

製備食物的安全守則

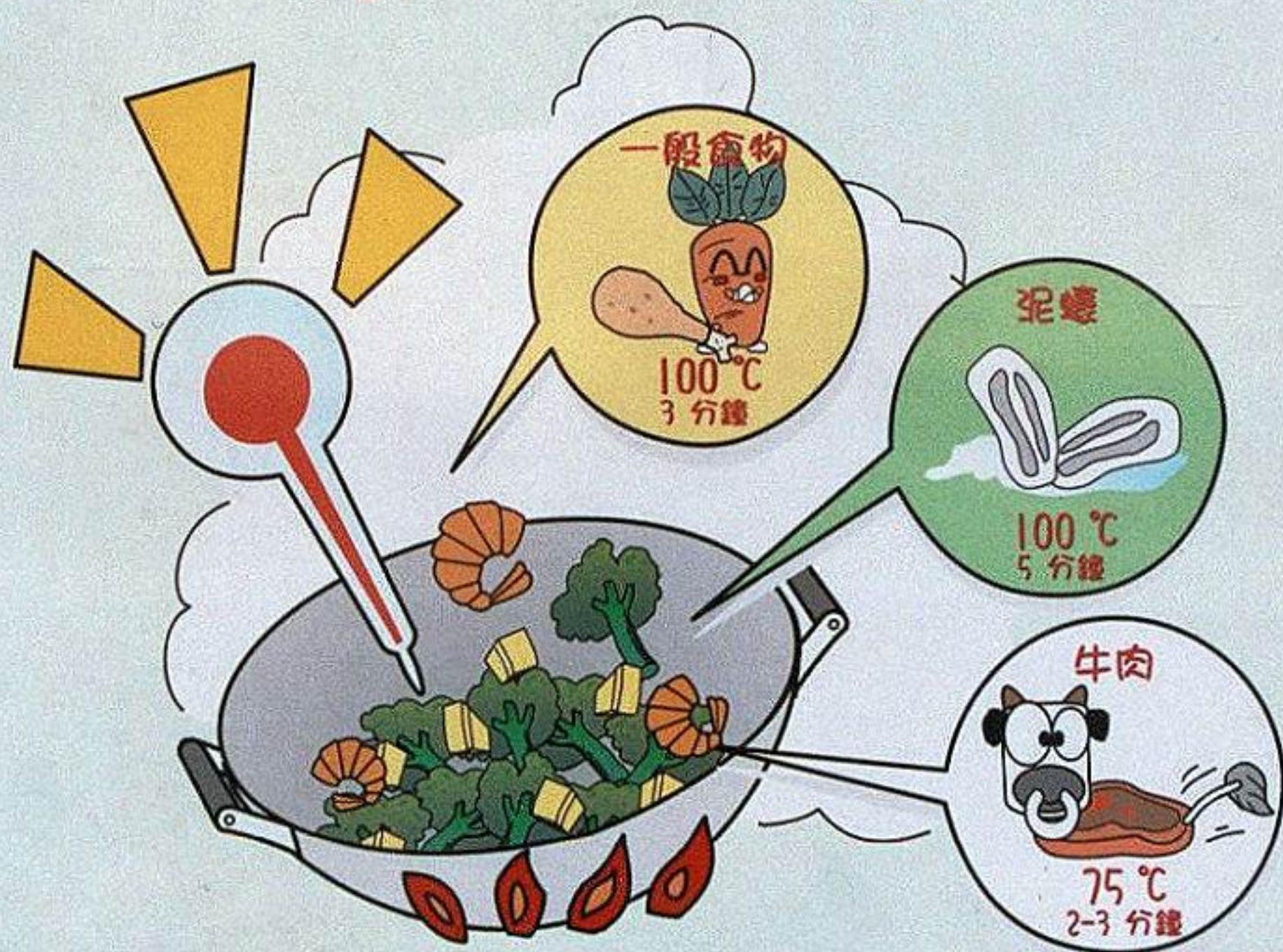
請遵守世界衛生組織建議的十條「金科玉律」

選用

經安全處理的食物



徹底煮熟食物

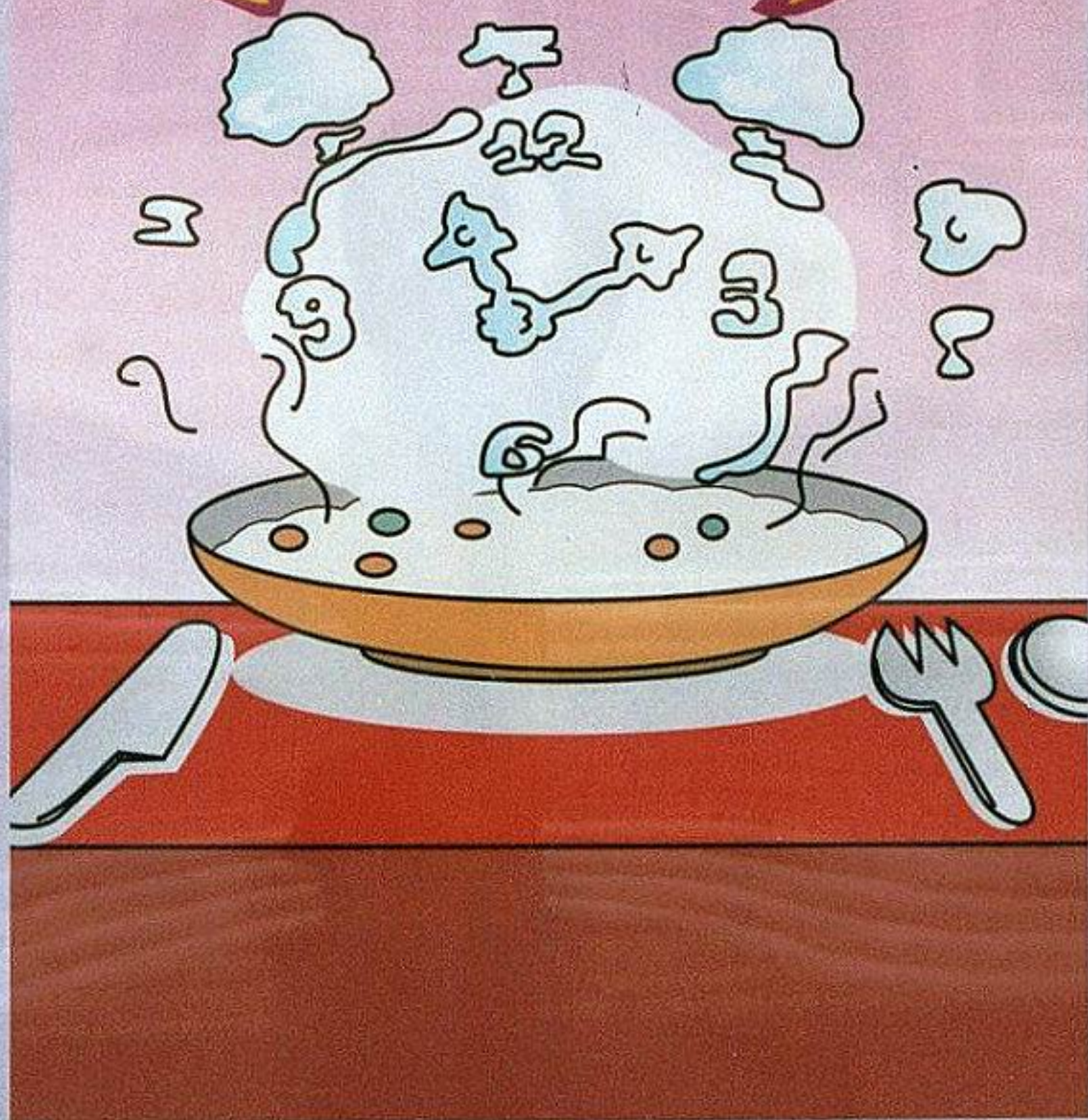


製備食物的安全守則

請遵守世界衛生組織建議的十條「金科玉律」

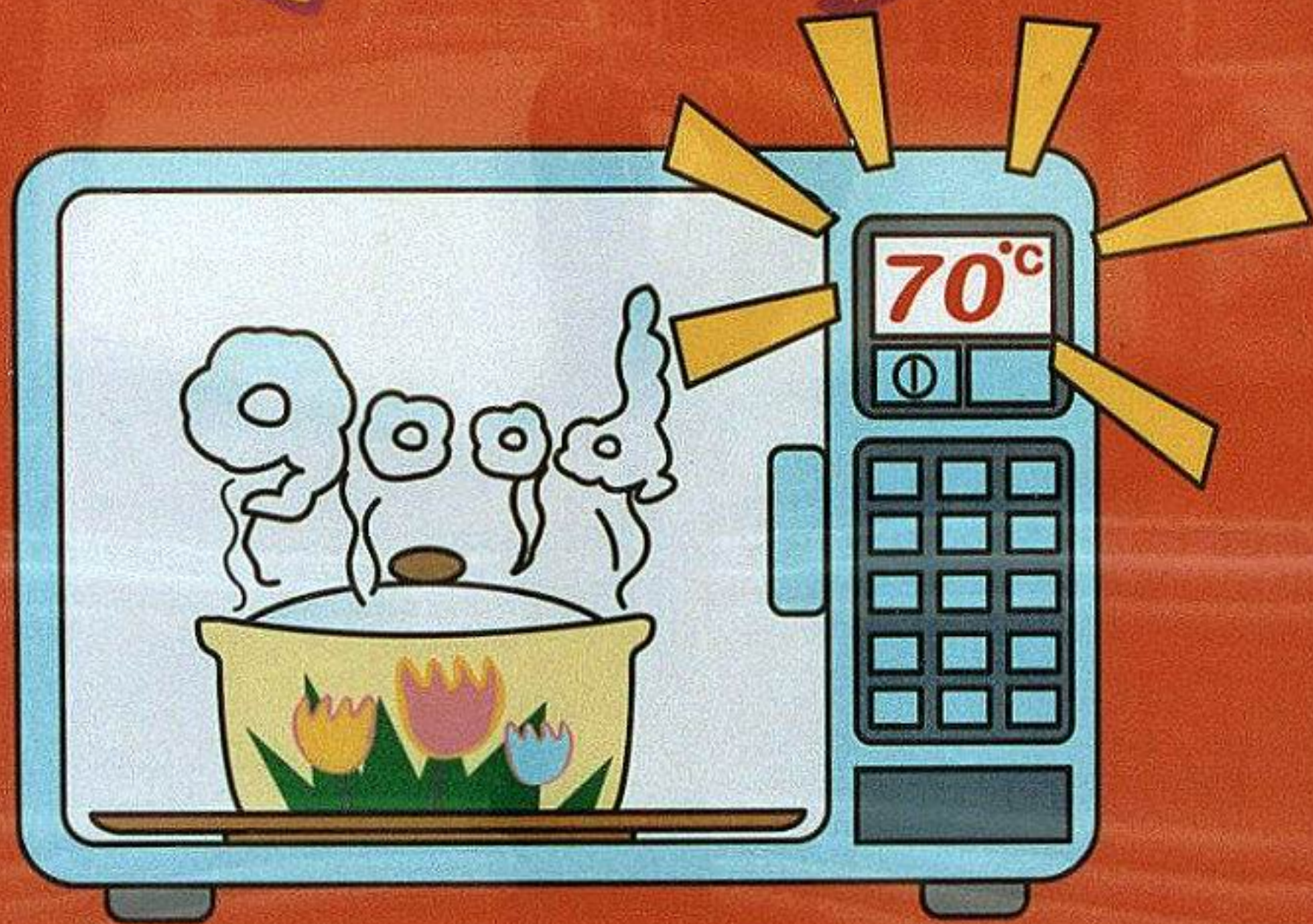
食物

煮熟後要盡快食用。



徹底

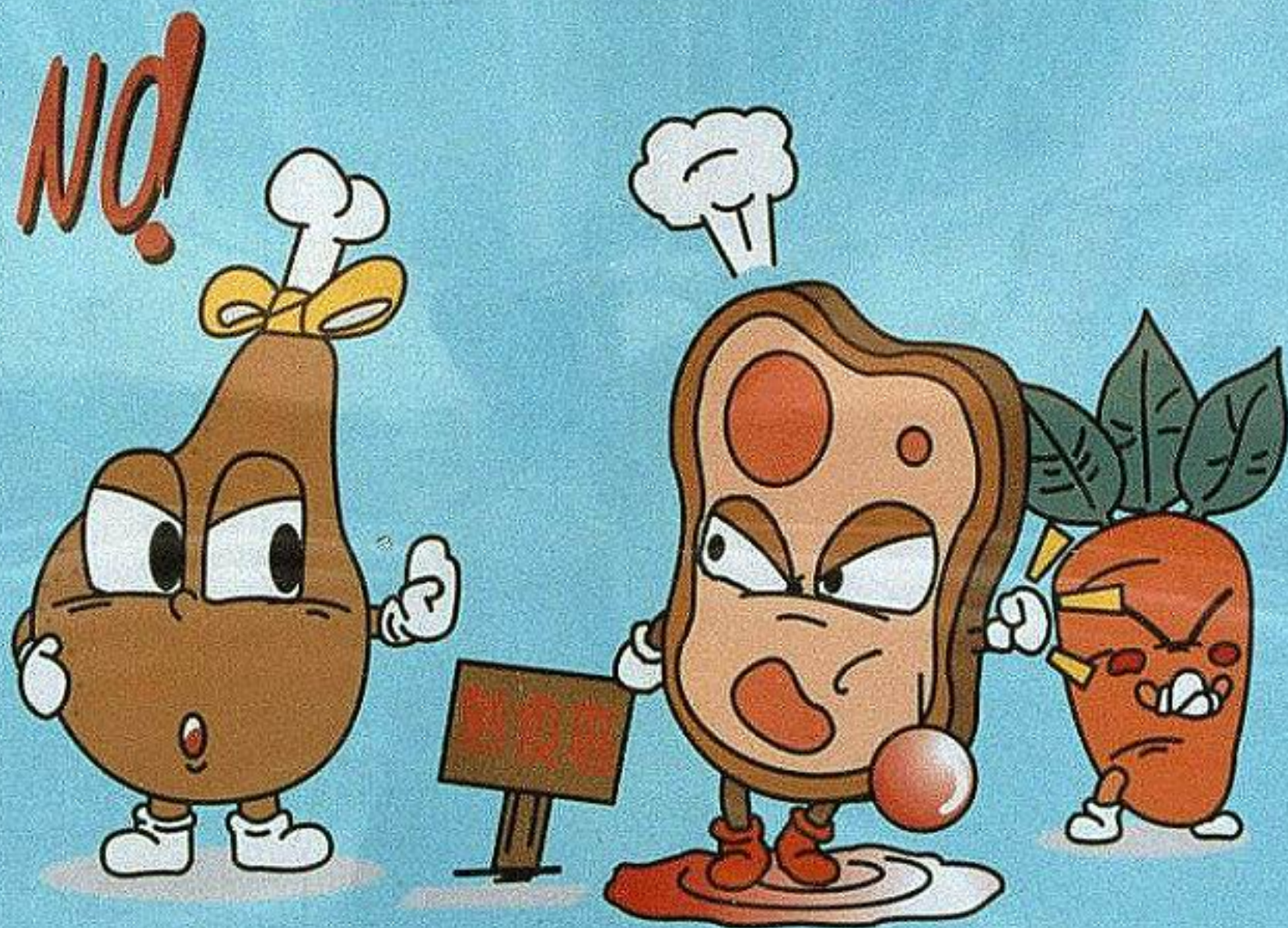
翻熱熟食



翻熱食物時要確保食物的各部份已達至攝氏70度或以上。

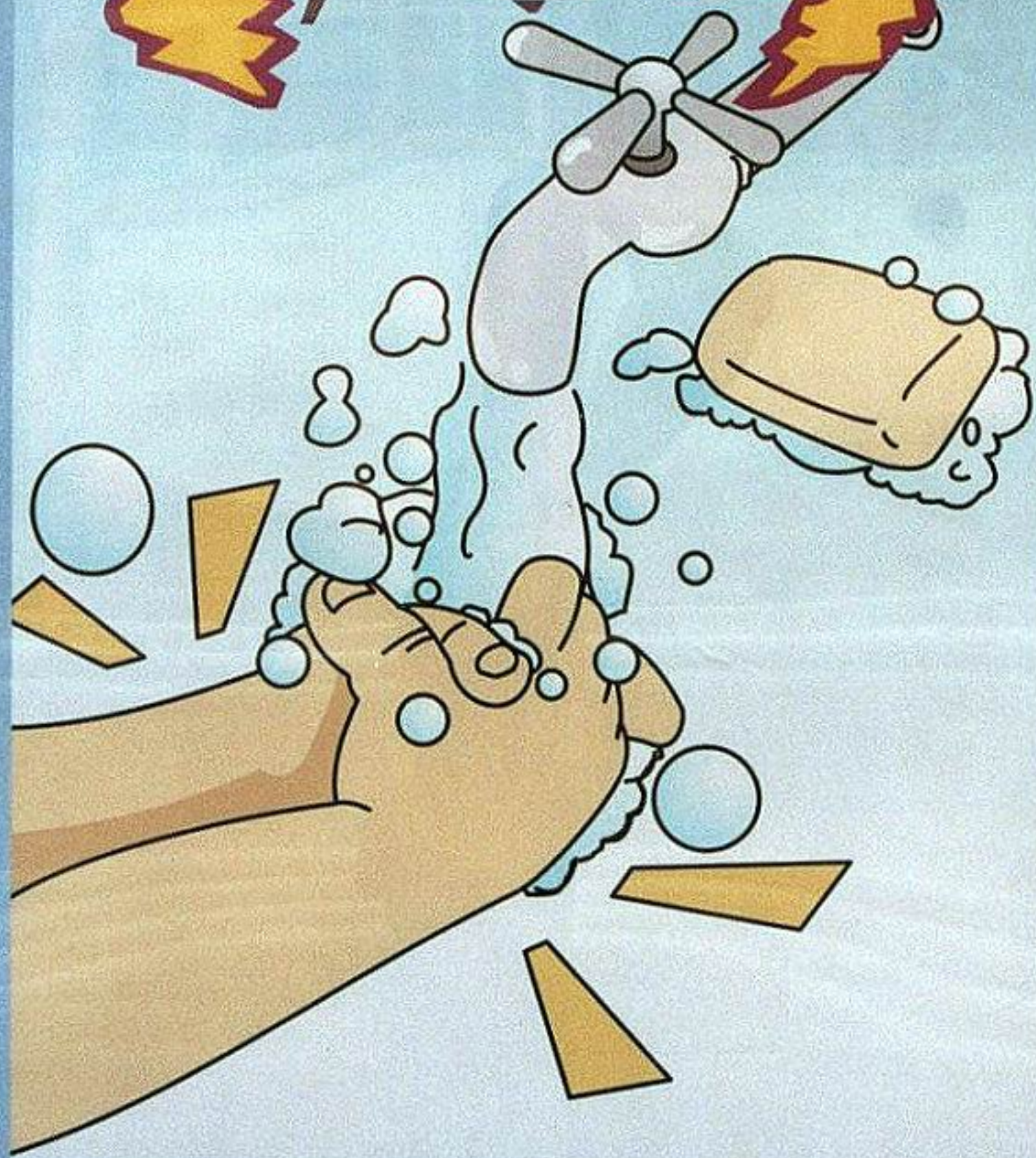
避免

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

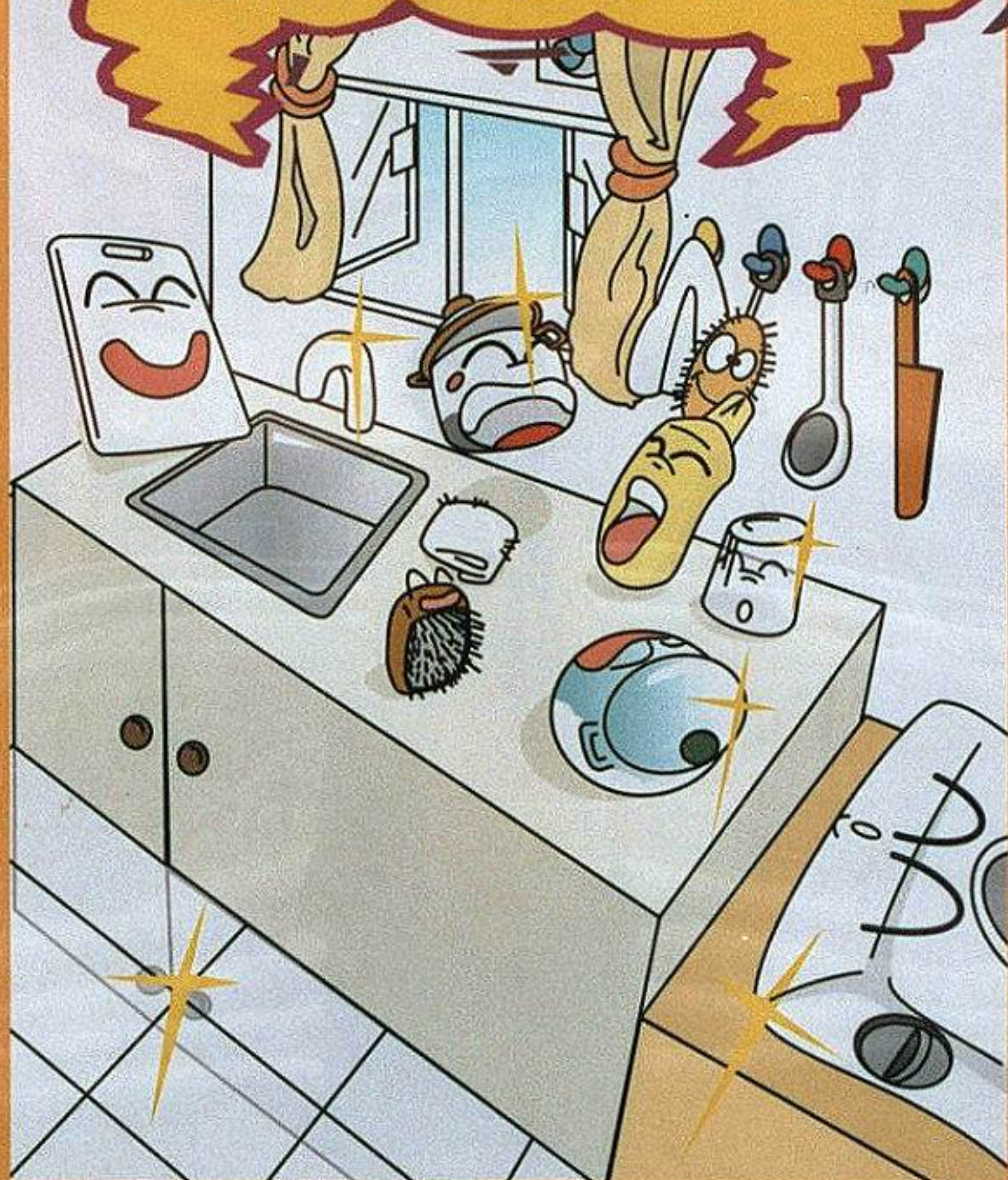


製備食物的安全守則

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

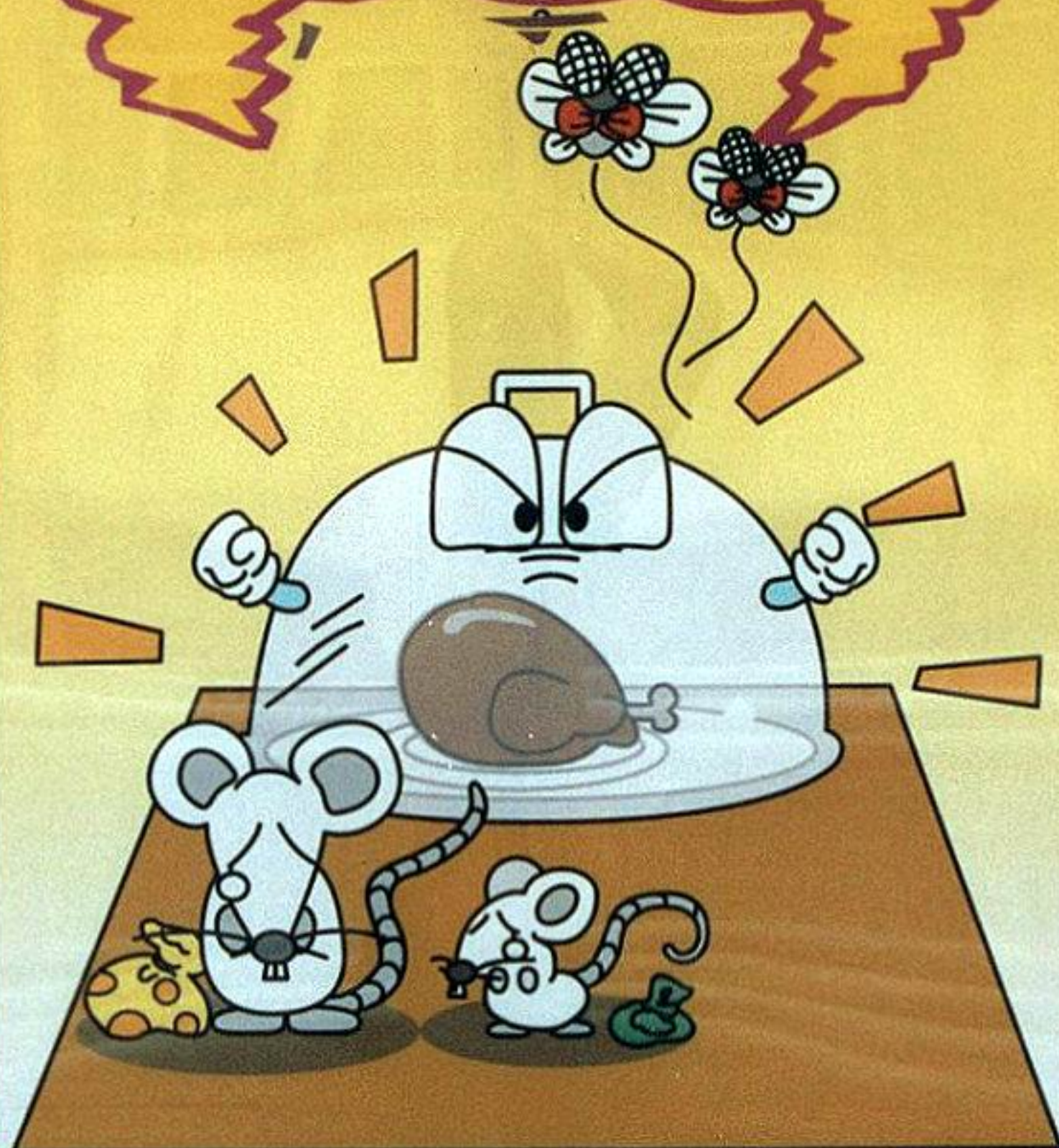


傳達資源小組編製

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

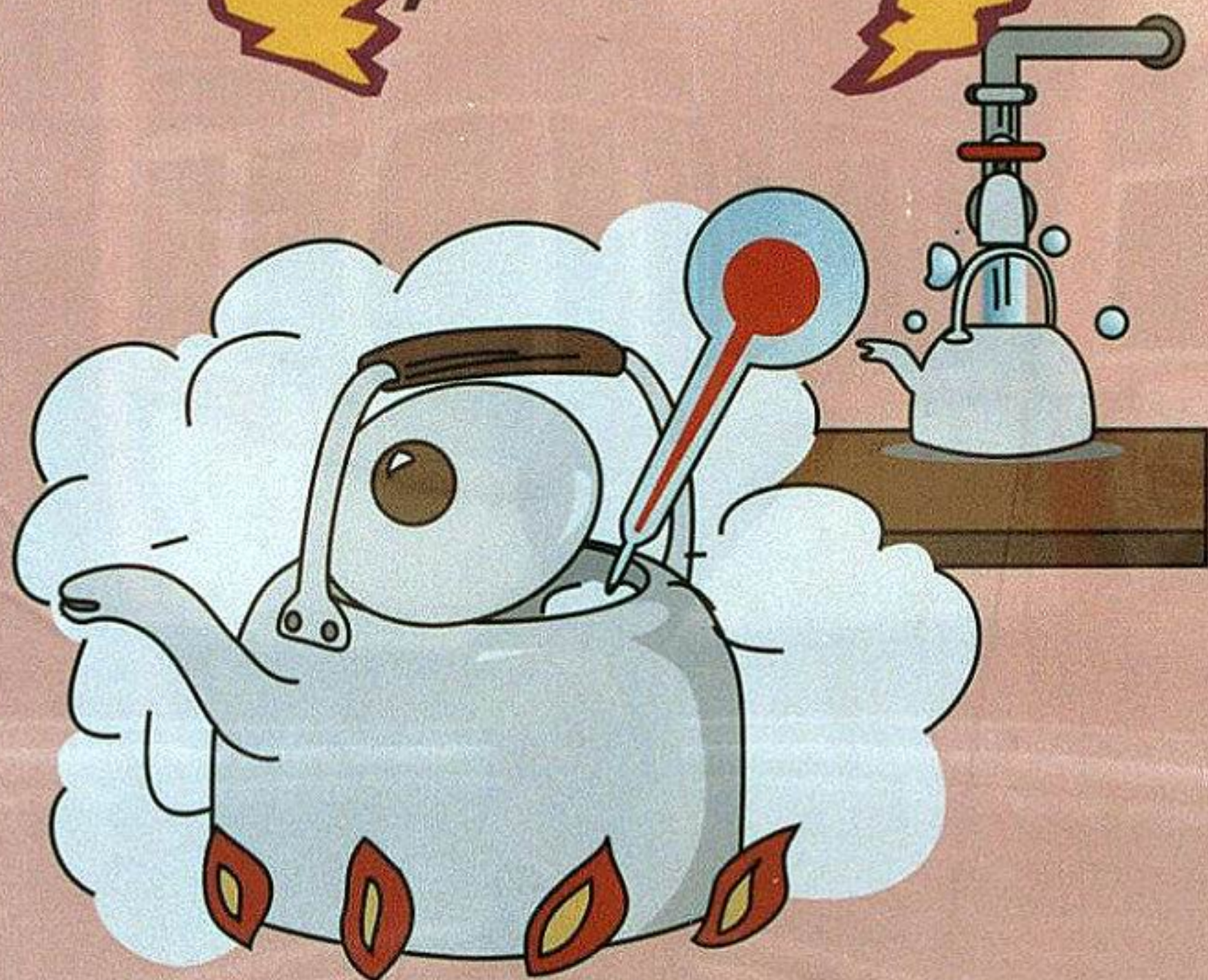


應將食物貯存於密封容器內。

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」

使用安全食水



煮食要用安全的食水；飲用的水必須煮沸。