

食品商戶洗手須知

正確的洗手方式非常重要

正確洗手是非常重要的步驟，這可將您食店中的食源性疾病風險降至最低。

徹底洗淨雙手可去除手中的污垢、食物殘渣、油脂以及有害細菌和病毒。

法律規定食物處理者必須洗手。

洗手設備

食品標準法規(Food Standards Code)要求餐飲場所必須在食物處理者工作的區域提供洗手設備，因為他們的雙手可能成為食物污染的來源。

此外，餐飲場所若設有洗手間，則必須在最靠近洗手間的地方設置洗手設備。



場所必須提供洗手設備

洗手設備必須具備以下條件：

- 永久性的固定裝置，
- 連接或供應流動飲用溫水，
- 可方便有效洗手的空間，
- 使用便利，
- 提供肥皂和單次使用的紙巾(或烘手機)和放置容器裝棄用紙巾，以及

- 明確指定單一用作清洗雙手、手臂和臉部。

有些場所必須提供配有自動感應水龍頭的洗手設備，例如屠宰場、肉鋪等。請向您當地市議會或新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)查詢。

何時需要洗手

食物處理者必須在下列情況中清洗雙手：

- 當雙手可能成為食物污染的來源時，
- 處理熟食前和處理生食後立即洗手，
- 如廁後立即洗手，
- 開始處理或再度開始處理食物前，以及
- 抽煙、咳嗽、打噴嚏、用手帕、飲食或是碰觸頭髮、頭皮或身體暴露的部位後立即洗手。

未能正確洗手的食物處理者可能會受到處罰。

正確的洗手步驟

請依照下列步驟，使用食品業者提供的洗手設備洗手：

1. 用溫水徹底打濕雙手，包括手掌、手腕和手背。
2. 徹底用肥皂抹遍雙手。
3. 雙手相互用力搓揉，同時清潔手掌、手指、指間、手背、拇指和手腕，至少15秒鐘。
4. 徹底沖洗掉手上的肥皂泡沫。
5. 用單次使用紙巾或烘手機拭乾雙手。
6. 將用過的紙巾置於垃圾桶中。

使用指甲刷和抗菌凝膠

乾淨和未受損的指甲刷可在洗手時加強去除麵團和其他難以去除的食物殘渣。

抗菌凝膠則適合在處理食物時配合洗手而用。惟單獨使用抗菌凝膠並不能替代洗手的行為。



徹底用肥皂抹遍雙手

洗手問題

若新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)授權主任或地方市議會發現必須改正洗手或洗手設備的問題，則可採取一連串相關的遵循行動。

查詢有關可採取的遵循行動之詳情，請登入網站 www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/compliance-enforcement-policy.pdf，查詢新南威爾斯食品局遵循和強制執行政策(NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy)

關於新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)

新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)是一政府機構，旨在協助並確認新南威爾斯地區的食品安全與食品正確標示。

此單位與消費者、業者及其他政府機構合作，以提供食品安全生產、保存、運送、推廣和準備的相關規範資料，並致力將食物中毒情況降至最低。

查詢詳情

- 您的地方市議會環境衛生主任可協助您處理檢測結果或遵循行動的任何疑問。他們可為您釐清在期限內所需完成的工作。
- 登入網站 www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- 致電協助專線 1300 552 406

注意

這份資料為一般摘要，故不適用於所有情況。食品商戶必須遵循所有食品標準法規與新南威爾斯(NSW)2003年食品條例(Food Act 2003)的規定。