

食物安全在你手 減低風險可安心

# 自助餐10大安全貼士



## 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。

- ▶ 避免預備過量或製食物。

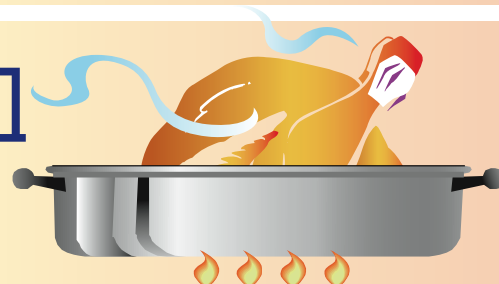


過早配

## 展示食物

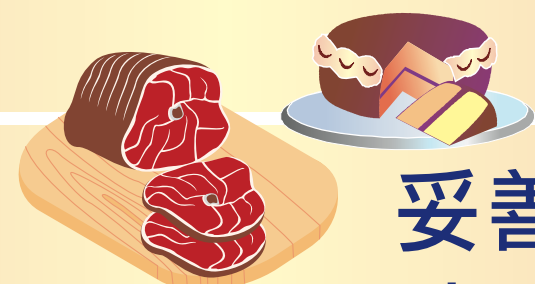
- ▶ 冷凍食物 要存放冷凍櫃內或冰面上（保持在攝氏四度或以下）。

- ▶ 熱食要存放在加熱器皿上（保持在攝氏60度以上）。

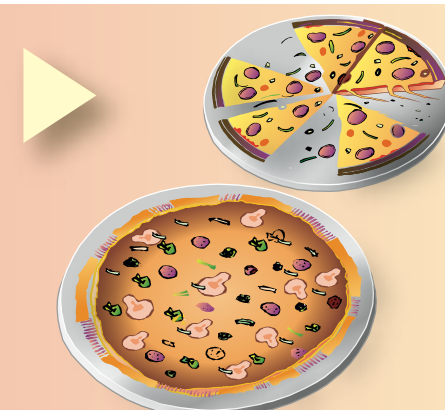


- ▶ 應由專人監察供應自助餐範圍的衛生情況。

- ▶ 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。