

# 大顯身手 100

●是非題 (對的打○, 錯的打×)

- ( ) 1. 手如果不骯髒, 製作餐點前不洗手也沒關係。
- ( ) 2. 天氣很熱, 所以生的海鮮不加熱食用也沒關係。
- ( ) 3. 東西製作完後, 要馬上食用, 不能在室溫下放太久。
- ( ) 4. 訂購餐點時只要找好吃的就好, 製作環境骯髒也沒關係。
- ( ) 5. 有嘔吐、拉肚子要去醫院看醫生並在家休息, 不幫忙大家打菜。

## 預防食品中毒5要原則



### 1. 要洗手

調理時手部要清潔, 傷口要包紮



### 2. 要新鮮

食材要新鮮, 用水要衛生



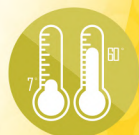
### 3. 要生熟食分開

生熟食器具應分開, 避免交叉污染



### 4. 要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C



### 5. 要注意保存溫度

保存低於7°C, 室溫下不能放太久



衛生福利部食品藥物管理署  
 115-61台北市南港區昆陽街161-2號  
 電話：(02)2787-8000  
 諮詢服務專線：(02)2787-8200

# 預防食品中毒 大作戰



# 1 要洗手

製作餐點前，要以肥皂徹底洗淨雙手。



## 如何預防食品中毒?

# 2 要加熱

好香喔

餐點一定要充分加熱才能食用。



# 3 要儘速食用

餐點要儘速食用完畢!



# 4 不訂購外食或找優良業者

在校期間儘量不訂購外食，若要訂購一定要找優良的業者。

學校不訂購外食喔!



# 5 生病儘速就醫

若有腸胃不舒服症狀，不能執行打菜工作，應至醫院就醫治療!

肚子好痛阿

趕緊去看醫生，並且回家休息!



答案：  
1.X 2.X 3.O  
4.X 5.O