

做好食肆衛生管理 築牢食安防線要點

食品貯存防堆積



- ▶ 食品應妥善存放，乾貨、五穀雜糧、調味料等，以玻璃容器密封為佳



- ▶ 避免使用紙箱、塑膠袋等易撕材料包裝貯存，避免蟲鼠咬破



- ▶ 離地擺放，定期檢查存放區域



- ▶ 避免大量積存食材

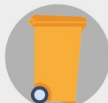
食品處理保衛生



- ▶ 生熟食品分開處理，避免交叉污染



- ▶ 處理烹煮後立刻清理使用區域



- ▶ 使用帶蓋垃圾桶，定時清理並每日清潔垃圾桶

個人、環境衛生



- ▶ 處理食品前後、接觸垃圾後、如廁後正確洗手



- ▶ 封堵牆面、地面、門窗縫隙



- ▶ 每日下班前徹底清潔廚房區域

員工培訓

食品業界及相關從業員可報讀

「食品安全與環境衛生業界培訓課程」

瞭解更多食安衛生管理及防治蟲鼠方法

