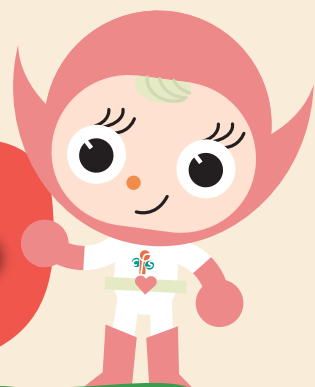


食安5要點 你做足未?



煮熟食物

使用**溫度計**檢查食物時，應確保食物中心溫度達至最少75°C，使用後必須清潔。



生熟分開



使用**不同用具**分開處理生食物和熟食或即食食物。

精明選擇

選購**新鮮及衛生**的食物，選購食物時，**閱讀營養標籤**以選擇少鹽少糖的食品。



安全溫度

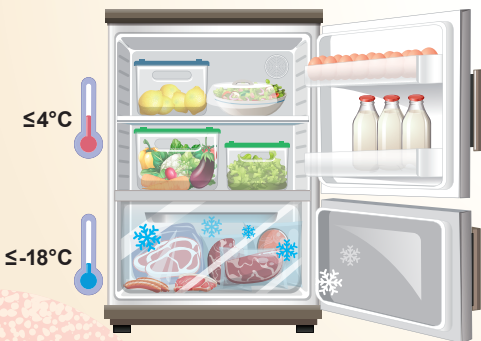
熟食及易壞的食物須於**2小時內**放進雪櫃內。

冷凍/冷存食物：放在4°C或以下

冷藏食物：放在-18°C或以下

熱存食物：放在60°C以上

雪櫃內不應放置過多食物



保持清潔

用**洗手液**徹底洗手**20秒**，

以下情況應要洗手：

- 享用午膳前
- 如廁後
- 咳嗽、打噴嚏或擤鼻子後
- 處理其他物品如書簿或金錢後

進食前，確保餐具已**清潔及消毒**



生或未煮熟的食物可能帶有「**超級細菌**」，這些微生物具有**抗菌素耐藥性**的能力。**徹底煮熟食物**能殺死「**超級細菌**」，保障學童的健康。



校園食安心
SAFE FOOD AT SCHOOL



cfs.gov.hk/school



cfs.hk



食物環境衛生署食物安全中心出版
政府物流服務署印(06/2024)