

防止手部污染

食品經營場所應盡量減少員工徒手接觸即食食品的情況，可透過佩戴一次性手套或遵循以下程序：需獲得監管機構的批准
食品經營場所必須保存相關文件，證明食品從業人員在徒手接觸即食食品時，採取了以下兩（2）項或以上的控制措施：

- 兩次洗手
- 使用指甲刷
- 洗手後使用手部消毒劑
- 制定激勵計劃，鼓勵或幫助食品從業人員在生病時不要上班；或
- 其他經監管機構批准的控制措施



食品經營場所必須保存相關文件，包括員工訓練記錄以及在員工未遵守相關規定時採取的糾正措施記錄。

此外，所有會與員工徒手接觸的食物都必須列入相關文件。*例如：「A公司員工在用裸手接觸以下即食食品時，將採用雙重防護措施：兩次洗手並使用指甲刷。這些即食食品包括：漢堡麵包、生菜、西紅柿、洋蔥、酸黃瓜、奶酪等。」*

如果食品場所不服務於高危險群，並且滿足上述要求以及以下條件，則食品從業人員可以用裸手接觸已暴露的即食食品：
食品從業人員確認已接受以下方面的訓練：

- a. 正確的洗手方法
- b. 何時洗手
- c. 在哪裡洗手
- d. 正確的指甲護理方法
- e. 裸手接觸的風險
- f. 良好的衛生習慣
- g. 員工健康政策（包括除外條款和限制）
- h. 禁止配戴首飾



何時該洗手？

準備食物前後

使用廁所後

處理垃圾後

接觸動物或動物糞便後

進食前後

照顧病人前後

處理傷口前後

擤鼻涕、咳嗽或打噴嚏後