

吃得安全 禽流感絕緣

禽流感病毒於常溫（37℃）下，可在禽肉存活約6天，為了您及家人的健康，請注意食品安全及個人衛生，別把病毒吃下肚囉！！



選購產品要合格。

不要購買來源不明或走私的禽類製品，宜選購具有合格屠宰證明之產品。

料理用具要衛生。

處理生食與熟食應使用不同的刀具及砧板，且要澈底清洗後才能再度使用。

處理食材要洗手。

處理生鮮禽肉及蛋類後應立即洗手。

烹調食物要煮熟。

禽肉及蛋類相關產品要煮熟才能食用，烹調食物最少需加熱至攝氏70度。

健康上菜 食在安全

