

# 餐飲業的 洗手要求

## 正確洗手非常重要

正確洗手可有效降低經營活動中食物致病的風險。

通過洗手，可以從手上清除污垢、食物殘渣、油脂以及有害的細菌和病毒。

法律要求餐飲商家必須遵守洗手要求。

## 洗手設施

《食物標準法》規定，如果食品加工人員的手可能造成食物污染，餐飲經營場所必須在工作區設置符合規定的洗手設施。

此外，如餐飲場所內設有洗手間，則須在緊鄰洗手間的位置提供洗手設施。經營場所必須設有符合規定的洗手設施。

洗手設施必須是：

- 永久固定裝置
- 連接或供應溫熱的流動飲用水管
- 採用便於徹底洗手的尺寸設計
- 易用無障礙
- 備有肥皂和一次性毛巾（或吹風乾燥機）和存放使用後毛巾的容器
- 明確指定其唯一用途是清洗雙手、手臂和臉部。

一些場所必須安裝無接觸自動開啟的水龍頭，例如屠宰場、肉店，具體請向當地議會或新州食品管理局查詢。

## 何時需要洗手

以下情況中，食品加工人員必須洗手：

以下行為之前：

- 加工和烹調食物
- 處理食物，尤其是即食品
- 供應食物。

以下行為之後：

- 如廁
- 處理生畜肉、生禽肉或生雞蛋
- 吸煙、打噴嚏、咳嗽、擤鼻涕、進食、喝水，或觸摸頭髮、頭皮或耳鼻口等身體部位。

對於未正確洗手的食品加工人員，可予處罰。

## 如何正確洗手

使用餐飲商家提供的洗手設施時，請注意以下步驟：

1. 用肥皂和溫水徹底洗手。
2. 打上肥皂揉搓，搓出泡沫。一定要在手背、手指間和指甲縫裡仔細揉搓。
3. 洗手至少 20 秒
4. 用乾淨、溫熱、流動的水沖洗。
5. 在處理食物或進食前，用乾淨的毛巾（最好是紙巾）擦乾手或用吹風機吹乾。

## 使用指甲刷和抗菌凝膠

洗手時可使用刷毛乾淨齊整的指甲刷，去除麵糊和其他難以擦除的食物殘渣。

適宜在食物加工區周圍使用的抗菌凝膠還可以用於洗手之外的其他清潔用途。但抗菌凝膠本身並不能代替洗手。

## 洗手的問題

新州食品管理局或地方議會指派的監查員一旦發現需要整改的洗手管理問題或洗手設施問題，將按情況執行相應的合規行動。

如需詳細瞭解哪些情況可能導致執行合規行動，請參閱《新州食品管理局合規政策》和《新州食品管理局執法政策》，詳見

[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

## 更多資訊

- 本文僅為概述，不包含全部情況。餐飲商家需遵守《食品標準規範》（Food Standards Code）和《新州 2003 年食品法》（Food Act 2003）的規定。
- 歡迎瀏覽新州食品管理局網站 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 如需幫助，請傳電郵至 [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- 或撥電熱線 1300 552 406

新州食品管理局簡介：新州食品管理局作為政府主管部門，負責確保新南威爾士州內出售的食品安全無虞、貼標合規。通過提供有關食品生產、倉儲、轉運、銷售和加工的資訊，新州食品管理局攜手消費者、業界和其他政府機構，致力於將食物中毒的風險降到最低。

注：本文僅為概述，不包含全部情況。餐飲商家需遵守《食品標準規範》（*Food Standards Code*）和《新州 2003 年食品法》（*Food Act 2003*）的全部規定。



Food  
Authority

[foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)

 [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)

 [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

2020 年 5 月  
NSW/FA/FI117/2005