

食品企业的洗手规范

正确洗手很重要

正确地洗手是您可以采取的一个重要步骤，可最大限度地减少您的食品企业出现食源性疾病的风险。

充分洗手可以从物理上清除手上的污垢、食物残渣、油脂和有害细菌及病毒。

洗手是对食品操作人员的一项法律要求。

洗手设施

《食品标准法》（Food Standards Code）规定，如果食品操作人员的双手可能成为食物污染源的话，则饮食场所必须在其工作区配备符合要求的洗手设施。

此外，如饮食场所内有厕所，则必须在紧邻厕所的地方提供洗手设施。

饮食场所必须设有符合要求的洗手设施。

洗手设施必须：

- 是永久固定设施，且连接或提供
- 温自来水
- 尺寸适合，方便有效地洗手
- 有无障碍设计
- 提供肥皂和一次性毛巾（或风干机），并有一个容器盛放用过的毛巾
- 明确规定只用于洗手、手臂和脸。

部分场所，如屠宰场、肉店等，需要提供装有非手动操作水龙头的洗手设施。请向您的地方议会或新州食品局查询。

何时洗手

食品操作人员必须在以下情况下洗手：

以下行为前：

- 准备及烹制食品
- 操作食品，特别是即食食品
- 端送食品

以下行为后：

- 上厕所
- 操作生肉、生禽或生蛋
- 吸烟、打喷嚏、咳嗽、擤鼻涕、吃东西、喝东西或触摸头发、头皮或身体开口部位。

未正确洗手的食品操作人员可能遭受处罚。



使用食品企业提供的洗手设施，需遵循以下步骤：

- 1.用肥皂和温水充分洗手。
 - 2.用双手搓揉肥皂起泡，确保泡沫洗到手背、手指间和指甲下。
 - 3.擦洗双手至少 20 秒钟。
 - 4.在干净的温自来水下充分冲洗双手。
 - 5.准备或进食食物前，用干净的毛巾（最好是纸巾）擦干或自然晾干双手。
-

使用指甲刷和杀菌凝胶

洗手时可使用干净无损的指甲刷，帮助去除面团和其他难以去除的食物残留。

除洗手外，还可以使用适用于食品操作环境的杀菌凝胶。单独使用杀菌凝胶并不能替代洗手。

□ □ □ □ □ 问题

如果新州食品局或地方议会的授权官员发现需要纠正的洗手或洗手设施问题，则可采取多种合规治理行动。

如需了解何种情况下会采取合规治理行动的更多信息，请参阅新州食品局的《合规政策》（Compliance Policy）和《执法政策》（Enforcement Policy），网址 www.foodauthority.nsw.gov.au

更多信息

本资料仅为一般信息，无法涵盖所有情况。食品企业须遵守新州《食品标准法》和《2003 年食品法》（Food Act 2003 [NSW]）的所有规定。

- 访问新州食品局网站 foodauthority.nsw.gov.au
 - 发送咨询热线邮件至 food.contact@dpi.nsw.gov.au
 - 拨打咨询热线电话 1300 552 406
-

© 新南威尔士州政府偏远地区部 (Regional NSW) 版权所有[2023 年]。本出版物中包含的信息仅基于撰写时的知识和理解[2023 年 5 月]。但由于知识的不断更新，我们提醒用户需确保其所依赖的信息是最新的，并建议与新州偏远地区部的适当人员或用户的独立顾问核实信息的时效性。