



衛生操作指南 即棄手套篇



目的

在食品處理過程中，食品從業員經常直接或間接接觸食品，為減低交叉污染的機會，應避免徒手直接接觸即食食品，若製作需要，則可佩戴即棄手套。以避免污染食品。本指南旨在提醒業界應合理和正確使用即棄手套，藉以保障食品安全。



適用範圍

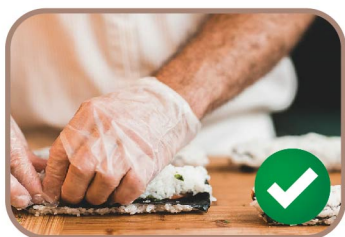
在生產經營過程中會使用即棄手套的食品生產經營場所。

選購及貯存



- 應按不同的工作性質，選購適當的食品級即棄手套；

- 按手部的大小，選購合適尺碼的即棄手套；



- 應選購顏色較淺（避免選擇黑色）的即棄手套；

- 應經常檢查在食品處理區已開封的即棄手套是否乾淨和妥善貯存。

正確使用



- 直接接觸即食食品（如握壽司、包裝三文治等）或其配料（如盆菜熟製配料、涼拌用的牛肚）時；

- 應使用乾淨、沒有破損的即棄手套，以防止交叉污染；



- 在處理食品前，應先以防水敷料妥善保護傷口，再戴上即棄手套。

更換時機



- 同一工序（如將熟雞扒切為粒狀）連續進行超過 30 分鐘；
- 轉換工作崗位或進行該崗位以外的工作；
- 手套有破損；
- 即棄手套內或外被污染。

佩戴和除下即棄手套的注意事項



- 戴手套前，切勿向手套內吹氣；
- 每次佩戴即棄手套後，只進行單一工序（如握壽司、切燒味等）；



- 完成有關工作或更換手套時，應緩緩地將即棄手套除下；
- 再次徹底清洗雙手；
- 使用後的手套切勿清洗或重複使用。



科學認知

【細菌】

引致食源性疾病發生的常見細菌中，有源於食品本身或環境，亦有源自人類，就以金黃色葡萄球菌為例，它通常存在於人類的鼻腔、頭髮和皮膚，此菌亦會大量存在於發炎或化膿的傷口上。因此，食品從業員透過搔抓頭部及挖鼻等行為會讓細菌經雙手污染食品。此外，受葡萄球菌污染的食品未有在適當的溫度下貯存，病菌會大量孳生並產生毒素，引致食物中毒。

重點注意事項

- 謹記佩戴即棄手套是無法代替洗手；
- 即使戴上即棄手套，仍應保持良好的個人衛生習慣；
- 不正確使用即棄手套，便會增加食品受污染的機會；
- 在條件許可的情況下，應優先選用經清潔消毒的鉗子或湯勺等作為接觸食品的用具，以代替佩戴即棄手套。



店主的責任

1. 確保有足夠的手套供更換；
2. 確保員工遵守良好的食品衛生操作規範要求。

延伸閱讀

市政署食品安全廳出版
《即棄手套的使用指引》



請掃描！