

# 食品行业洗手规范

## 正确洗手十分重要

正确洗手是在食品经营中减少食源性疾病风险的重要步骤。

彻底洗手可去除手上的污垢、食品垃圾、油脂和有害细菌与病毒。

法律要求食品作业人员必须洗手。

## 洗手设施

《食品标准规范》要求食品经营场所必须在食品作业人员工作区域配备洗手设施，防止其手部成为食品污染源。

此外，如果食品经营场所配有厕所，则必须在紧靠厕所的位置配备洗手设施。经营场所必须遵守洗手设施方面的规定。

洗手设施必须具备以下特征：

- 永久固定
- 可持续供应可饮用的温热自来水
- 洗手池尺寸便于有效洗手

- 可以使用
- 提供香皂和一次性擦手纸巾（或干手机），以及存放已使用纸巾的容器
- 有仅供清洗双手、手臂和面部的明确标识。

屠宰场、肉店等部分场所还要求洗手设施要具备无需用手操作的自动自来水龙头。请向当地议会或新州食品管理局咨询。

## 何时需要洗手

食品作业人员必须在以下情况下洗手：

- 准备和烹饪食品前
- 处理食品，特别是即食食品前
- 提供食品前。
- 上厕所后
- 处理生肉、生禽或生蛋后
- 抽烟、打喷嚏、咳嗽、擤鼻涕、进食、饮水或触摸头发、头皮或身体暴露部分后。

不正确洗手会受到处罚。

## 如何正确洗手

使用食品企业里的洗手设施，并遵照以下步骤：

1. 使用香皂和温热自来水彻底清洗双手。
2. 在涂抹香皂后揉搓双手，确保手背、指缝和指甲缝中都有香皂。
3. 搓洗至少 20 秒
4. 使用温热干净的自来水将双手冲洗干净。
5. 使用清洁毛巾（最好是纸巾）擦干双手或使用干手机吹干双手后，再进行食品制备或进食。

## 使用指甲刷和抗菌凝胶

洗手时可使用干净无损的指甲刷，去除面团或其他难以去除的残留食物。

洗完手后，也可用适合食品制备区使用的抗菌凝胶。抗菌凝胶不可替代洗手。

## 洗手问题

如果新州食品管理局或当地议会的授权工作人员发现有需要整改的洗手或洗手设施问题，可能会采取多种合规行动。

了解更多有关各种需要采取合规行动的情况，请参阅 *新州食品管理局合规政策* 和 *新州食品管理局强制政策*，网址为 [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

## 更多信息

如果对检查结果或合规行动存在任何疑问，可向当地议会的环保健康工作人员咨询。他们可以为您解释需要采取的行动和期限。

- 访问食品管理局网站  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 拨打协助电话  
1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthorit



nswfoodauth

Hand washing in food businesses, February 2016  
NSW/FA/FI117/1602-CHS