

# 食物安全提示

## #1

### 使用消毒劑



#### 為什麼?

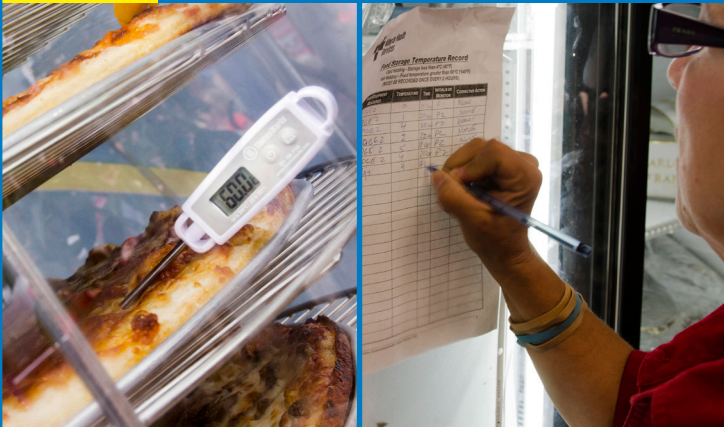
- 殺死表面的細菌
- 減少食物污染

#### 怎樣做?

- 混合和使用消毒劑  
(消毒劑: 1公升水加入半茶匙漂白水)
- 使用化學測試紙條
- 清潔布放入消毒劑或清潔然後風乾

## #2

### 控制溫度



#### 為什麼?

- 防止細菌在食物生長
- 減低食物中毒的風險

#### 怎樣做?

- 保持熱的食物熱(攝氏60度或以上)
- 保持凍的食物凍(攝氏4度或以下)
- 每四個小時檢查並記錄溫度

## #3

### 洗手



#### 為什麼?

- 手是細菌的來源
- 不正確的洗手方法=食物中毒

#### 怎樣做?

- 提供洗手液和抹手紙
- 使用暖水和洗手液
- 用泡沫搓手20秒, 沖洗然後抹乾