

安全處理

Safe Handling of Vegetable and Fruit

減少殘餘除害劑的安全小貼士 Safety tips to reduce pesticide residues

- ✓ 清洗蔬菜後，把蔬菜浸泡在水中1小時，或用沸水焯蔬菜1分鐘。
- ✓ Wash, then soak vegetable for one hour; or blanch vegetable for one minute.



或
or



- ✓ 以流動的水清洗水果，並擦淨外皮。
- ✓ Wash fruit under running water and rub the skin.

