

食物安全五要点



本文中心：食物处理人员应了解和实践「食物安全五要点」，并与良好卫生规范结合应用，以确保从采购、贮存、配制、烹煮到运输和供餐的食物安全。

食物安全五要点主要是由世界卫生组织制定。香港采用的食物安全五要点分别是：

- **精明选择**: 选择安全的原材料
- **保持清洁**: 保持双手及用具清洁
- **生熟分开**: 分开生熟食物
- **煮熟食物**: 彻底煮熟食物
- **安全温度**: 把食物存放于安全温度

