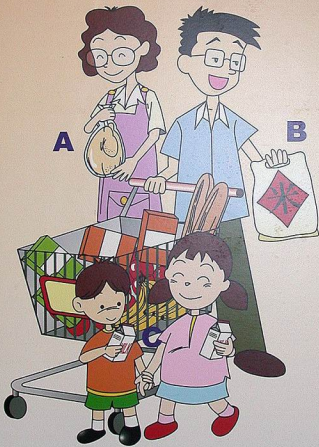




選擇經安全處理的食物



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



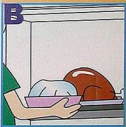
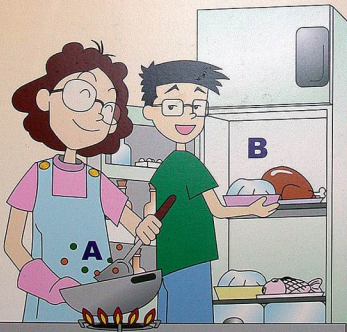
選擇經消毒的牛奶，不
要喝生牛奶



2. 徹底煮熟食物



必須將食物的各部分，包括其中心部分，加熱至攝氏70度或以上，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，使食物中心部分有效加熱至全熟。用微波爐加熱法，亦可使食物於攝氏40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



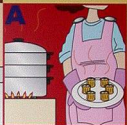
煮熟的食物要趁熱食



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



5. 徹底翻熱已煮熟的食物



適當的溫度，再次的加熱，可以有效地消除病原體。

已經貯存於適宜溫度內，靜地存放，可能導致滋生的病原體。



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



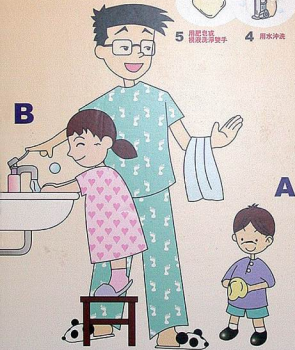
生和熟的食
和刀，例來
和的食，採
用別以避
免交叉污
染



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



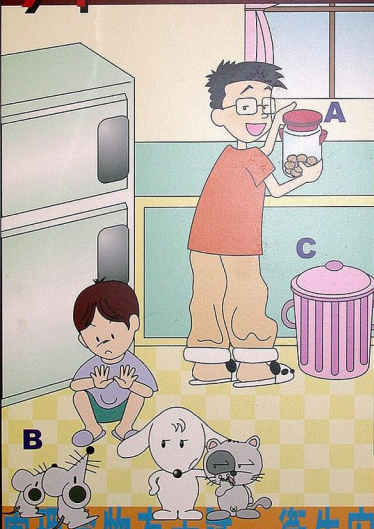
所有食具、廚具、工作
枱及其他表面應保持
清潔、乾燥，因為微
生物容易在潮濕的環
境下滋長。



抹布應經常清洗和更換，
並且在使用前以沸水
或合適的消毒劑消毒。



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在一個桶內，並須每天最少倒一次。

必須每天最少倒一次。

必須每天最少倒一次。

必須每天最少倒一次。



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