

食物安全在你手 減低風險可安心

自助餐10大安全貼士



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

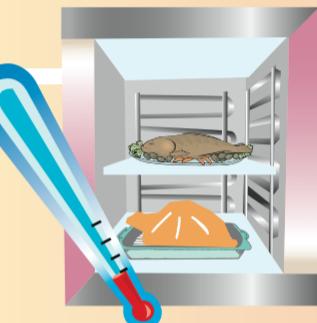
選購食物

- 向信譽良好及認可的供應商購買食物。



配製食物

- 在處理食物的各個步驟，都須遵守衛生守則。



- 適當地貯存已配製好的食物。



- 避免預備過量或過早配製食物。

展示食物

- 冷凍食物 要存放冷凍櫃內或冰面上 (保持在攝氏四度或以下)。



要存放冷凍櫃內或冰面上 (保持在攝氏四度或以下)。

- 热食要存放在加熱器皿上 (保持在攝氏60度以上)。



- 應由專人監察供應自助餐範圍的衛生情況。



- 生熟食物應 妥善分開擺放，及以不同用具來處理。



- 食物應每次以小量展示，當食物被吃光時再加添以縮短展示時間。



- 切勿將已展示過的食物跟新配製的食物混和，以減少交叉污染。