

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，別把病毒吃下肚喔！！



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。



處理食材要洗手。
處理生鮮禽肉及蛋類後應立即洗手。



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。



選購產品要合格。
不要購買來路不明或走私的禽類製品，宜選購具有合格屠宰證明之產品。

健康上菜

食在安全



衛生福利部疾病管制署
TAIWAN CDC



www.cdc.gov.tw



1922防疫達人 
www.facebook.com/TWCDC

疫情通報及關懷專線：☎1922

廣告

小叮嚀：

合格標章 清洗用具 勤洗手 要熟食

