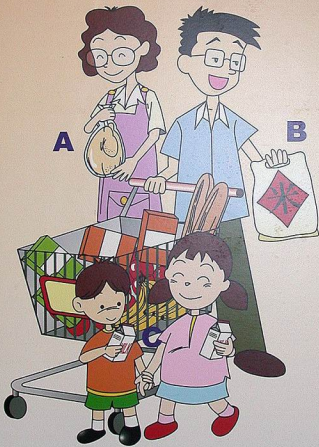




選擇經安全處理的食物



選擇經電離輻射處理過
的新鮮或冷藏食物



儘量挑選經真空處理包
裝的大米



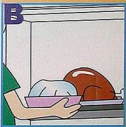
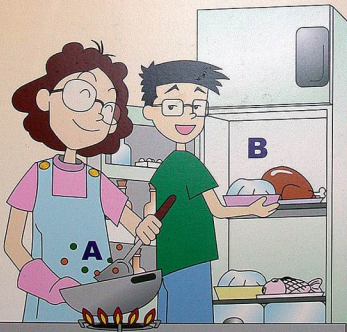
選擇經消毒的牛奶，不
要喝生牛奶



2. 徹底煮熟食物



必須將食物的各部分，包括其中心度或以上，加熱至攝氏70度，以殺滅食物內過熱性病原菌和寄生蟲等。



烹調前，必須先將冷藏食物如凍肉等，徹底解凍，使食物中心全熟。有效解凍方法包括：用微波爐、於早於晚上4度解凍。

處理食物有十誠 衛生安全要了解



3

食物煮熟後要儘快食用



漸熱的食物要趁熱食

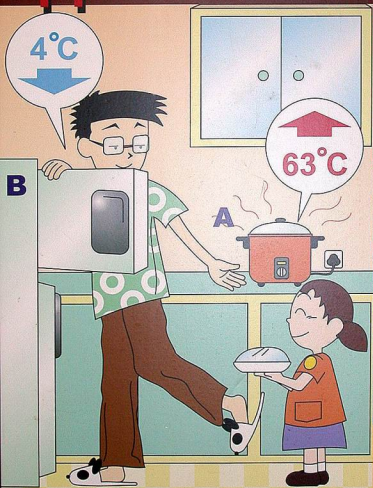


適當地調節烹調食物的時間，不要太早製備好食物，亦不要擺放食物於室溫下超過兩小時



4

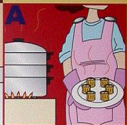
貯存熟食要小心



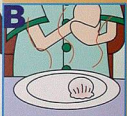
處理食物有十誠 衛生安全要了解



5. 徹底翻熱已煮熟的食物



適當的溫度再激發生
 極有可能再次滋生
 有滋養的病原體
 已煮熟的食物在貯存期間
 仍可能滋生。有效
 地消除病原體。



食物的所有部分，包括
 其中心部分，應翻熱至
 攝氏70度或以上



6

避免讓生和熟的食物接觸



生和熟的食
理、刀具來
和的來物，
污染

應分別處
採兩套處
以避免交
叉污染

應分開處
理生食和
熟食，以
免交叉污
染



生和熟的食
放、熟食應
於櫃上格
，以防被生
食物滴下
的汁液所
污染

生和熟的食
物應分開
存放，熟
食應放於
櫃上格，
以防被生
食物滴下
的汁液所
污染



7 勤洗手





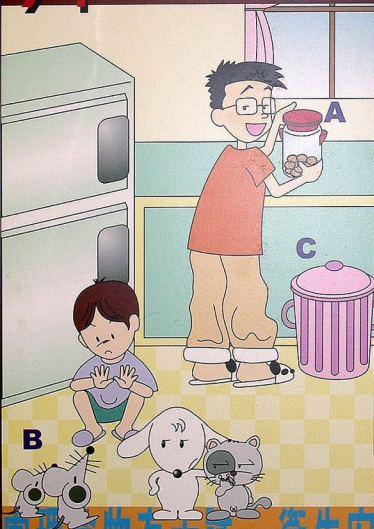
8

保持廚房所有工作表面清潔





9 保護食物免招惹蟲鼠和其它動物



A



為免食物受污染，應把食物貯藏於有緊密封蓋的容器內

B



切勿讓狗和因的常病經

勿雀怕微生常檢或的

各鳥們生查老防

頭等身物。否為

動速上常另有急

如廚帶外蓋及探

穢、內致要、取

C



所有食物渣滓和垃圾必須密封

須置於一個內，並須以

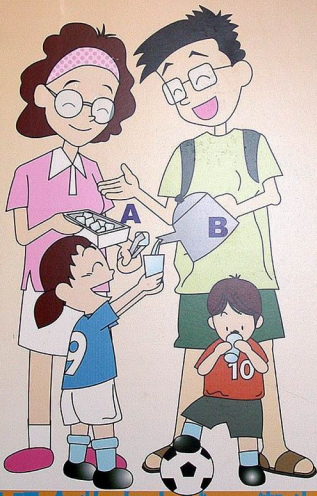
妥善的堆積，最少一次

天最少倒一次，鼠

味外招



10. 使用安全的水



A



用以製備食物或製冰用的水必須安全，用以製備嬰兒食品用的水尤要小心

B



如對供水存疑，請先把水煮沸