

預防 食品中毒

五要原則

要

洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮

要

新鮮

食材要新鮮，用水要衛生

要

生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染

要

澈底加熱

食品中心溫度應超過70°C

要

注意保存溫度

低於7°C，經烹煮或易腐敗食品低於5°C，室溫下不宜久置

