



# 「疫」境下廚 **四** 招式

根據世界衛生組織（WHO）的資料，暫沒有證據顯示新型冠狀病毒可以透過水產及肉類等食品傳播。但食品在貯存、運輸、分割、售賣等過程中，卻有機會沾染到病毒。

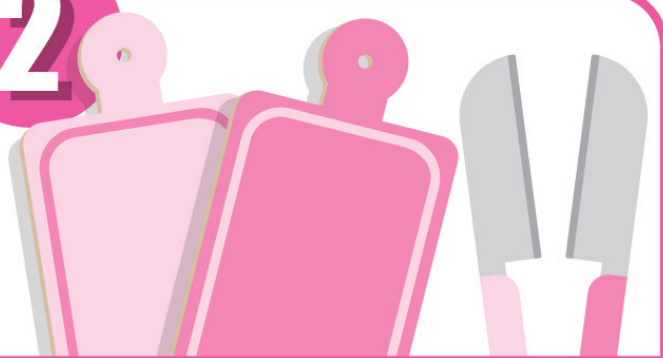
疫境之下，要保障食品安全，我們可以從這四點做起：

**1**



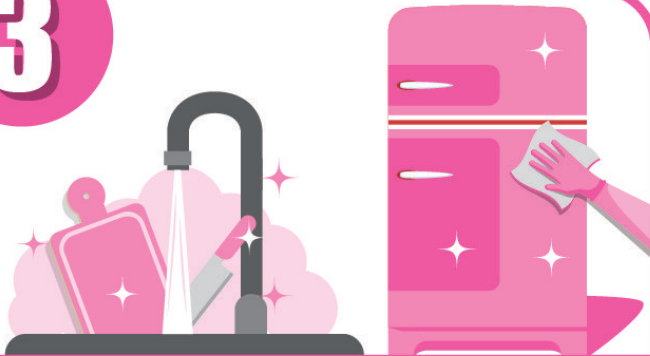
處理食物前後必須徹底清潔雙手。

**2**



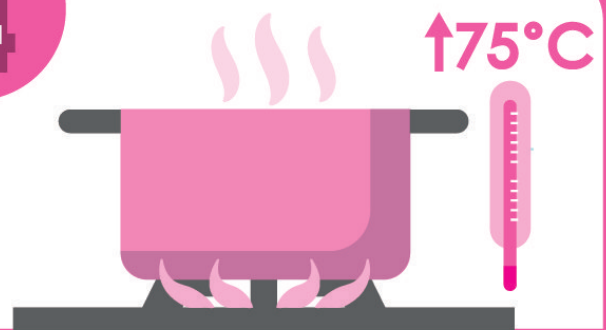
處理生、熟食物時，必須使用兩套砧板及刀具，防止交叉污染。

**3**



接觸過生肉的容器、砧板、刀具、水槽等，必須徹底清潔和消毒。（謹記定期清潔和消毒雪櫃等貯存食物的設施設備！）

**4**



徹底煮熟食物才進食，尤其肉類、水產、家禽、蛋類。（一般煮食溫度75°C以上，可將病毒趕盡殺絕！）