

食安五要二不

遠離食品中毒



1

調理食品前後都需澈底洗淨雙手，若有傷口要包紮。

2

食材要新鮮，過期變質都別吃！水要煮沸或用乾淨自來水。



3

生熟食之刀具、砧板分開用！冰箱生食放下層，熟食放上層。



4

食品中心加熱超過 70°C 才安全！加熱過的食物應盡速食用。



5

冷藏 < 7°C，冷凍 < -18°C。即食食品不宜在室溫下放置過久。



避免直接飲用山泉水



不食用不明的動植物

