

食品行業洗手規範

正確洗手十分重要

正確洗手是在食品經營中減少食源性疾病風險的重要步驟。

洗手可去除手上的污垢、食物殘渣、油脂和有害細菌與病毒。

法律要求食品處理員必須洗手。

洗手設施

《食品標準守則》要求食品經營場所必須在食品處理員工作區域配備洗手設施，防止其手部成為食品污染源。

此外，如果食品經營場所設有洗手間，則必須在靠近洗手間的位置立即配備洗手設施。經營場所必須遵守洗手設施方面的規定。

洗手設施必須具備以下特徵：

- 永久固定
- 可供應持續不斷的溫熱自來飲用水
- 尺寸合理，可便捷有效地洗手

- 可以使用
- 提供香皂和一次性毛巾（或幹手機），以及存放已使用毛巾的容器
- 有僅供清洗雙手、手臂和面部的明確標識。

屠宰場、肉店等部分場所還要求洗手設施要具備無需雙手操作的自動自來水功能。請諮詢當地市議會或新州食品管理局瞭解核實。

何時需要洗手

食品處理員在以下情況必須洗手：

之前：

- 準備和烹飪食品
- 處理食品，特別是即食食品
- 提供食品。

之後：

- 使用洗手間
- 處理生肉、生禽或生蛋
- 抽煙、打噴嚏、咳嗽、擤鼻涕、進食、飲水或觸摸頭髮、頭皮或身體暴露部分。

不遵守正確洗手規定，可能會遭到處罰。

如何正確洗手

使用食品企業裡的洗手設施，並遵照以下步驟：

1. 使用香皂和溫熱自來水徹底清洗雙手。
2. 在雙手上塗抹香皂。在手背、指縫和指甲縫均塗抹香皂。
3. 搓洗至少 20 秒
4. 使用溫熱乾淨的自來水將雙手沖洗乾淨。
5. 使用清潔毛巾（最好是紙巾）擦乾雙手或使用幹手機吹乾雙手後，再進行食品準備或進食。

使用指甲刷和殺菌搓手啫喱

洗手時可使用乾淨無損的指甲刷，去除麵團或其他難以去除的食物殘留。

除洗手外，食品製備區域也可使用適當的殺菌搓手啫喱。殺菌搓手啫喱不可代替洗手。

洗手問題

如果新州食品管理局或地方市議會的獲授權檢查員發現需要整改的洗手或洗手設施問題，可能會採取多種合規行動。

有關各合規行動的更多資訊，請參照 *新州食品管理局合規政策* 和 *新州食品管理局強制政策*，網址為 www.foodauthority.nsw.gov.au

更多資訊

如果對檢查結果或合規行動存在任何疑問，可諮詢當地市議會的環境衛生主任。他們可以幫您確定需要採取的行動和期限。

- 請瀏覽食品管理局網站
www.foodauthority.nsw.gov.au
- 求助電話
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
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Handwashing in food businesses, February 2016
NSW/FA/FI117/1602-CHT