要更換



接觸個人物品  
後要洗手