

即棄手套的使用指引

引言：

為減低交叉污染的機會，食品處理人員應避免徒手直接接觸即食食品，而佩戴即棄手套是其中一種有效方法。但倘若食品處理人員在食品生產經營的過程中沒有正確使用即棄手套，受污染的手套便可能污染食品，結果就適得其反。因此，食品處理人員在食品生產經營的過程中應合理和正確使用即棄手套，以達至真正保障食品安全之效。

目的：

本指引旨在提醒業界在使用即棄手套時應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

在生產經營過程中會使用即棄手套的食品生產經營場所。

內容：

1. 謹慎選購

- 應向信譽良好的供應商購買即棄手套；
- 應仔細閱讀即棄手套包裝上的產品說明，以了解其用途和特性；
- 應按不同的工作性質，選購適當的食品級即棄手套¹；
- 應選購顏色較淺（宜白色，避免選擇黑色）的即棄手套；
- 按食品處理人員手部的大小，選購合適尺碼的即棄手套²。

2. 妥善貯存

- 應將即棄手套妥善貯存在陰涼通風處，避免陽光直接照射；
- 應將即棄手套貯存在不易被污染的地方；
- 應經常檢查在食品處理區已開封的即棄手套是否乾淨和妥善貯存，以避免因為工作類別的變化而可能造成的交叉污染。

¹ 現時市面供應的食品級即棄手套的材質很多，如乳膠、乙烯基(PVC)、聚乙烯等。

² 合適尺碼的即棄手套應是容易佩戴以及戴上後手指與手套間沒有太多空隙。

3. 何時使用

- 當食品處理人員雙手有傷口時：
 - 在處理食品前，應先以防水敷料妥善保護傷口，再戴上即棄手套；
- 直接接觸即食食品（如握壽司、切刺身、包裝三文治等）或其配料（如盆菜熟製配料、涼拌用的牛肚）時。

4. 佩戴和除下即棄手套的步驟

- 佩戴即棄手套前³，應徹底清洗雙手（可參考 GL 002 DSA 2015 《食品處理人員正確洗手方法指引》）；
- 妥善戴上乾淨的即棄手套，切勿向手套內吹氣；
- 每次佩戴即棄手套後，應只進行單一工序（如握壽司、切燒味、包裝三文治等）；
- 完成有關工作或更換手套時，應緩緩地將即棄手套除下，並立即棄掉在垃圾桶內；
- 再次徹底清洗雙手。

5. 正確使用

- 謹記佩戴即棄手套是無法代替洗手；
- 即使戴上即棄手套，仍應保持良好的個人衛生習慣（可參考 GL 004 DSA 2019 《食品處理人員個人衛生指引》）；
- 佩戴前、除下即棄手套後應徹底清洗雙手；
- 應使用乾淨、沒有破損的即棄手套，以防止交叉污染；
- 佩戴即棄手套工作時，不應觸碰有關工作以外的其他物品；
- 如食品處理人員在佩戴即棄手套工作時，遇到以下任一情況後，應立即更換手套：
 - 同一工序（如將熟雞扒切為粒狀）連續進行超過 30 分鐘；
 - 轉換工作崗位或進行該崗位以外的工作（如“在配製涼拌木耳時，突然需要從雪櫃取出生肉”的情況，食品處理人員應在暫停配製木耳時除下即棄手套，並於取出生肉後再重新返回配製木耳崗位前，正確佩戴手套）；

³ 佩戴即棄手套前應徹底清洗雙手，以防止不潔的雙手污染乾淨的即棄手套。

- 即棄手套有破損；
- 即棄手套內或外被污染（如不慎有異物進入手套內；咳嗽或打噴嚏後、觸摸鼻子、頭髮或身體其他部位等）。
- 在條件許可的情況下，應優先選用經清潔消毒的鉗子或湯勺等作為接觸食品的用具，以代替佩戴即棄手套；
- 使用後的即棄手套應立即棄掉，切勿清洗或重複使用。

重點注意事項

- ◇ 謹記佩戴即棄手套是無法代替洗手；
- ◇ 即使戴上即棄手套，仍應保持良好的個人衛生習慣；
- ◇ 在條件許可的情況下，應優先選用經清潔消毒的鉗子或湯勺等作為接觸食品的用具，以代替佩戴即棄手套；
- ◇ 不正確使用即棄手套，便會增加食品受污染的機會。

2021年11月