

# 食物安全五要點



本文中心：食物處理人員應了解和實踐「食物安全五要點」，並與良好衛生規範結合應用，以確保從採購、貯存、配製、烹煮到運輸和供餐的食物安全。

食物安全五要點主要是由世界衛生組織制定。香港採用的食物安全五要點分別是：

- **精明選擇:** 選擇安全的原材料
- **保持清潔:** 保持雙手及用具清潔
- **生熟分開:** 分開生熟食物
- **煮熟食物:** 徹底煮熟食物
- **安全溫度:** 把食物存放於安全溫度

