

# 餐飲衛生教育

外食 ⚠️  
安全守則

- 避免生食、冷食
- 避免路邊攤飲食
- 不吃來路不明食物

- 四周環境清潔乾淨
- 餐具清潔無裂縫
- 選擇溫度足夠的熱食

- 工作場所水源充足
- 工作人員衛生習慣良好

## 認識風險

**五要原則**

要洗手、要新鮮

要生熟食分開、要徹底加熱、要低溫保存

## 吃出安全

