

預防食品中毒「五要二不」原則



預防食品中毒五要一不原則

《五要》
洗鮮分熱存
要落實



要洗手



要新鮮



要生熟食分開



要澈底加熱



要注意保存溫度

《二不》
山泉與動植
不採食



不飲用山泉水



不食用不明動植物