

1 要(勤)洗手
調理時手部要清潔，傷口要包紮戴手套再接觸食品。

2 要新鮮
食材要新鮮，用水要衛生。

3 要分開生熟食
生熟食器具應分開，避免交互污染。

4 要加熱(煮熟)
食品中心溫度應超過70度，並用公筷母匙。

病毒性腸胃炎&食品中毒

OUT攻略

5 要注意保存溫度
7°C
保存低於7度，室溫不宜久置。

6 要環境清消
每日用 1,000PPM 含氯漂白水消毒，清潔用品分區使用。

7 要休息
生病在家休息，無症狀48小時才可上班。

8 要戴口罩
接觸食物工作者要戴口罩



高雄市政府衛生局
雄健康
官方臉書粉絲專頁



高雄市政府衛生局 關心您

〈廣告〉