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

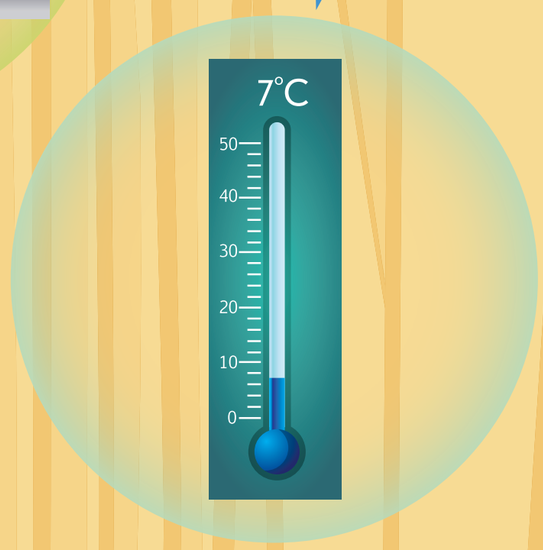
生熟食器具應分開，避免交叉污染

要 澈底加熱

食品中心溫度應超過70℃

要 注意保存溫度

保存低於7℃，室溫下不宜久置



FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

廣告