

# 食物處理者個人健康和衛生要求

食物處理者是指在食品業工作並且處理食物或易與食物表面接觸(例如餐具、餐盤等)的人。食物處理者涉及的工作包括食物處理、生產、烹調、陳列、包裝、保存或服務。

## 食物處理者責任

根據食品標準法規(Food Standards Code)規定，食物處理者必須採取所有合理的方法，遵守食品安全與適用性以處理食物或食物接觸面。

食物處理者對於個人健康和衛生方面亦需承擔額外責任。

## 個人健康要求

食物處理者出現疾病(例如嘔吐、腹瀉或發燒)的症狀或被診斷出有病時，必須：

- 向僱主或監督報告生病一事
- 若認為可能出現疾病導致的食物污染時，請勿處理食物
- 若繼續從事與食物相關的其他工作，請採取所有具體的方法，使食物免受污染
- 若知道或懷疑食物受污染，請通知監督

## 個人衛生要求

食物處理者必須：

- 在可能成為污染來源(如廁所、抽煙、咳嗽、打噴嚏、用手帕、飲食或碰觸頭髮、頭皮或身體後)的情況下洗手
- 處理熟食前和處理生食後洗手
- 不在食物或食物接觸面附近飲食、打噴嚏、擤鼻涕、咳嗽、吐痰或抽煙
- 採取所有具體的方法，避免與熟食產生不必要的接觸
- 採取所有具體的方法，確認身體、身體任何部位或衣物並未污染食物或食物接觸面
- 確保衣物清潔
- 用防水的覆蓋物覆蓋身體外露部位的繃帶和敷料

## 有效的洗手方法

用熱肥皂水洗手，並以單次使用的紙巾充份擦乾。

## 使用手套

食物標準法規(Food Standards Code)並未規定食物處理者必須戴手套。

在多數情況下，即使戴上手套，最好仍使用夾具或湯匙等餐具處理食物。

下列情況必須移除、丟棄並更換一付新手套：

- 處理食物前
- 處理熟食前和處理生食後
- 如廁所、抽煙、咳嗽、打噴嚏、用手帕、飲食或碰觸頭髮、頭皮或身體後

## 僱主責任

食品業者必須：

- 確認食物處理者並未在可能污染食物的情況下處理食物
- 提供便利的洗手設備並供應熱水、肥皂和單次使用的紙巾
- 確認所有食物處理者皆具備適當的食品安全與食品衛生的技能和知識。此可透過在職訓練或正式訓練達成。

## 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和食品正確標示。

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

- 登入新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)網站  
[www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- 致電求助專線 1300 552 406
- 根據食品標準法規(Food Standards Code)標準3.2.2規定，所有食物處理者必須具備食品安全和食品衛生的一般技能和知識。2010年4月起實施新法，規定餐飲和零售食品服務單位的特定業者，至少需指派一位受過訓練的食品安全監督。有關訓練跟全國承認的職業教育與訓練VET系統包含的能力單元掛鉤。
- 欲檢視當局的食品安全監督(Food Safety Supervisor)舉措，包括受影響的商戶名單與訓練要求，請登入網站[www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/)

### 注意

這份資料為一般摘要，故不適用於所有情況。食品業者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。