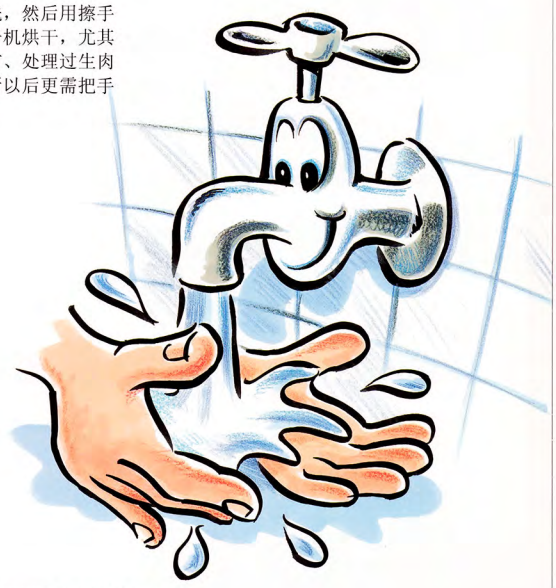
为了大家的健康

勤 洗 手

用肥皂和温水冲洗，然后用擦手纸巾擦干或用烘干机烘干，尤其是在配制食物之前、处理过生肉之后、或上过厕所以后更需把手洗干净。



Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 15

避免交叉感染

确保由食品传播的病菌没有机会从生的食品转移到已经煮熟的食品，或从你的身体转移到已经配制好备人食用的食品中。

- 确保生肉，尤其是鸡鸭类禽肉，不会与熟食或已配制好备人食用的食品发生接触。
- 切过生肉的砧板必须经过认真清洗和消毒后才能用于处理熟食，如有专用砧板更为理想。
- 在切实可行的情况下，凡配制好备人食用的食品，应用夹具或勺子拿取，避免用手直接触摸。
- 储藏鸡鸭类禽肉于雪柜时，应注意妥善包装，以免肉汁滴漏或触及其它新鲜食品。

Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 6

有病或生病时应该告诉我们

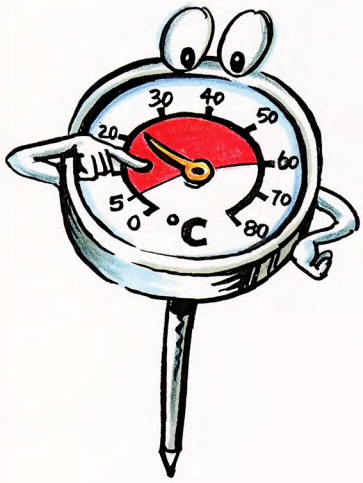
很多食物中毒事件是由于处理食品的人有病或生病后仍继续接触食品而造成的。

如果你知道你因进食不慎而染上病菌，或因食物传播的细菌而患病或有患病症状，尤其是有呕吐或腹泻症状的情况下：

- 你必须告诉你的工头；
- 你不能再触摸食物；
- 如果这是因工伤而特别为你安排的轻活，你必须采取一切实际可行的措施，避免食物受到污染。

Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 14

注意“危险区”



冷食应保持在摄氏 5 度或 5 度以下

热食应保持在摄氏 60 度或 60 度以上

就食品而言，摄氏 5 度至 60 度叫做“危险区”，导致食物中毒的细菌会在这一温度范畴内滋长。因此，食品如能保持在这一范畴之外，将有助于延迟或避免细菌的生长。

Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 6

FOOD SAFETY

For goodness sake

Government of South Australia