

## 常見引致食物中毒的原因

以下是常見引致食物中毒事故的原因。這些原因可歸納為兩大類：

### (一) 食物受病菌污染

1. 食物來源不安全
2. 交叉污染
3. 處理食物的工作人員是腸道傳染病患者或帶菌者

### (二) 病菌在食物中殘存或生長（與時間/溫度控制不當有關）

1. 未有徹底煮熟食物
2. 長時間存放食物在攝氏四度至 63 度間（附錄 1(i) 危險溫度範圍）
3. 冷卻的時間太長
4. 翻熱的溫度不足
5. 烹煮前未有徹底解凍冷藏肉類
6. 過早配製食物及把食物存放在危險溫度範圍內
7. 處理剩餘食物的方法不正確

