

維修保養工程的食物安全衛生指引

目的：

為了保持食物相關設施設備的運作良好，工程人員會定期或適時進入食物生產經營場所進行維修及保養工程，而無論大型或小型的維修保養工程，如工程人員在工作期間不注意個人衛生或食物處理人員沒有對食物及其相關器具作妥善的防護，均有機會造成各類污染，因此，工程人員和食物處理人員在進行相關工程過程中應遵守本指引提出的相關衛生建議，以免食物及其相關器具受到污染，從而保障食物安全。

適用範圍：

所有食物生產經營場所。

內容：

1. 工程進行前的準備工作

- 食物生產經營者應負責協調和監督工作，並應安排專責的食物處理人員（下稱專責人員）跟進整個工程的進度，以確保相關的工程不會影響食物的安全和衛生；
- 食物生產經營者和工程人員雙方應預先商討工程對食物處理工作的影響程度，並計劃或初步確定進行工程的時間、工程影響食物處理區運作的程度、食物處理工作暫停和恢復時間、工程進行之前、期間和之後的跟進工作；
- 按工程影響的程度，食物處理工作應有以下相應的安排：
 - 工程影響整個食物處理區時，應暫停所有食物處理工作；
 - 工程只影響部分食物處理區，在確保食物及其相關器具不會受到污染的情況下，食物處理工作可以繼續運作，但應：
 - 加建檔板或膠簾等防護設施，以明顯分隔工程區與運作中的食物處理區；
 - 如屬小型工程（如維修冰粒機、雪櫃等），應在專責人員的監督下進行。
- 在許可的情況下，可安排在非營運時段進行相關的工程工作；

- 應移走所有可能會受工程影響的食品及其相關器具；
- 應向專責人員和工程人員提供相關的食品衛生培訓和指導。

2. 工程進行時的注意事項

- 確保攜帶到食品處理區的工程用品不會對食品及其相關器具造成污染；
- 應將從設備拆下來的零件（如螺栓、墊圈和螺母等）妥善存放在工具箱內；
- 所有化學品容器表面應有適當的產品標示，以便工程人員及食品處理人員識別；
- 應按食品設備說明書的指示，妥善使用食品級潤滑油，以免食品受到污染；
- 除窗戶外，切勿在食品處理區使用玻璃物料作設施設備的配件（如燈罩、雪櫃溫度顯示屏罩等）；
- 切勿使用食品相關器具作處理食品以外的用途（如不應使用食品容器盛載細小的工程零件、不應使用水瓶盛載食品級潤滑油等）。

3. 工程完成後的跟進工作

- 工程人員應檢查有否遺留零件、設備等工程用品在食品處理區；
- 工程人員應向專責人員報告工程後的注意事項以及維修保養建議；
- 專責人員應檢查工程完成情況，並安排人員對所有可能受影響區域進行徹底的清潔和消毒；
- 應將多餘的物品（如新設備的包裝箱、備用的設備等）從食品處理區移走，以免堆積雜物致滋生蚊蟲；
- 在食品處理區重新運作前，應仔細檢查該區是否已徹底清潔乾淨、沒有遺留任何零件和工程用品，以及所有設施設備運作正常。

4. 工程人員的個人衛生

- 進入食品處理區前，應注意個人衛生，尤其在運作中的食品處理區工作時，更應嚴格遵守有關的個人衛生要求；
- 應穿著清潔的外衣或工作服，並且：
 - 應定期或被弄髒後更換；

- 應確保衣服鈕扣牢固；
- 不應將細小的零件或用具（如螺絲、螺母、筆等）放入外衣或工作服的口袋內。
- 應盡可能將頭髮包裹在工作帽或髮網內；
- 工程人員應保持雙手清潔，特別在下列情況下，必須徹底正確洗手（可參考 GL 002 DSA 2015《食品處理人員正確洗手方法指引》）：
 - 進入食品處理區工作前；
 - 咳嗽或打噴嚏後；
 - 如廁後；
 - 抽煙後；
 - 其他任何可能導致手部受污染的情況。
- 打噴嚏或咳嗽時，應使用紙巾遮擋口鼻，然後立即洗手；如未能及時使用紙巾，則可以上臂的衣袖遮擋，以免飛沫中的細菌在食品處理區散播；
- 不應在食品處理區內進行以下行為：
 - 將工程用品放在食品或食品接觸面之上；
 - 踏在工作枱或食品相關設備進行高空工作；
 - 吸煙、吐痰、咀嚼或進食；
 - 向食品或其相關器具打噴嚏或咳嗽；
 - 隨意觸摸食品或食品接觸面；
 - 在食品處理區存放私人物品。

2020年12月