

大顯身手 100

●是非題 (對的打○, 錯的打X)

- () 1. 手如果不骯髒, 製作餐點前不洗手也沒關係。
- () 2. 天氣很熱, 所以生的海鮮不加熱食用也沒關係。
- () 3. 東西製作完後, 要馬上食用, 不能在室溫下放太久。
- () 4. 訂購餐點時只要找好吃的就好, 製作環境骯髒也沒關係。
- () 5. 有嘔吐、拉肚子要去醫院看醫生並在家休息, 不幫忙大家打菜。

預防食品中毒5要原則



1. 要洗手

調理時手部要清潔, 傷口要包紮



2. 要新鮮

食材要新鮮, 用水要衛生



3. 要生熟食分開

生熟食器具應分開, 避免交叉污染



4. 要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C



5. 要注意保存溫度

保存低於7°C, 室溫下不能放太久



衛生福利部食品藥物管理署
115-61台北市南港區昆陽街161-2號
電話: (02) 2787-8000
諮詢服務專線: (02) 2787-8200

預防食品中毒 大作戰

