

風險管理做得好 食物安全可達到

食物中毒的 **10** 個主要成因



配製食物

- 使用來源不安全的食物材料
- 食物未經徹底煮熟
- 冷藏的食物於烹煮前未徹底解凍
- 過早配製食物
- 熟食翻熱不足

貯存食物

- 熟食遭污染
- 不適當地貯存熟食 - 長時間存放
熟食在攝氏4至60度之間

從業員及進食習慣

- 從業員乃腸道傳染病患者或帶菌者
- 進食生的食物
- 使用吃剩的食物

