預防食品中毒 五要二不

五要「洗鮮分熱存，要落實」，

二不「山泉與動植，不採食」原則

1.調理食品時，要「洗」淨雙手、有傷口要包紮。

2.注意食材新「鮮」度、不過量採買。

3.製備餐點時生熟食要「分」開處理。

4.要澈底加「熱」到中心溫度 70°C 以上。

5. 不管是在家未食用完的菜餚，或打包外帶餐點，都要儘速冷藏保「存」在 7°C 以下，並記得充分復熱後再享用哦！

6.出外郊遊踏青時，也要記得不飲用「山泉」水，且不食用不明的「動植」物，才能開心出門、安心飲食、平安回家。

資料來源：食品藥物管理署