

食品處理人員個人衛生指引

目的：

食品處理人員會直接或間接接觸食品和相關器具，倘若有關人員的個人衛生習慣不良，便可能增加食品受污染的機會。本指引旨在提醒食品處理人員應注意的基本個人衛生事項，以保障食品安全。

適用範圍：

適用於所有食品處理人員。

定義：

食品處理人員：任何與包裝或非包裝食品、食品設備和器具或者食品表面直接接觸，並因此要遵守食品衛生要求的人。

內容：

1. 有關服裝和儀容的注意事項

- 應穿著清潔的外衣或工作服（包括圍裙、帽），並且：
 - 應穿著淺色的外衣或工作服，顏色以白色為佳，並定期或被弄髒後更換；
 - 應確保衣服鈕扣牢固，以免鈕扣脫落並掉進食品中；
 - 不應在食品處理區¹以外的地方（如洗手間）穿著圍裙。
- 不應留長指甲、塗指甲油或戴假甲等；
- 不應化濃妝、戴假眼睫毛，以及使用濃烈香味的護膚品或身體用品（如香水、鬚後水）；
- 應盡可能將頭髮包裹在工作帽或髮網內，如頭髮過長，應束起；
- 處理食品前，應脫下手錶、戒指和其他飾物，以免造成食品污染；
- 處理食品時，應穿著密頭鞋；
- 處理食品（尤其即食食品）時，應正確戴上口罩，以免口水飛沫污染食品及相關器具。

¹ 食品處理區包括廚房、涼菜間、餅房、裱花間、配餐專間、烹調區、切配區、粗加工操作區、餐具清洗消毒區、水吧、壽司吧、自助式供餐區、食品庫房等。

2. 有關手部衛生的注意事項

食品處理人員在處理食品的過程中應經常保持雙手清潔，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》）：

- 開始處理或再度處理食品前；
- 處理熟食／即食食品前或處理生食後；
- 使用食品溫度計前；
- 佩戴手套前或使用手套後；
- 咳嗽或打噴嚏後；
- 觸碰頭髮、鼻子等身體外露的部位後；
- 清潔或處理垃圾後；
- 如廁後；
- 飲食後；
- 抽煙後；
- 接觸動物後；
- 其他任何可能導致手部受污染的情況。

3. 其他注意事項

- 使用即棄手套時，應注意：
 - 佩戴即棄手套無法代替洗手，佩戴手套前和使用手套後，均應正確洗手；
 - 只在單一工序中使用；
 - 若有損壞、接觸不潔物品或使用超過 30 分鐘，應更換即棄手套；
 - 不應重覆使用即棄手套；
 - 應妥善貯存已開封的即棄手套，避免交叉污染。
- 應使用經清潔和消毒的器具進行試味，不應：
 - 重覆使用已試味的器具；
 - 用手指試味；
 - 在食品上方試味。
- 不應在食品處理區內進行以下行為：
 - 梳理頭髮；

- 吸煙；
- 吐痰；
- 咀嚼或進食食品，試味除外；
- 向食品或食品接觸面打噴嚏或咳嗽；
- 隨意觸摸即食食品或食品接觸面；
- 在食品處理區存放私人物品。
- 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；
- 盡量使用鉗子、筷子、湯匙等器具輔助，以免直接用手接觸食品（尤其即食食品）；
- 處理食品時，不應同時進行結帳工作；
- 若出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，不應再進行處理食品工作，並應立即向主管報告。（詳見附件一個人健康與疾病）

4. 食品生產經營者的責任

- 應設有清洗保潔工作服制度，以確保食品處理人員能定期或適時更換工作服；
- 應按工作性質向食品處理人員提供合適的食品安全衛生培訓和指導；
- 所有進入食品處理區的非食品處理人員（如外訪者），亦應符合食品處理人員的個人衛生要求。

2019年12月

附件一

個人健康與疾病

- (a) 場所經營者或其授權負責人有責任要求食品處理人員及入職者對以下健康情況作出報告，而食品處理人員亦有責任對以下健康情況向場所經營者或其授權負責人作出報告：
- I. 被醫學診斷出由傷寒沙門氏菌(*Salmonella Typhi*)引起的傷寒、非傷寒沙門氏菌(*Nontyphoidal Salmonella*)、志賀氏桿菌(*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌(*Shiga toxin-producing Escherichia coli*)、諾如病毒(*Norovirus*)、甲型肝炎病毒(*Hepatitis A virus*)感染，以及被醫學診斷為活動性肺結核者；
 - II. 由於疾病或感染而出現腹瀉、發熱、嘔吐、黃疸或伴隨發熱之咽痛病徵者；
 - III. 身體外露部分有可見性感染皮膚損傷(如：燙傷、割傷，以至化膿傷口或瘡腫)；耳朵、眼睛及鼻子有流出物；
 - IV. 出現受到或懷疑受到傳染病感染的病情或病徵；或
 - V. 曾暴露於食物中毒事故。
- (b) 凡現患由傷寒沙門氏菌(*Salmonella Typhi*)引起的傷寒、非傷寒沙門氏菌(*Nontyphoidal Salmonella*)、志賀氏桿菌(*Shigella spp.*)、產志賀氏毒素大腸桿菌(*Shiga toxin-producing Escherichia coli*)、諾如病毒(*Norovirus*)、甲型肝炎病毒(*Hepatitis A virus*)等消化道傳染病(包括病原攜帶者)、活動性肺結核、化膿性或滲出性皮膚病，以及其他有礙食品衛生疾病者，不得從事所有可能會直接或間接接觸直接入口食品的工作，包括接觸直接入口食品的用具或設備。
- (c) 現患發熱、腹瀉、咽部炎症等有礙食品衛生病症，又或耳眼鼻有流出物的食品處理人員，應立即脫離從事接觸直接食品處理工作的崗位，待查明原因、排除有礙食品衛生的病症或治癒後，方可重新上崗。
- (d) 受到或懷疑受到傳染病感染的食品處理人員應立即暫停所有可能會直接或間接接觸直接入口食品的工作，包括接觸直接入口食品的用具或設備，並向醫生求診以排除有礙食品衛生的病症。
- (e) 食品處理人員身體外露部分如有可見皮膚損傷，須以防水敷料徹底妥善保護傷口。而損傷在雙手部位者，除應以防水敷料徹底妥善保護傷口外，更應戴上一次性防滲或防水手套，否則不得處理直接入口食品或接

- 觸直接入口食品用具、設備或會與直接入口食品接觸的表面。
- (f) 食品處理人員當懷疑食品受到其身體狀況所污染時，應向場所負責人報告。
 - (g) 場所宜建立食品處理人員健康檔案，並由專人管理。

摘錄自：澳門市政署 食品安全廳
《食品衛生技術指引》第二版
第五章 食品處理人員衛生及培訓
5.1 個人健康與疾病