

安全飲食 操之在我

食品選購的訣竅

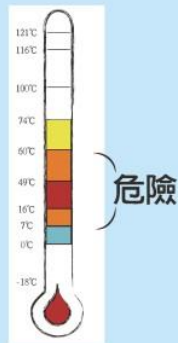
第一步:環境與人員

- 檢視環境與無病媒痕跡
- 工作人員衛生習慣良好



第二步:看冰箱溫度

- 冷凍: -18°C 以下
- 冷藏: 7°C 以下, 凍結點以上



第三步:聞食物味道

- 味道是否正常無異味

第四步:官能性檢查

- 包裝是否完整不變形
- 尚在安全食用期限內
- 無不明沉澱或外觀異常



第五步:標示完整性

- 包裝性食品應標示完整:品名、內容量、成份、製造商或進口商基本資料、有效日期、營養標示



1919 食安專線

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

互作場所水源充足
互作人員衛生習慣良好

五要原則

- I. 要洗手
- II. 要新鮮
- III. 要生熟食分開
- IV. 要徹底加熱
- V. 要低溫保存

