

生肉可能帶有病菌，食後會使人生病

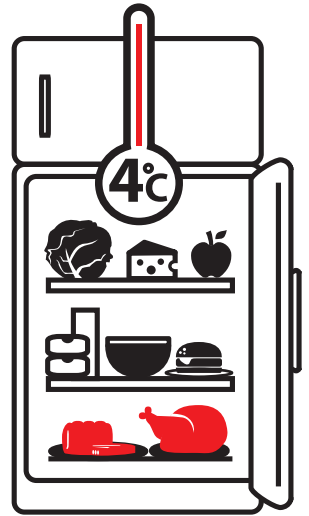
做足以下步驟，保持食品安全



觸摸生肉之前
和之後必
須洗手



把生肉放在
雪櫃的底
層在攝氏
4度或以下



任何設備與生肉接觸過後
必須經過清潔和消毒



清潔



過水



消毒

煮肉直至內部
溫度達到攝氏
71度或以上

