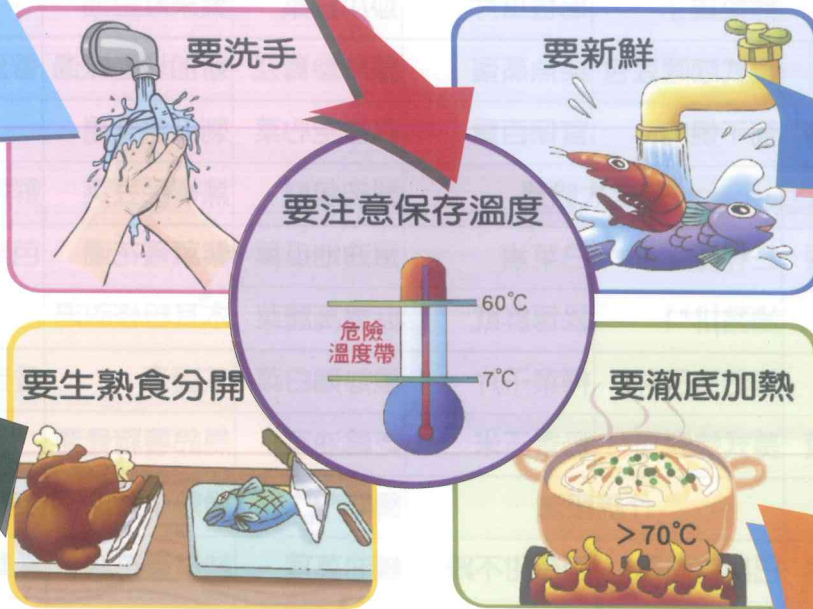


夏日預防食品中毒

防
毒
五
箭

招
招
保
命

炎熱的夏日來囉，酷熱的季節最容易發生食物上的問題~
飲食上要特別注意衛生安全，為維護健康，來看一看應該如何預防呢



1. 要洗手：調理時手部要清潔，傷口要包紮。如廁後、用餐前、接觸食物前，一定要將手部以洗手乳清洗乾淨。傷口容易滋長金黃色葡萄球菌，該菌為食物中毒菌之一，如手部有受傷一定要將傷口包紮。



2. 要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。新鮮度低的食材中病原菌數高，容易造成危害。尤其不新鮮的魚貝類、海鮮因組織胺含量過高容易引發過敏。生水中含有大量的生菌、病原菌，飲用時要煮沸後再喝。也要避免取用不明之山泉水...



3. 要生熟食分開：生熟食器具應分開，避免交互污染。生食食材含有大量病原菌，生食與熟食器具分開使用避免交叉汙染。尤其海鮮水產類食物中含有大量腸炎弧菌，容易因刀、砧板、容器生熟未區分導致交叉汙染引起中毒發生。



4. 要徹底加熱：食品中心溫度應超過70度C。所有食物皆要加熱煮熟。煮熟後食物也應在4小時內食用完畢，如不食用時應保存於冰箱冷藏或60°C以上的保溫設備中。



5. 要低溫保存：保存低於7度C，室溫下不宜久置。



立緯食品有限公司專業且實在地提供安全衛生及美好的食物

營養常識徵答

- 一. 海產類食物引起食物中毒是因含有什麼病菌?
1. 腸炎弧菌 2. 肉毒桿菌
二. 食物加熱溫度應超過多少?
1. 70°C 2. 56°C

1 →
2 →

有獎徵答： _____年_____班 座號_____ 姓名_____

請於每月15日繳回2樓學務處

