



減少因食物引發病的風險因素

1. 不良的個人衛生習慣

- 不正確的洗手方式和/或沒有及時洗手
- 直接用手接觸即食食物
- 餐飲相關員工在帶有症狀的生病時期持續工作。比如嘔吐、拉肚子、喉嚨痛且發燒、黃疸、外露受感染的傷口或膿瘡

2. 來源不安全的食物

- 接收來源未經認可的食物和/或在未受允許的位置備料
- 收到摻雜食品

3. 不適當的烹調溫度 / 方法

- 烹調
- 重新加熱
- 冷凍 (用來殺滅魚體內寄生蟲的滅菌步驟)

4. 不適當的存放、時間與溫度

- 對於需要控制時間/溫度確保安全的食品 (TCS) 採用不適當的保溫和冷藏方法
- 缺乏日期/時間標示的即食 TCS 食物
- 不恰當的時間控制程序
- 不恰當的 TCS 散熱/降溫方式

5. 食物污染

- 使用受汙染/構造不適當的設備
- 員工操作方式不適當
- 不恰當的食物貯存/準備
- 接觸到化學品