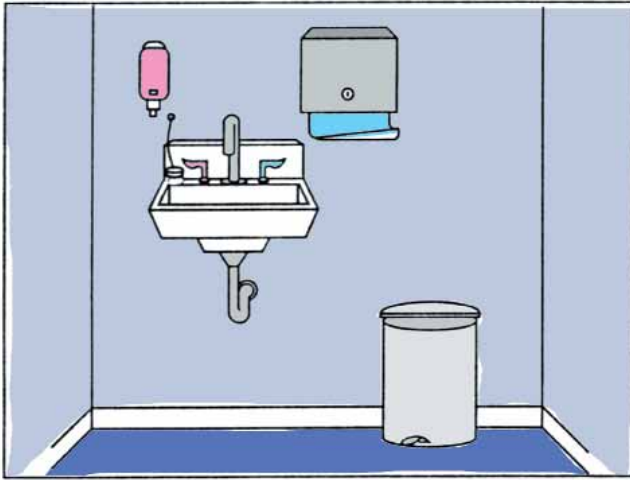


足夠的設備

為雇員配備的洗手區必須位於洗手間並遍及廚房或食物準備區內的便利位置。



洗手區必須具備下列設備：

- 用混合水龍頭提供熱水及冷水。
- 洗手皂。
- 用過即丟的紙手巾或是烘手機。
- 丟棄紙手巾用的垃圾桶。

定期檢查洗手區，確保熱水、洗手皂以及手巾都準備妥當，並確定設備或盒子並未阻塞通往水槽之通道。

衛生部門有關生病的食物工作者之要求如下：

「若任何人感染了會經由食物傳染的疾病，無論是此人身為致病有機體之帶原者、身體有瘡傷、有受到感染的傷口或有嚴重的呼吸感染等情況，都不應該參與食物準備及製作過程的任何環節，因為此人可能會污染食物、使食物表面接觸到致病有機體或是將疾病傳染給他人」。

若需要進一步的訊息，
請聯繫下列單位：

阿拉巴馬州
公共衛生部

環境服
務局

環境服務局
Suite 1250

The RSA Tower, 201 Monroe Street
Montgomery, Alabama 36130

電話：334-206-5375 • 傳真：334-206-5788
ADPH-FLP-177Ch-8-98-RO/PK

預防

食物 中毒

透過雇員良好的衛生習慣



阿拉巴馬州
公共衛生部

環境服
務局

食

物中毒是經由食物將病毒傳染給他人的疾病。

已經有好幾個案例說明，食物中毒是準備食物時未充分洗淨雙手之雇員所造成的。受到病毒感染的雇員再加上沒有良好的衛生習慣，是在食物服務及製作過程中導致食物中毒的主因之一。

切記！

髒污的雙手
可能會污染食物

良好的個人衛生習慣

雖然個人衛生可能是敏感話題，對於食物安全而言卻是非常關鍵的因素。想要提供安全與健康食物的食物服務管理人員必須在產品和準備、供應和消費食物的人之間建置一道衛生之牆。

為了建立有效的個人衛生系統，食物管理人員必須：

1. 設定個人衛生標準與規定。
2. 提供可以促進個人清潔的設備。
3. 監控雇員以確保他們遵循良好的衛生習慣。

徹底洗淨雙手

對於減少製作食物過程中食物中毒的發生是十分必要的。



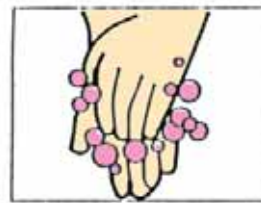
1. 使用溫水濕潤雙手。



2. 使用洗手皂。



3. 使用乾淨的指甲刷。



4. 搓揉雙手達 20 秒。



5. 徹底將雙手沖淨。



6. 擦乾。

雇員何時應該清洗雙手？

在開始工作前以及從事以下活動後：

- 使用浴廁
- 處理生食
- 飲食
- 打噴嚏或咳嗽、碰觸頭髮、臉部或身體
- 清潔工作（打掃、拖地等）
- 吸煙、嚼食煙草或口香糖
- 處理垃圾
- 從事任何可能再次污染雙手的工作

衛生部的要求以及您的責任：

處理食物的雇員必須保持指甲潔淨並修剪整齊，這樣一來指甲才不會超過手指之外。

處理食物或可能接觸食物表面的雇員工作時不可佩戴人工指甲或擦指甲油。

準備食物時，雇員手臂及手上皆不可佩戴珠寶首飾，樸素的戒指（像是婚戒）除外。（如果手錶不會接觸食物的話，本項禁止原則不包括手錶在內）

額外的雇員衛生習慣尚包括：

- 每日洗髮並沐浴。
- 工作時穿著乾淨的服飾。
- 戴工作帽預防頭髮接觸。
- 用繃帶和塑膠手套蓋住所有的傷口或潰瘍處。

處理立即可食的食物時，應該戴上手套。但是，手套不能取代洗淨雙手的動作。手套必須是乾淨、完好的，且僅供食物處理之用。

