

夏季食安五撇步!

聰明防護不中招

1



注意食材完整包覆
貯存食品時注意完整包覆食材防蟲防塵。

2



注意食材保存溫度
冷藏0~7°C，冷凍-18°C以下，熱藏溫度應高於60°C；製備菜餚，室溫下不存放2小時以上。

3



避免交叉污染
處理生熟食使用不同器具並分開收納。

4




IMAP食聯經網路地圖
讓你吃得安心又放心!

選購食品應注意事項
選擇優良信譽商家，注意製備過程保持清潔。

5



勿生飲生食
應澈底加熱，食用熟食，避免生食或生飲。



臺北市政府衛生局 關心您



臺北市民當家熱線

廣告