

1 要洗手

製作餐點前，要以肥皂徹底洗淨雙手。



如何預防食品中毒？

2 要加熱

好香嘍！



餐點一定要充分加熱才能食用。

3 要儘速食用

好吃！

餐點要儘速食用完畢！



4 不訂購校外食，或找優良業者

學校不訂購外食囉！

在校期間儘量不訂購外食，若要訂購一定要找優良的業者。



謝謝！

取好餐的同學們，要儘快食用囉！

5 生病儘速就醫

若有腸胃不舒服症狀，不能執行打菜工作，應至醫院就醫治療！

肚子好痛阿！

趕緊去看醫生，並且回家休息！



答案：1. 1X 2X 3O
1X 5O

大顯身手 100

●是非題 (對的打○, 錯的打×)

- () 1. 手如果不骯髒，製作餐點前不洗手也沒關係。
- () 2. 天氣很熱，所以生的海鮮不加熱食用也沒關係。
- () 3. 東西製作完後，要馬上食用，不能在室溫下放太久。
- () 4. 訂購餐點時只要找好吃的就好，製作環境骯髒也沒關係。
- () 5. 有嘔吐、拉肚子要去醫院看醫生並在回家休息，不幫忙大家打菜。



預防食品中毒5要原則



1. 要洗手

調理時手部要清潔，傷口要包紮。



2. 要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生。



3. 要生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染。



4. 要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C。



5. 要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不能放太久。



衛生福利部食品藥物管理署

115-61台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02)2787-8000

諮詢服務專線：(02)2787-8200

預防食品中毒 大作戰

