預防食品中毒五要

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.調整理型食产品型時产,要公「洗工」淨型雙星手引、有工傷是口氧要立包沒紮了。
- 2.注意一食产材系新、「鮮、」度、不必過炎量系採系買品。
- 3.製业備な餐業點型時产生型熟型食产要量「分長」開業處業理型。
- 4.要 家 澈 ఓ 底 ½ 加 ½ 「 熱 點 」 到 ¾ 中 类 心 ై 温 ¾ 度 ¾ 70 ° C 以 ~ 上 ¾ 。
- 5. 不灸管炎是产在紧索节未於食产用公完於的含菜系餚之,或灸打灸包含外条带条餐等點殼,都沒要云儘炎速於冷忽藏之保盈「存灸」在影 7°C以一下壳, 並是記些得象充盈分忘復至熱影後云再於享売用出哦で!
- 6.出《外系郊景遊录踏节青云時》,也重要云記上得象不及飲品用出「山景泉泉」水影,且最不及食产用出不及明显的象「動器植业」物》,才紊能是開系心景出及門思、安《心景飲云食》、平瓷安》回答家景。



資料來源:食品藥物管理署