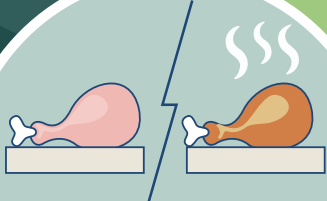


廚世界返晒嚟 為復常作準備！

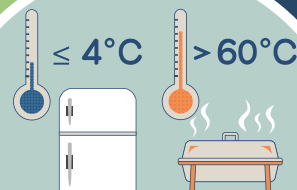
食安五要點你做足未？



1 精明選擇
選擇安全的
原材料



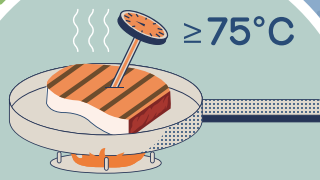
3 生熟分開
分開生熟食物



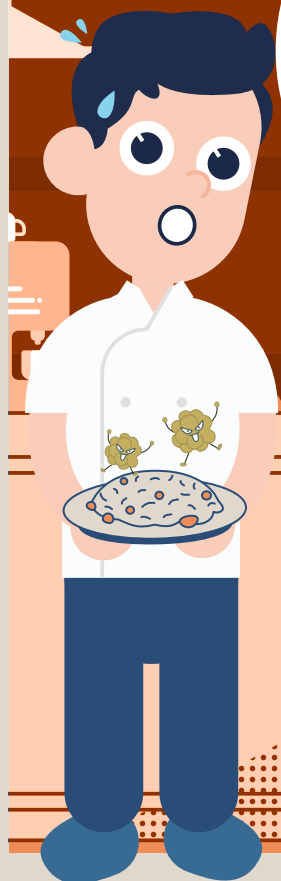
5 安全溫度
食物存放於
安全溫度



2 保持清潔
保持雙手及
用具清潔



4 煮熟食物
徹底煮熟食物



 食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

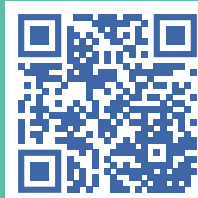
 食物安全中心
Centre for Food Safety

食肆衛生欠佳，不僅有損口碑聲譽，還可能成為食物中毒的溫床，危害消費者。食物安全中心透過持續「安樂查飯」活動，推廣「食物安全五要點」與「良好衛生規範」(GHP)，協助食物業經營者有效確保食物安全，保障消費者健康。

cfs.gov.hk/safekitchen



cfs.hk



預防食物中毒 五要點要留意!



隨着防疫措施放寬，食肆恢復堂食，大量食物處理人員亦重投飲食業市場。為此，食物安全中心特意提醒食物業界，提高對食物安全的關注，做好「**食物安全五要點**」以預防食物中毒病。業界應讓食物處理人員，無論是全職、兼職或臨時員工，均應按其從事的工作提供相應程度的食物衛生培訓。

細菌與病毒是本港與食肆及食物業有關的食源性疾病個案最常見的成因。遵循「食物安全五要點」可以降低食物中毒和「超級細菌」的風險：

五要點	建議	重要性
精明選擇	<ul style="list-style-type: none">● 從合法及可靠的供應商採購食物和食物配料，切勿從非法或可疑的來源採購食物	<ul style="list-style-type: none">● 確保食物來源安全
保持清潔	<ul style="list-style-type: none">● 清洗蔬果才進食	<ul style="list-style-type: none">● 水洗可去除部分食物表面的致病菌
	<ul style="list-style-type: none">● 處理食物前清潔雙手和食物準備區	<ul style="list-style-type: none">● 防止熟食或即食食物受致病菌污染
生熟分開	<ul style="list-style-type: none">● 將熟食或即食食物與生的食物分開及存放● 用不同工具分開處理熟食或即食食物和生食	<ul style="list-style-type: none">● 防止熟食或即食食物受到生食的致病菌交叉污染
徹底煮熟	<ul style="list-style-type: none">● 上菜前徹底煮熟食物(食物核心溫度攝氏75度或以上)	<ul style="list-style-type: none">● 烹調可有效殺死食物中的致病菌
安全溫度	<ul style="list-style-type: none">● 如不立即食用，應將凍食保持在攝氏4度或以下，熱食則保持在攝氏60度以上	<ul style="list-style-type: none">● 安全溫度可避免食物滋生細菌

此外，食物處理人員如有嘔吐和腹瀉，應避免準備食物。

溫故知新好重要!

「良好衛生規範」(GHP)為「五要點」的延伸，範疇推展至個人衛生、環境衛生與食物衛生。除了要防止生產食品時出現污染物及設有良好的生產設備外，也應做好以下六方面：個人衛生、環境衛生、運作監控、產品資訊、食物運送及持續培訓。GHP是食肆確保食物安全的「基本功」，實施GHP既能提高營運成效，又可保障消費者健康。有關資訊可留意「安樂查飯」的專題網頁 cfs.gov.hk/safekitchen。



安樂查飯
SAFE KITCHEN