

# 出血性大腸桿菌

## *E. coli* O157:

### 對您的生意造成不可見的威脅

細菌，例如出血性大腸桿菌 (*E. coli* O157) 是肉眼看不到的病原體，它們在您不知道的狀況下很容易通過食物進行傳播。這種細菌能使您的客人嚴重患病，甚至造成死亡。食品業者在任何時候都必須切實執行食品衛生，以確保所提供的食物是安全的。

如果在製作即食食物的同一食肆內也處理生食材，就有可能含有出血性大腸桿菌。這會存在較大的風險。生食材，例如肉類、水果和蔬菜，與泥土有直接接觸並且不是作為直接可食食物供應的，在處理上應該被視為已受出血性大腸桿菌感染一樣。

本說明傳單簡述了控制出血性大腸桿菌必需的嚴格措施。地方當局執行官員將考慮把這些措施作為他們檢測的一部分。

主要的控制措施包括：

- 將涉及處理生食材的裝置和人員以及處理直接可食食物的裝置和人員分開
- 有效率地清潔以及消毒
- 個人衛生以及洗手

如果有感染的風險，必須停止所有的工作，直到該區域的表面和裝置已經獲得充分的清潔、消毒或更換為止。

不得將任何可能污染的食品供應給消費者。如果懷疑受污染食品已供應給消費者，必須採取適當的行動。

有關良好的食品衛生和保持食品安全的更多資訊，請參閱您的食品衛生資訊：  
[www.food.gov.uk/goodbusiness](http://www.food.gov.uk/goodbusiness)

# 始終分開使用

交叉污染是食物中毒的最常見的原因之一。當有害細菌從其他食物、表面、和裝置傳播到即食食物時，就會發生交叉污染。

將不同的工作區、表面和裝置按生食材和即食食物分開是防止出血性大腸桿菌污染發生的唯一可靠辦法。

## 防止出血性大腸桿菌的傳播

**工作區：**提供獨立的工作區、儲物設施、衣物和人員來處理和保存即食食物。這是指定的乾淨區。

**儲物：**使用獨立的儲物和展示設施，包括冰箱和冰櫃。若沒有獨立的單元，乾淨區應充分分隔並清楚可辨。

**裝置：**生食材和即食食物使用不同的機械和裝置，如真空包裝、切片機和絞肉機。

若此裝置是用於即食食物，應放在指定的乾淨區內。

**器皿：**必須把不同的砧板及器皿用於生食材和即食食物，除非每次使用前用商用洗碗機清洗和消毒。

**包裝：**即食食物的包裝材料應存放在一個指定的乾淨區，任何進入乾淨區的即食食物的包裝外表面必須是不受污染的。與您的供應商獲得乾淨度保證是有可能的。

**收銀機：**收銀機和其他非食品裝置不應由處理即食食物和在其他領域工作的人員分享。可以使用一個單一的收銀機，但工作人員必須確保在進入乾淨區時，他們的手和衣服必須是乾淨的。

**清潔產品：**應在指定的乾淨區內使用獨立的清潔材料，包括抹布、海綿和拖把。如可能，使用用後即棄、一次性的抹布。

# 有效地清潔

有效清潔是消除有害細菌並阻止它們傳播到食物的基本。每次任務之間，應定期清洗和消毒工作臺面和裝置。如可能，使用用後即棄、一次性的布。

## 清洗和消毒

消毒可用消滅表面的細菌。但是，化學消毒劑只有在表面已徹底清潔並去除油脂和其他汙物後才能有效發揮作用。

有效消毒分兩個階段進行：

- 使用清潔產品來去除可見污垢、食物顆粒和殘片，然後沖洗掉任何殘留物
- 根據製造商的說明，用正確的稀釋和接觸時間來消毒，然後用飲用水沖洗

在同一單一產品的清潔劑中具有清洗和消毒兩個性能，但仍需要進行如上所述的兩個階段的清洗和消毒過程，確保清潔劑的有效作用。這就是先提供一個乾淨的表面，然後再進行消毒。

使用的任何消毒劑或清潔劑必須至少符合 **BS EN1276:1997** 或 **BS EN 13697:2001** 的正式標準。您可以與您的供應商確認它們是否符合這些必需的標準。

## 熱清洗

加熱是殺滅細菌的最佳途徑之一，但必須達到足夠的溫度和接觸時間才可以消滅有害細菌。例如：

**器皿：** 如果使用洗碗機，水溫應保持在**80**以上°C 至少**15**秒。應定期清洗洗碗機，包括去除食物殘渣、塑膠包裝和噴水器、濾水器及排水渠的水垢。

**衣物：** 每次任務之間，應採用熱循環模式，水溫在**82°C**或以上清洗可重複再用布，然後乾燥。

# 衛生地處理食物

工作人員遵循良好的個人衛生習慣可防止通過交叉污染將有害細菌傳播到即食食物中，這是至關重要的。

## 洗手

在處理食物前，工作人員應使用公認的技術（如來自衛生部或NHS的技術）來徹底清洗和乾燥他們的手。

在接觸即食食物之前、如廁後、接觸生肉後或可能接觸過處理生食材的人員，這是尤為重要的。

必須提供帶熱水、液體肥皂和烘乾設施的單獨洗手盆。建議使用非手可操作的水龍頭，但如果沒有，應使用紙巾來關閉水龍頭。

要衛生地乾燥雙手，建議使用單次使用的毛巾或空氣乾燥器。

不應使用抗菌手凝膠來取代徹底洗手。

## 處理食物

儘量減少與食物直接接觸可降低有害細菌傳播的風險。

### 安全小提示：

用鉗子和其他器皿處理食物

- 保持雙手乾淨，防止污染手柄

使用一次性手套

- 每次任務之間、每次休息完畢以及當手套損壞後，更換手套
- 帶上手套前和取下手套後，記得要徹底洗手
- 不同的活動使用另一包裝的一次性手套
- 受污染的手套不得進入用於處理或儲存即食食物的乾淨區

穿乾淨的衣服或一次性圍裙

- 處理即食食物或進入乾淨區前，更換外衣（如圍裙和工作服）
- 更換受污染的衣服和穿上乾淨的衣服前洗手