

製備食物的安全守則

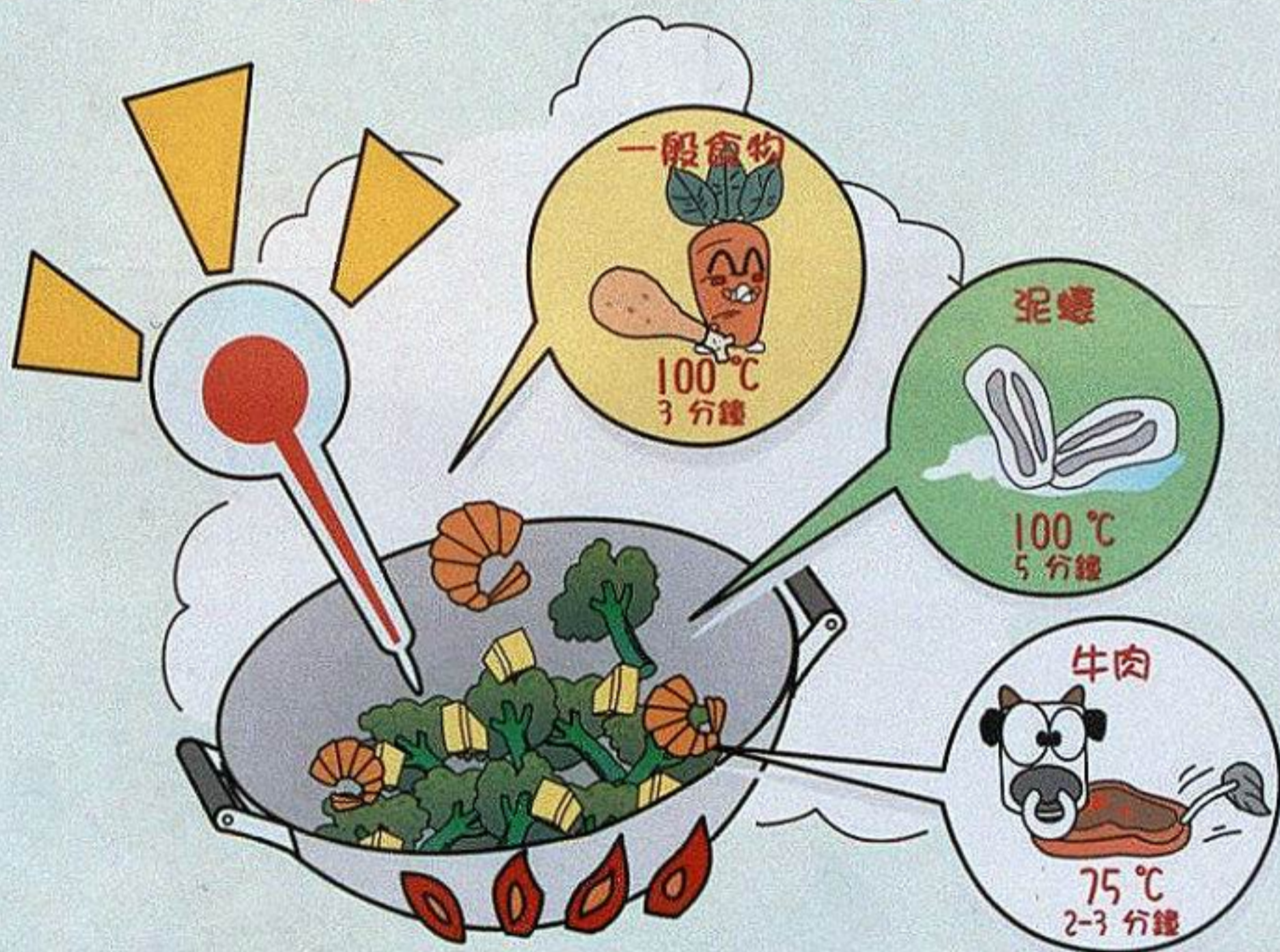
請遵守世界衛生組織建議的十條「金科玉律」

選用

經安全處理的食物



徹底煮熟食物

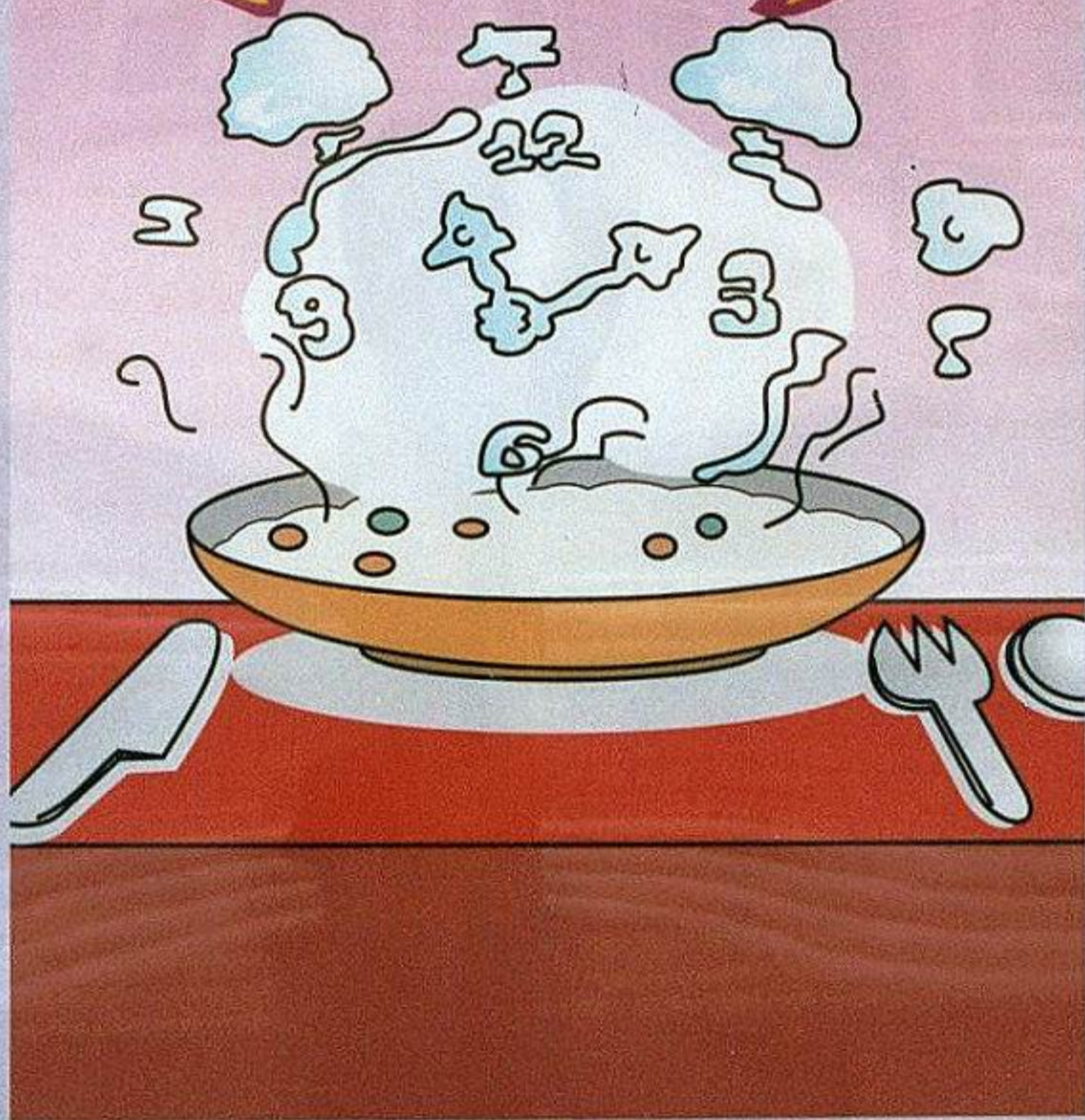


製備食物的安全守則

請遵守世界衛生組織建議的十條「金科玉律」

食物

煮熟後要盡快食用。

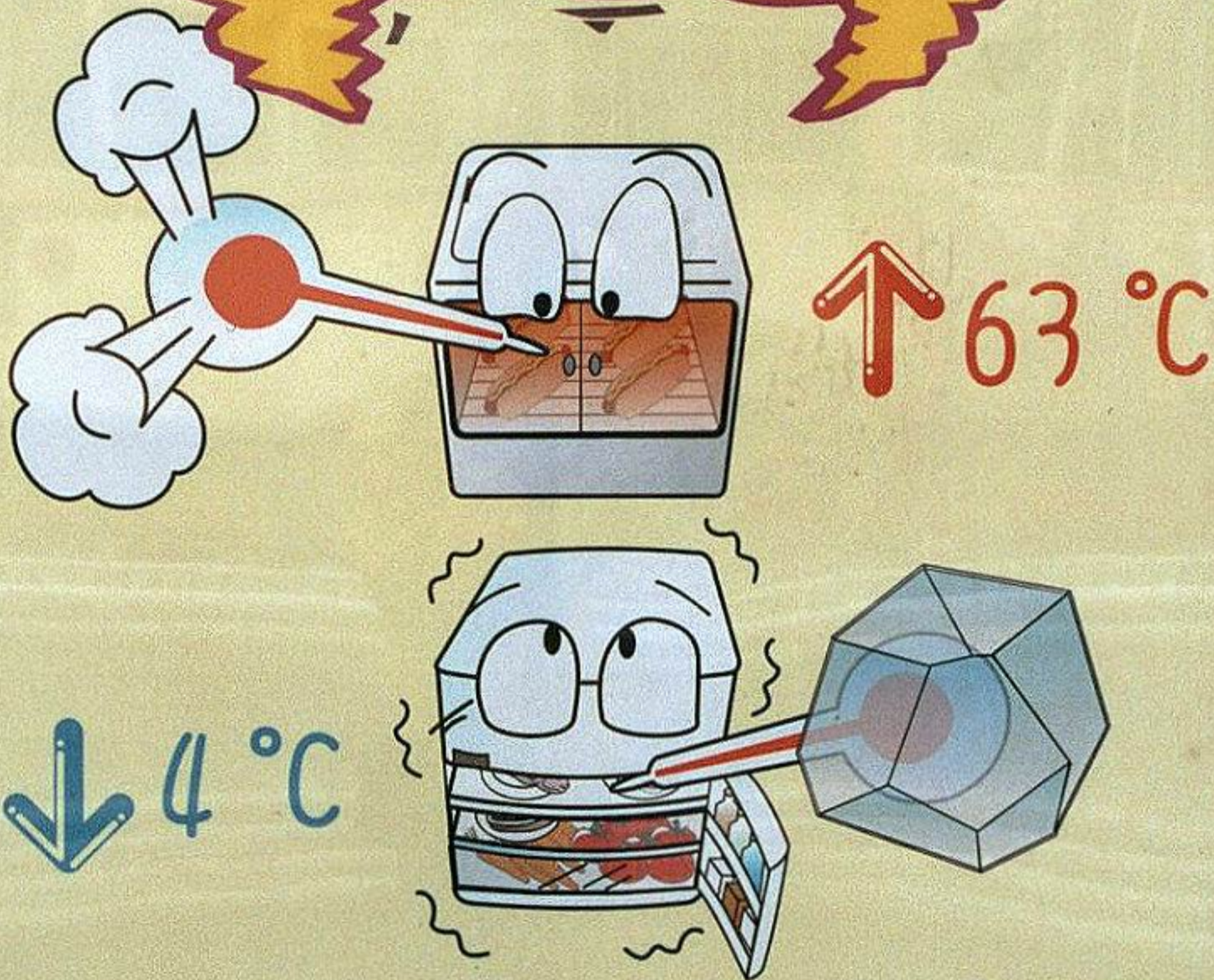


傳達資源小組編製

食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

小心

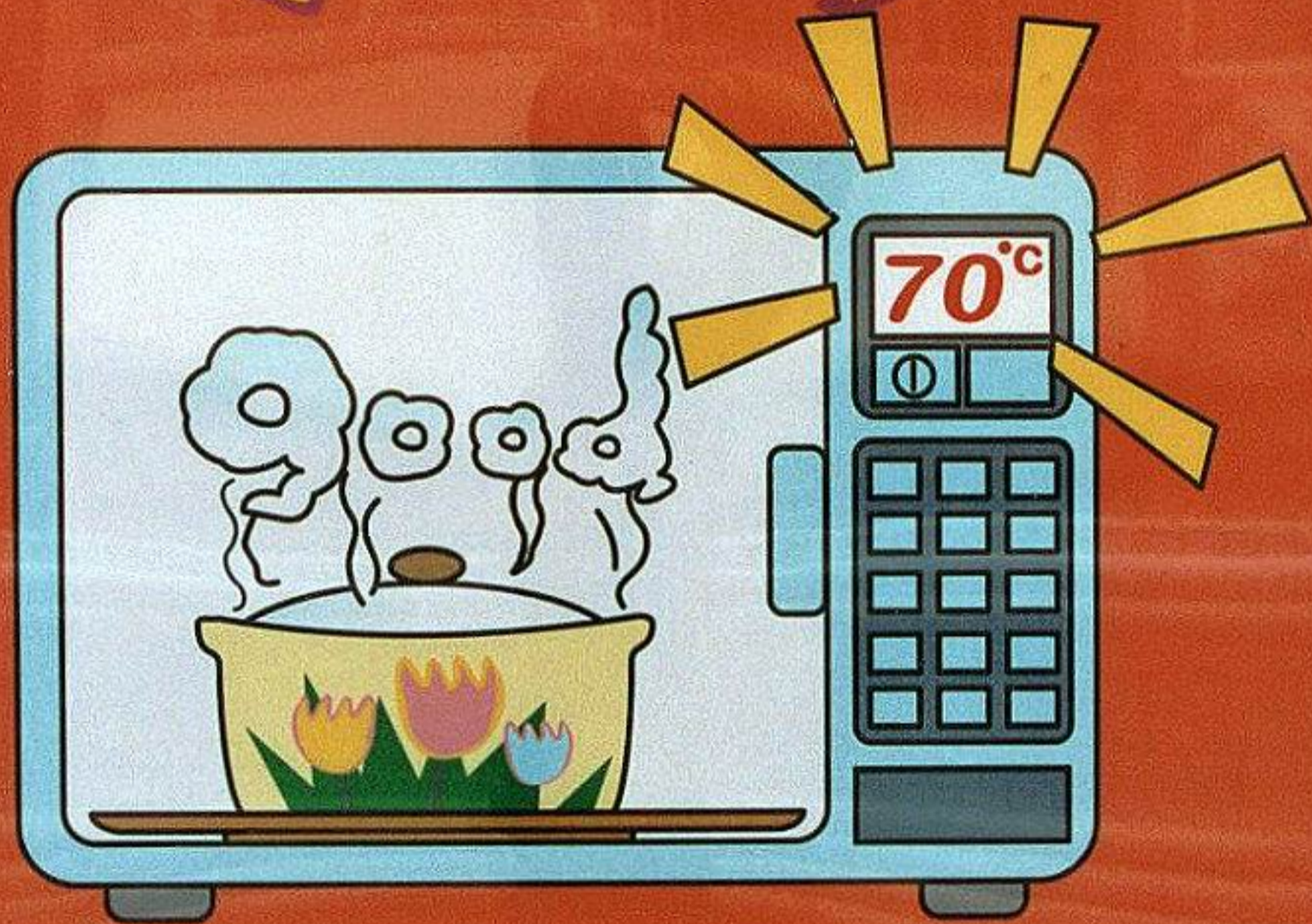
貯存熟食



已煮熟的食物，應存放在攝氏 4 度以下的雪櫃或 63 度以上的熱櫃內。

徹底

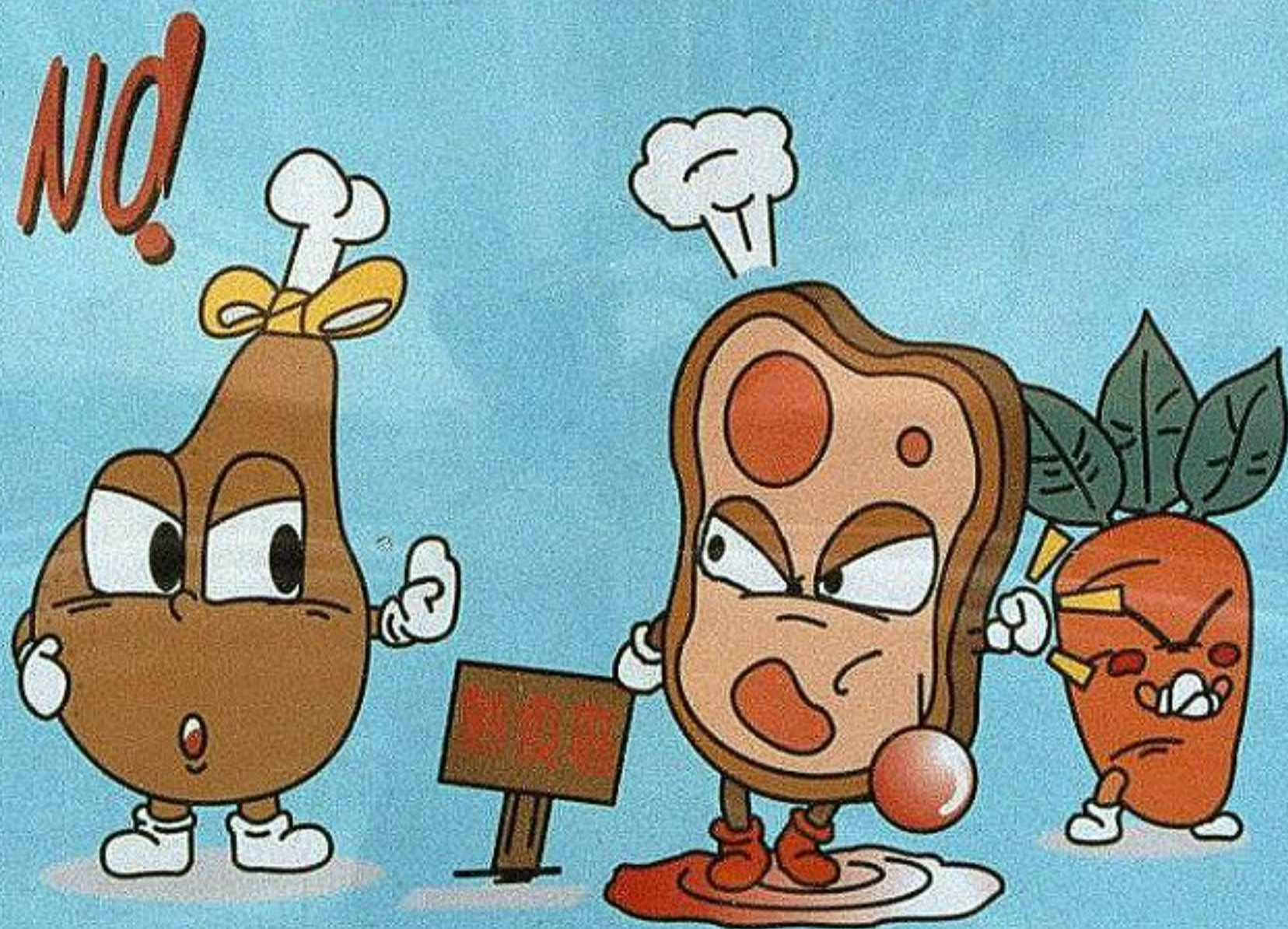
翻熱熟食



翻熱食物時要確保食物的各部份已達至攝氏70度或以上。

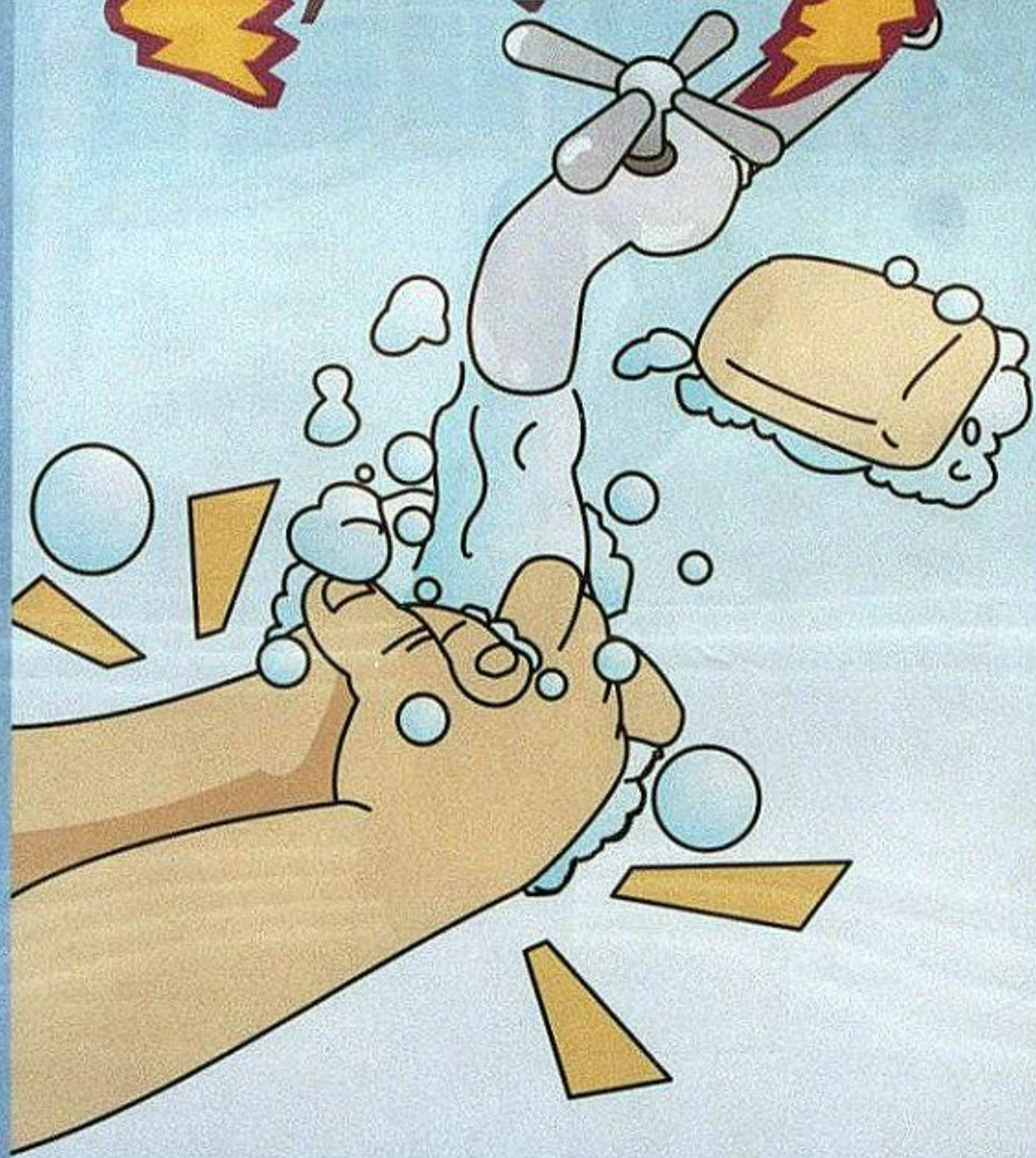
避免

讓生和熟的食物接觸



避免生的食物和熟的食物直接接觸，或間接透過處理食物的用具而導致熟食被污染。

勤洗手

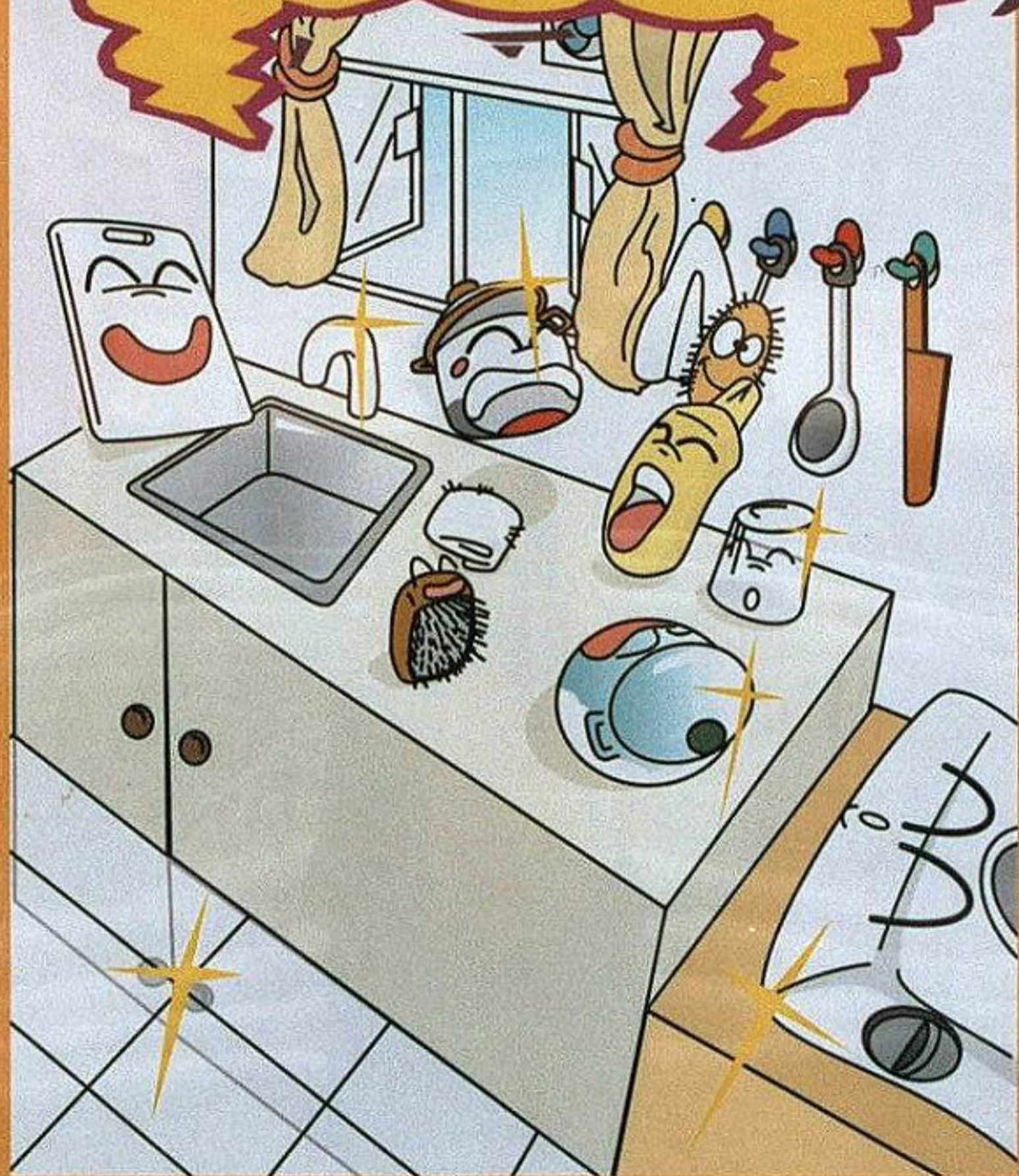


製備食物的安全守則

請遵守世界衛生組織建議的十條「金科玉律」

保持

廚房內所有表面清潔

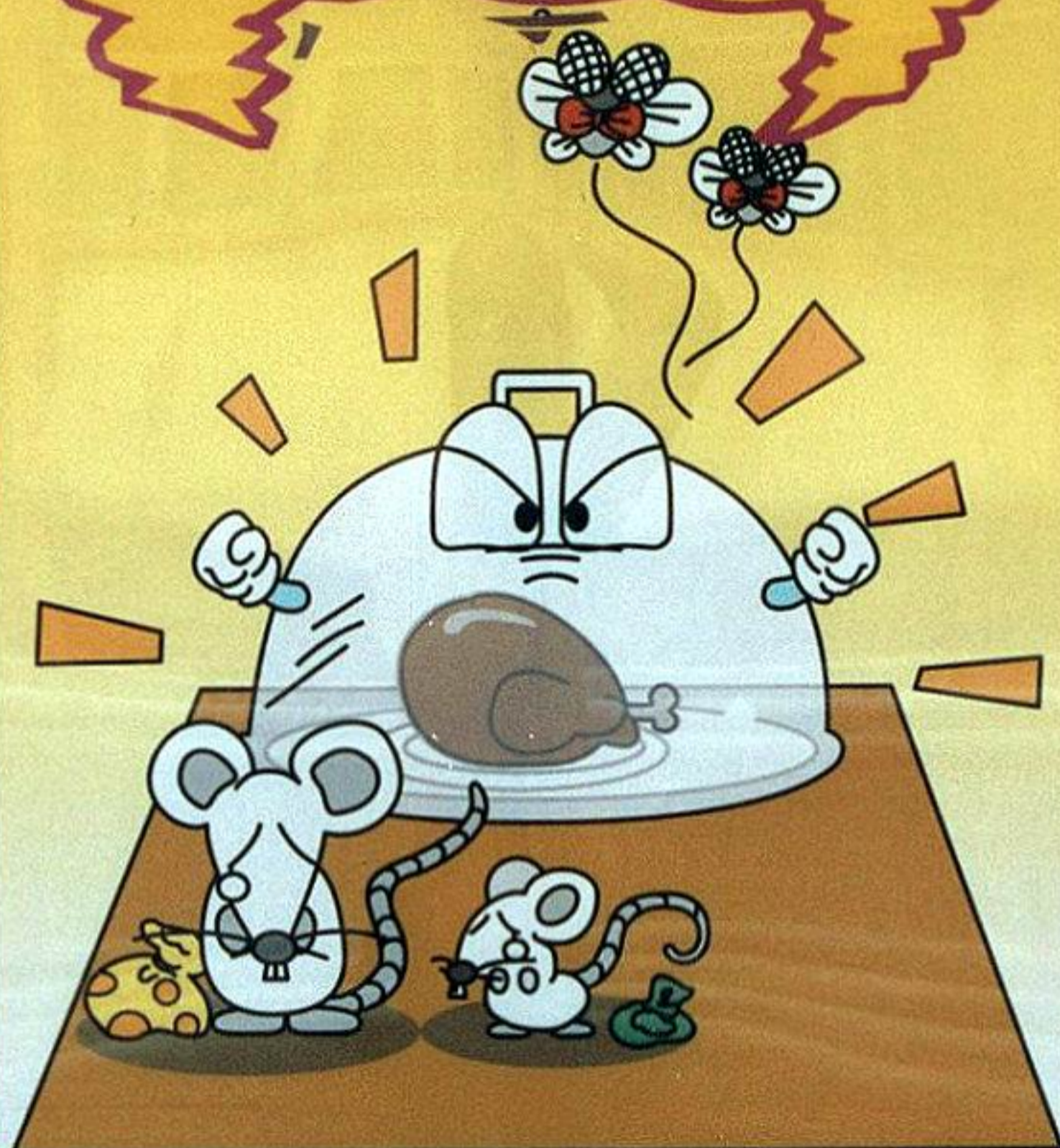


傳達資源小組編製

食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

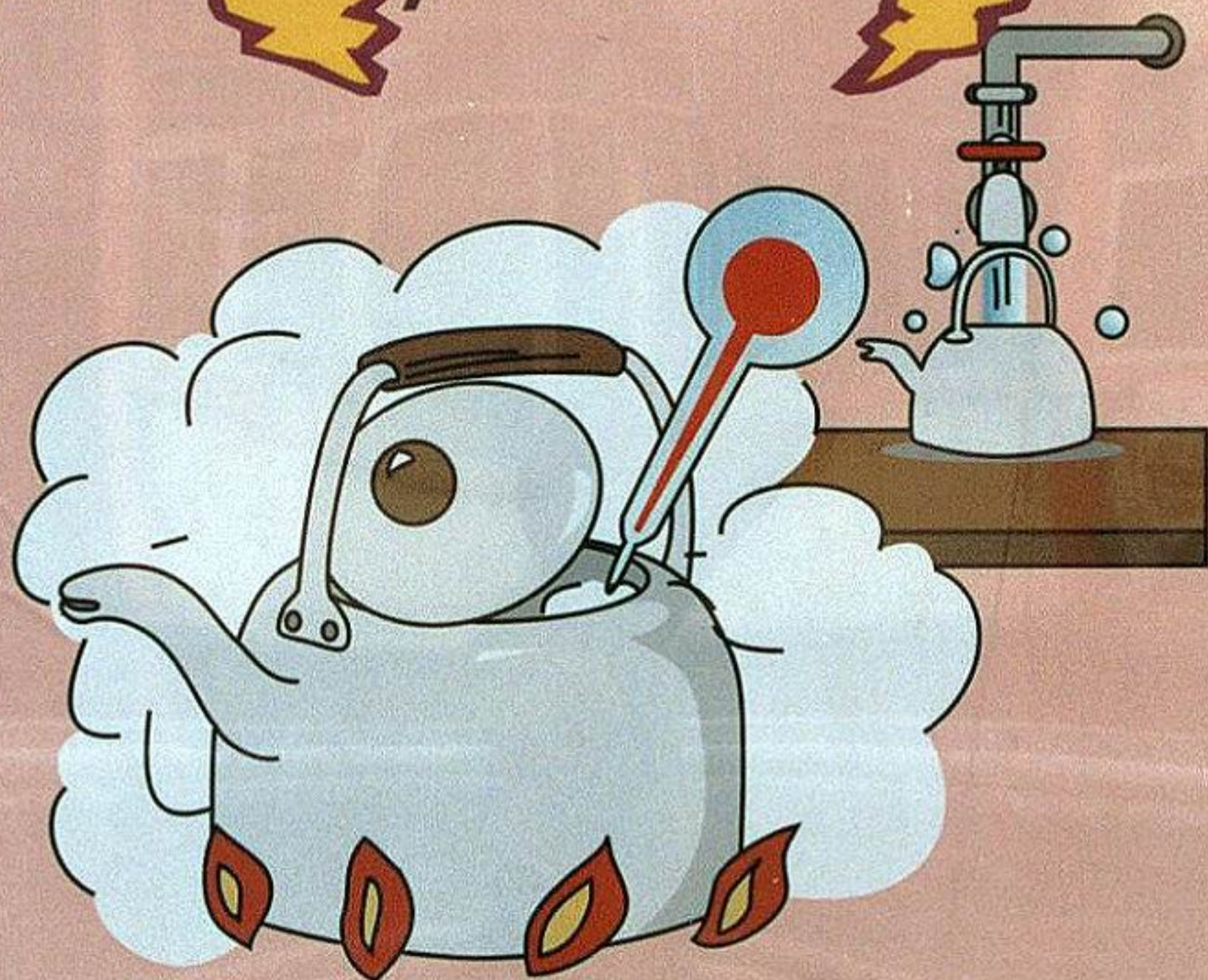
保護

食物免受蟲鼠或其他動物沾污



應將食物貯存於密封容器內。

使用安全食水



煮食要用安全的食水；飲用的水必須煮沸。