

大埔崇德黃建常紀念學校
世界衛生組織訂立的妥善處理食物準則

- 1) 確保飲食衛生，揀選已處理的食物。
- 2) 徹底煮熟食物。
- 3) 煮熟食物後要盡快進食。
- 4) 小心貯存熟食。
- 5) 徹底重新加熱經過貯存的熟食。
- 6) 生和熟的食物要分開處理。
- 7) 經常洗手。
- 8) 保持廚房清潔。
- 9) 防止蟲鼠及其他動物接觸食物。
- 10) 飲用安全的食水。