



員工提示

請把提示張貼於適當及當眼位置，以便提醒食物處理人員。

留意 食安五要點 防中毒

SAFE KITCHEN

開工大吉
客似雲來

進入廚房前
請檢查



戴好帽、口罩

整潔工衣



包好傷口



脫下飾物



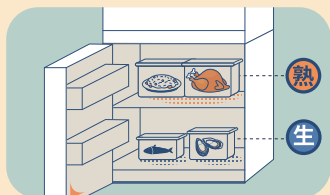
徹底洗手



不可吸煙

如有不適，請向上司匯報，並盡快求醫。

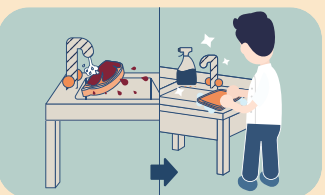
生的食物有致病菌 防止交叉污染最安心



生熟分開



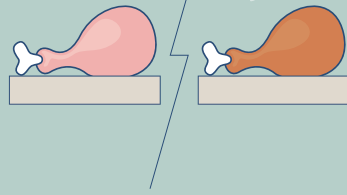
不同用具
處理生熟食物



清潔消毒工作面



勤洗手



3 生熟分開
分開生熟食物

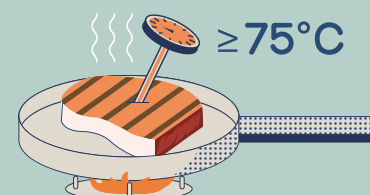
善用雪櫃最安心

- 定時清潔
- 生熟分開，上熟下生
- 食物有容器裝好或保鮮紙包妥
- 確保雪櫃溫度正常



冰格
≤ -18°C

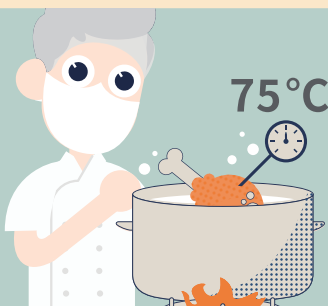
保鮮格
≤ 4°C



4 煮熟食物
徹底煮熟食物

煮熟食物要認真
攝氏75度最安心

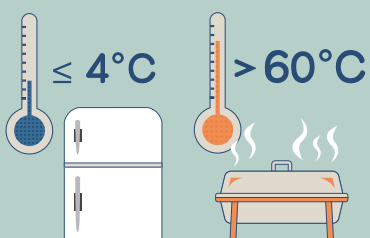
用溫度計安全唔使估！



如無食物溫度計*，應徹底煮熟食物至滾燙，再檢查：

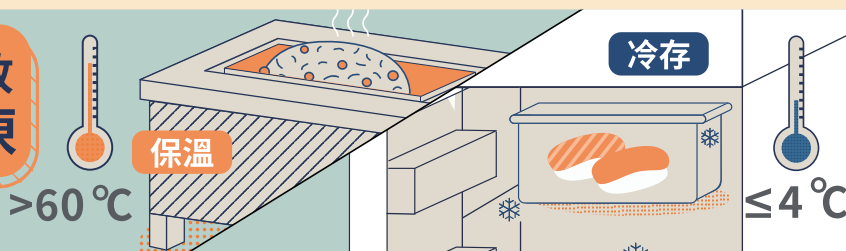
- 肉類家禽** 肉汁清澈，不呈紅色，切開不見血
- 蛋** 蛋黃凝固，非全熟使用經巴士德消毒的蛋
- 蠔及介貝** 在沸水煮至外殼打開，再煮3-5分鐘

* 以上為參考資料，實際情況可受食物份量及烹煮方法等因素影響，使用食物溫度計最可靠。



5 安全溫度
食物存放於安全溫度

煮好的食物要安全存放
熱嘅夠熱 凍嘅夠凍



蛋奶、肉類、海鮮、熟的麵飯尤其小心，不要長時間放室溫！