

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

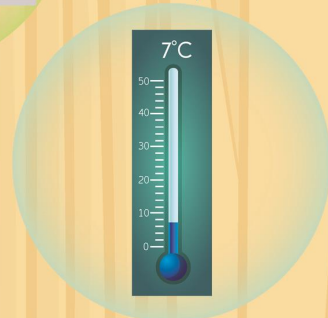
澈底加熱

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



FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration 廣告