

預防食品中毒 **五要** 原則

鮮淨冷熱生熟分

飲食安全又衛生

要生熟
食分開

要澈底
加熱

要新鮮

要低溫
保存

要洗手

● 要洗手

調理時，手部要清潔，
傷口要包紮。



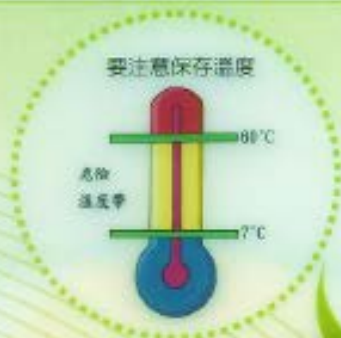
● 要新鮮

食材要新鮮，用水要
衛生。



● 要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下
不宜久置。



五要原則

● 要徹底加熱



● 要徹底加熱

食品中心溫度應超
過70°C

● 要生熟食分開



● 要生熟食分開

生熟食器具應分開，
避免交互污染。



高雄醫學大學 衛生保健組

關心您的健康