

# 預防 食品中毒

## 五要原則

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

生熟食分開

生熟食器具  
應分開，避  
免交叉污染

要

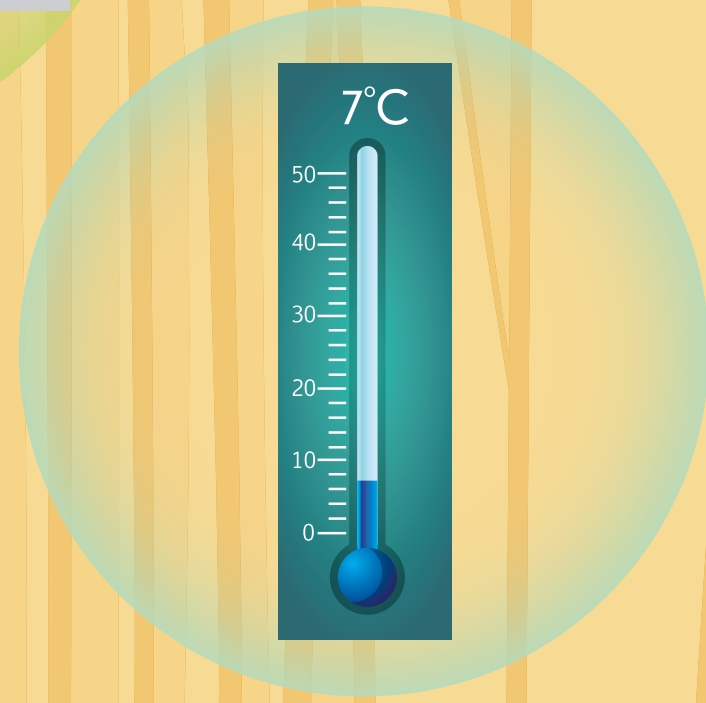
澈底加熱

食品中心  
溫度應超  
過70°C

要

注意保存溫度

保存低於  
7°C，室溫  
下不宜久置



FDA

食品藥物管理署

Food and Drug Administration 廣告