

防止手部污染

食品经营场所应尽量减少员工徒手接触即食食品的情况，可透过佩戴一次性手套或遵循以下程序：**需获得监管机构的批准**
食品经营场所必须保存**相关文件**，证明食品从业人员在徒手接触即食食品时，采取了以下**两（2）项或以上的控制措施**：

- 兩次洗手
- 使用指甲刷
- 洗手后使用手部消毒剂
- 制定激励计划，鼓励或帮助食品从业人员在生病时不要上班；或
- 其他经监管机构批准的控制措施

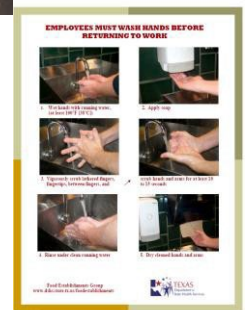


食品经营场所必须保存相关文件，包括员工训练记录以及在员工未遵守相关规定时采取的纠正措施记录。

此外，所有会与员工徒手接触的食物都必须列入相关文件。**例如：「A公司员工在用裸手接触以下即食食品时，将采用双重防护措施：兩次洗手並使用指甲刷。这些即食食品包括：汉堡面包、生菜、西红柿、洋葱、酸黄瓜、奶酪等。」**

如果食品场所不服务于**高危人群**，并且**满足上述要求以及以下条件**，则食品从业人员可以用裸手接触已暴露的即食食品：
食品从业人员确认已接受以下方面的训练：

- a. 正确的洗手方法
- b. 何时洗手
- c. 在哪里洗手
- d. 正确的指甲护理方法
- e. 裸手接触的风险
- f. 良好的卫生习惯
- g. 员工健康政策（包括除外条款和限制）
- h. 禁止配戴首饰



何时该洗手？

准备食物前后

使用厕所后

处理垃圾后

接触动物或动物粪便后

进食前后

照顾病人前后

处理伤口前后

擤鼻涕、咳嗽或打喷嚏后