

## 預防交叉污染的衛生指引

### 引言：

交叉污染是指微生物、化學物質或異物透過媒介直接或間接地轉移或傳播到食品中。能造成交叉污染的媒介眾多，當中最常見者包括生的食品、不潔的用具和設備設施，以及個人衛生不良的食品處理人員。

交叉污染是導致食物中毒的其中一個主要原因，且其可發生在食品製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣等食品生產經營的各個環節。造成交叉污染的常見原因有生、熟食品共用用具、器具及設備設施等消毒不當、食品處理人員的衛生意識薄弱、環境衛生不良等。

然而，正確處理食品及科學合理地採取適當措施，將能有效預防交叉污染的發生，因此業界應參考本指引內容，了解相關注意事項及執行相關措施，以儘可能地降低食品安全風險。

### 目的：

本指引旨在提醒業界預防交叉污染的要點及注意事項，以保障食品安全。

### 適用範圍：

本指引適用於所有食品生產經營場所。

### 內容：

#### 重點內容：

- 保持良好個人衛生及正確洗手
- 注意環境衛生
- 預防蟲鼠滋生
- 正確處理食品
- 接觸食品的用具和設備設施在使用前後，必須徹底清洗和消毒
- 清潔劑、消毒劑等化學品應妥善標示及正確存放
- 生的食品須和熟的或即食食品分開貯存、使用不同的用具及在不同的區間進行處理
- 審視食品生產經營流程，分析當中容易出現交叉污染的環節，並制訂適當的食品安全計劃以減低相關食安風險

## 1. 預防由食品處理人員及環境引起的交叉污染

### 1) 注意食品處理人員個人衛生<sup>1</sup>

- 必須穿著整齊清潔的工作服，並戴上工作帽把頭髮遮蓋；
- 不應戴戒指、手鐲和手錶等飾品，以及不應塗抹指甲油和戴用假甲；
- 處理食品前後，以及如廁、處理垃圾後須正確洗手<sup>2</sup>；
- 有需要時可佩戴即棄手套，如手套接觸不潔物品或者使用超過 30 分鐘，必須更換<sup>3</sup>；
- 處理食品時，不應同時處理金錢；
- 須以防水敷料妥善包紮外露的傷口；
- 若出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，應暫停處理食品。



### 2) 注意環境衛生

- 所有工作區都須定時清潔和消毒；
- 不應在經營場所內飼養寵物；
- 應制定蟲鼠控制管理計劃，以定期檢查和妥善維護各項蟲控鼠制設施，並定期由專人按照規定方法進行除蟲滅鼠工作，防止蟲鼠滋生；
- 清潔劑、消毒劑等化學品須與食品分開存放，並不應放在食品處理區，且其上須有明顯標示；
- 應使用有蓋的垃圾桶，並定時清倒消毒。



## 2. 預防由用具、設備設施引起的交叉污染

- 應為處理生食、熟食、即食食品及高風險食品（如即食生蠔與刺身）設有不同的工作區域。然而，如需共用工作區，應制定工作計劃，如規劃工作區的使用時間表、處理食品流程、清潔和消毒時間等，以減低交叉污染的風險；

<sup>1</sup> 可參考 GL 004 DSA 2019 《食品處理人員個人衛生指引》。

<sup>2</sup> 可參考 GL 002 DSA 2015 《食品處理人員正確洗手方法指引》。

<sup>3</sup> 可參考 GL 002 DSA 2021 《即棄手套的使用指引》。

- 生的食品須和熟的或即食食品分別配備獨立的刀、砧板、攪拌機等用具及設備，並以不同顏色或清晰標示作區分，以避免混淆使用；
- 抹布等布質用品應按色標系統作標識，並應正確使用<sup>4</sup>；
- 所有接觸食品的用具和設備設施在使用前後，必須徹底清洗和消毒，如有破損或出現裂痕者，應立即維修或更換；
- 在更換、維修設備設施時應須食品採取有效保護的措施<sup>5</sup>，並確保過程中不會有任何配件或異物混入到食品中；
- 若在食品處理操作過程中出現有容器破碎或異物意外混入到食品等情況，須扔棄所有有機會受到污染的食品<sup>6</sup>，並徹底清理相關位置及物品。



### 3. 預防生產經營過程中的交叉污染

#### 1) 正確處理及配製食品

- 處理生食、熟食、即食食品及高風險食品（如即食生蠔與刺身）等不同類別的食品，應在指定的區域進行及使用其專屬的用具；
- 進行清洗、流水解凍生的肉類、蛋類及海鮮等食材、剁肉、攪打蛋液或混合生的食材與醃料等容易出現濺出情況的操作時，應避免過程中濺出的水花、液滴等濺出物污染附近的其他食品、器具或環境，並必須於完成後清潔相關位置及物品。

<sup>4</sup> 可參考 GL 005 DSA 2020 《布質用品的使用指引》。

<sup>5</sup> 可參考 GL 008 DSA 2020 《維修保養工程的食品安全衛生指引》。

<sup>6</sup> 當發生容器破碎或異物意外混入到食品導致的物理性污染的情況，由於其碎片或異物的體積可能十分微少及難以與食品分離，故須扔棄所有有機會受到污染的食品，以確保食品安全。此外，避免在處理食品的工作區域放置不必要的物品，以盡量減低發生交叉污染的機會。

## 2) 正確儲存、運送與展示食品

- 生的食品宜和熟的或即食食品使用兩個雪櫃分別貯存，如必須共用同一個雪櫃，須遵守「上熟下生」的原則分開貯存，且應把食品貯存於有蓋容器內或將之妥善包好<sup>7</sup>；
- 儘可能做到食品分類存放，如蔬菜、肉類及水產等食品應分類存放；
- 在運送及展示過程中，應對食品採取有效措施防止交叉污染，如將食品置於有適當保護措施的設施中、加蓋蓋子、以保鮮紙包裹等，避免受蟲鼠污染或異物落入到食品中。



## 4. 食品生產經營者的責任

- 應按工作性質向食品處理人員提供合適的食品安全衛生培訓和指導，使其充分了解交叉污染的原理及注意事項；
- 審視食品生產經營流程，分析當中容易出現交叉污染的環節，並制訂適當的食品安全計劃以減低相關食安風險。

2024年3月

<sup>7</sup>可參考 GL 001 DSA 2022 《冷藏冷凍設備的使用指引》。