

2020 年 2 月 3 日

## 餐饮业者卫生与清洁建议书

1 目前为止，卫生部已确认数起 2019 年新型冠状病毒（2019-nCoV）的病例。有鉴于此，国家环境局和新加坡食品局强烈敦促所有利益相关者采取预防措施，保持良好的环境卫生和个人卫生标准，尽可能降低新型冠状病毒的传播。

2 餐饮业者应保持良好环境卫生和清洁水平，以保障公众健康并增强顾客在该场所用餐的信心。这也有助于向公众确保，业者及其员工已经遵守良好的卫生和清洁标准。

3 国家环境局和新加坡食品局建议业者立即采取以下措施：

### a) 个人卫生

提醒员工：

- 定期测量体温。
- 如果感到身体不适，需要通知其主管，并即时就医，同时避免接触公司里的同事。
- 如有咳嗽或流鼻涕等症状，立即戴上口罩。
- 咳嗽或打喷嚏时，用纸巾遮住嘴巴，并立即将用过的纸巾丢入垃圾桶。使用肥皂和清水彻底清洗双手。
- 用防水胶布覆盖手上的所有伤口。
- 保持良好的如厕习惯（例如在上厕所后冲水）。
- 保持良好的个人卫生习惯（例如清除、处理垃圾以及上厕所后洗手）
- 进行清洁工作以及处理垃圾时，戴上手套。
- 清理餐桌上的垃圾（如用过的纸巾及牙签）时，戴上手套。

- 避免脏污的手套触碰无衣物遮蔽的身体部位，例如脸部和手臂。
- 使用清洁设备后，立即彻底清洗及消毒。

## **b) 食品卫生**

- 如果员工感到不适（例如呕吐、腹泻或发烧）或有伤口、皮肤感染或溃疡症状，请勿准备或处理食物。
- 确保所有产品都来自许可的供应商。
- 将食物彻底煮熟，并保持热食的温度在 60 摄氏度以上。
- 妥善盖好食物，以防止污染。
- 如有需要，应提供公用汤勺。
- 不可将个人物品放在准备食物的区域。提供隔开的储物柜用于存放个人物品。
- 请勿使用破裂或碎裂的陶瓷器皿，因为细菌可能会在裂缝中滋生。
- 生食与熟食使用不同的砧板、刀具和其他工具，以防止交叉污染。
- 处理食物时，使用干净的一次性手套。
- 将生食与熟食/即食食物分开储存。
- 保持食品准备区域和场所清洁且无虫害，并确保准备食物的表面、器具和烹饪设备的清洁，养成良好的工作场所整理习惯。

## **c) 工作场所整理/垃圾处理**

- 每天派遣一组员工进行清洁和整理工作。
- 定期用消毒剂消毒人们经常接触到的地方，例如门把手和桌面。
- 货物必须妥善存放和堆放高于地面，以便在场所内展开清洁工作。

- 在厨房里，提供足够数量的踏板垃圾箱，箱内罩上塑料袋并配备尺寸合适的盖子。
- 确保垃圾箱盖好并每天清理。
- 如果有垃圾溢出，应立即清理干净。
- 安排许可垃圾处理商每天清除垃圾。
- 每个工作日结束时，对所有垃圾箱进行彻底清洗和消毒。

#### d) 厕所

- 定期用消毒剂消毒人们经常接触到的地方，例如水龙头、门/毛巾/水箱把手、马桶座圈和盖板、洗手盆、按钮和开关。
- 确保厕所内有足够的卫生纸、擦手纸（如有提供）或烘干机及洗手液。
- 确保马桶冲洗装置正常运作。
- 确保所有污水管道和配件均处于良好的运作状态。

#### e) 虫害防治

- 确保场所内没有食物残渣，以杜绝害虫。
- 每天检查场所，清除所有可能滋生病媒的地方。
- 留意虫害的迹象，例如有老鼠的粪便或地洞和蟑螂的粪便。
- 安排注册的虫害防治服务提供商在场所内展开虫害防治项目。

4 我们寻求您的合作，采取上述措施。

国家环境局及新加坡食品局