

不生食 勤洗手

食品中毒遠離我

不食用生食，生熟食器具
勿交叉使用，避免汙染

食材確保冷藏(7°C 以下)
或冷凍溫度(-18°C 以下)

食品調製後勿於室溫放置超
過2小時，夏天時（室溫超
過 32°C ）勿放置超過1小時

用肥皂(洗手乳)確實洗手

