



預防新型冠狀病毒感染的 食品安全衛生指引



特區政府十分關注內地新型冠狀病毒疫情的發展，因應本澳出現確診病例，為保障食品安全和降低社區出現感染新型冠狀病毒的風險，業界有責任採取以下有關**個人衛生**、**環境衛生**及**食品衛生**等預防及控制措施。



1. 食品處理人員的個人衛生

- 勤換工作服，並應經常保持雙手清潔，尤其在下列情況下，必須徹底正確洗手（可參考GL 002 DSA 2015《食品處理人員正確洗手方法指引》）：
 - ▶開始處理或再度處理食品前；
 - ▶處理熟食／即食食品前或處理生食後；
 - ▶使用食品溫度計前；
 - ▶佩戴手套前或使用手套後；
 - ▶咳嗽或打噴嚏後；
 - ▶觸碰頭髮、眼、口、鼻子等身體外露的部位後；
 - ▶清潔或處理垃圾後；
 - ▶如廁後；
 - ▶飲食後；
 - ▶抽煙後；
 - ▶接觸動物後；
 - ▶其他任何可能導致手部受污染的情況。
- 打噴嚏或咳嗽時，應使用紙巾遮擋口鼻，然後立即洗手；如未能及時使用紙巾，則可以上臂的衣袖遮擋，以免飛沫中的病毒及細菌在食品處理區散播；
- 處理及供應食品時，應正確戴上口罩，以免口水飛沫污染食品及相關器具；
- 盡量使用鉗子、筷子、湯匙等器具輔助，以免直接用手接觸食品（尤其即食食品）；
- 若出現流涕、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，不應再進行處理食品工作，並應立即向主管報告。



2. 用具、設備及環境衛生

- 保持環境整潔、乾爽及空氣流通；
- 應確保抽氣、隔濾系統、排污系統等設施運作有效，且經常清潔和維護；
- 食品處理區內必須至少設置一個標示清晰的員工專用洗手盆，以及附有洗手消毒方法標示；
- 洗手設施經常配置足夠皂液、一次性紙巾或運作良好的乾手機；



- 一次性使用的物品，使用後絕不可再供他人使用，應適當地包裹和棄置；
- 多次使用的物品（包括抹布、毛巾等）和餐飲用具，使用前必須徹底清潔和消毒；（可參考GL 005 DSA 2017《清潔和消毒餐飲用具的衛生指引》）
- 牆壁、地板、門把手、設施、設備等經常被人觸摸的設施設備，應每日最少清潔消毒一次；
- 在每段工作完畢後（例如：落場），必須徹底清潔消毒場所；
- 應有足夠數量的垃圾桶並須經常蓋好，且適時進行清潔及消毒；
- 地面、牆壁或其他設施如被分泌物或排泄物弄污，應立即清潔消毒：以具吸水力物料作初步清理，再以1:10漂白水消毒被污染的表面及鄰近範圍，待漂白水留在表面 30 分鐘後，再以清水沖洗並抹乾；
- 確保渠道通暢，沒滲漏；排水渠有隔氣彎管，至少每星期一次於每一排水口注入半公升的清水，確保管內儲水，以防病原體傳播；消毒時，應把一湯匙 1:100 稀釋漂白水倒進排水口，5分鐘後再倒清水入內。



3. 食品衛生

1)選購

- 應向信譽良好和衛生可靠的供應商購買食品；
- 切勿購買來歷不明的肉類、家禽等食材。



2)配製

- 避免將未經煮熟的食品和已經煮熟的食品放在一起；
- 生的食品和經煮熟的食品應以不同用具（包括砧板、刀和餐具等）來處理；
- 家禽、肉類、雞蛋等食品應要徹底煮熟。

3)供應

- 鼓勵顧客以外賣代替堂食，以減低因市民群集而造成感染的風險；
- 按顧客的需要，主動提供適當分量的調味料、餐具，以避免顧客自取而造成污染；
- 鼓勵顧客在非用餐時戴上口罩。

4)配送

- 應妥善包裹或覆蓋外送食品，以免食品受到污染；
- 配送食品設備（如車箱、保溫箱），使用前必須徹底清潔和消毒；
- 注意配送溫度和時間；
- 盡可能使用設有溫控設備的車輛配送食品，否則，應使用有足夠保溫效能的容器或保溫箱貯存食品；
- 盡可能縮短配送過程所需的時間，如選擇最短的送餐路線。（可參考GL 003 DSA 2018《網絡訂餐配送服務的衛生指引》及GL 012 DSA 2015《運送食品的衛生指引》）

4. 食品生產經營者的責任

- 留意員工的身體情況，如在各入口處應設置發熱監測設備，以便發現發燒人士；
- 若發現員工出現流涕、咳嗽、腹瀉、嘔吐或發燒等病徵，不應再進行處理食品工作，並應戴上口罩和儘快就醫。
- 留意特區政府的疫情信息，並配合各項預防措施。



食品處理人員
正確洗手方法指引



清潔和消毒餐飲
用具的衛生指引



網絡訂餐配送
服務的衛生指引



運送食品的
衛生指引